Bedienungs- & Installationsanleitung

Einbau-Set

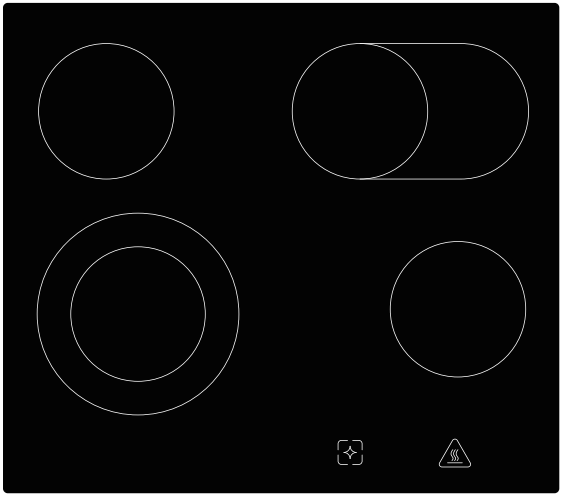
Installation & User Instructions

Combi-set

respekta

Mod.-Nr.

> 15120000000226
HS2201-26





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

310824_001_NEG

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN de-3
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung de-3
2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN de-7
2.1 Wichtige Hinweise de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz de-14
3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-15
3.1 Technische Daten de-15
3.2 Elektrischer Schaltplan de-20
4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-21
4.1 Nützliche Ratschläge de-21
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes de-22
4.3 Gebrauch des Backofens de-28
5 : INSTALLATION de-40
5.1 Zubehörliste de-40
5.2 Vorbereitende Arbeiten de-40
5.3 Anleitung für die Installation des Kochfelds de-42
5.4 Anleitung für die Installation des Backofens de-46
5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz de-48
6 : WARTUNG de-52
6.1 Reinigung und Pflege des Kochfelds de-52
6.2 Reinigung und Pflege des Backofens de-54
7 : STÖRUNGSSUCHE de-57
7.1 Behebung von Problemen des Kochfelds de-57
7.2 Behebung von Problemen des Backofens de-57

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 Straße 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland
Telefon/Fax:	+49 6232 29850 0
E-Mail:	info@neg-novex.de
Website:	www.respekta.de

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

1.1.5 Identifikation des Geräts

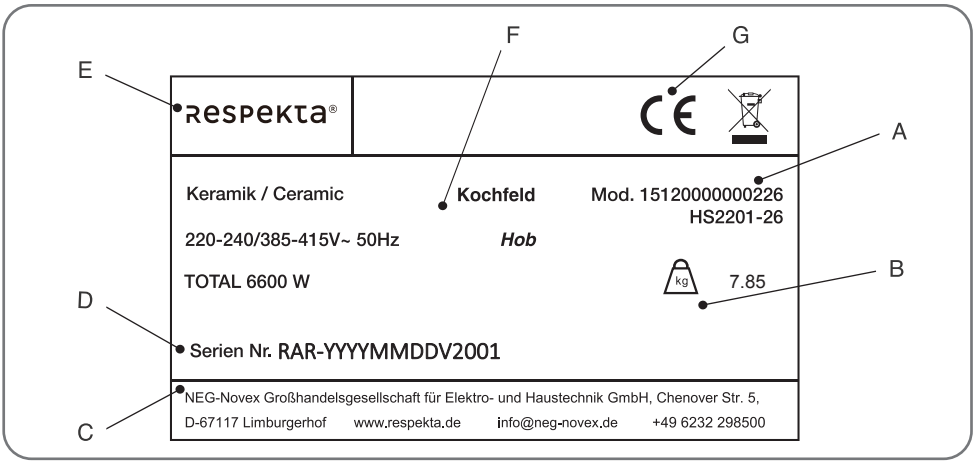


Abb. 1.1

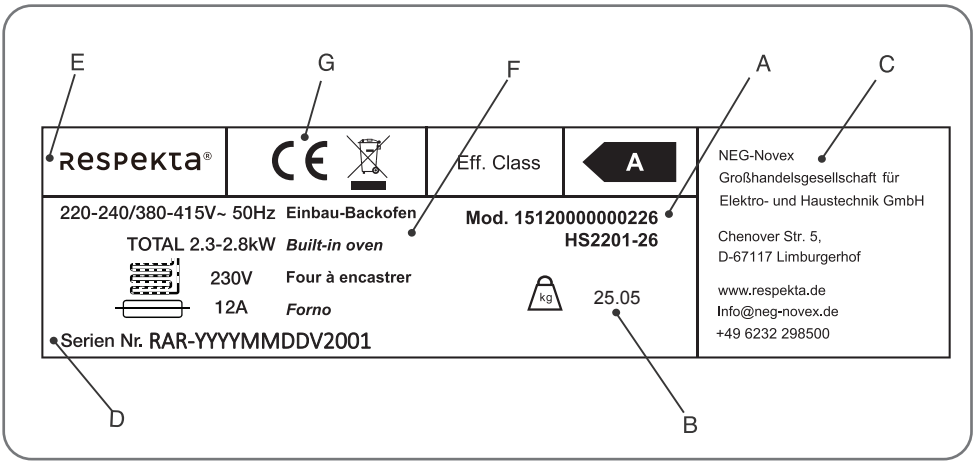


Abb. 1.2

Auf dem Typenschild 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 der Geräte 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 Gewährleistung für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Gewährleistung 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 Gewährleistung. 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 Gewährleistungsfrist 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 Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen.
Die Gewährleistung ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	**GEFAHR:** Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.

	**GEFAHR:** Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen 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.

	**GEFAHR:** Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe der Geräte. 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.

	**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Während des Gebrauchs können die zugänglichen Teile der Geräte so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidungsstücke oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Gegenstände aus Metall wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können. Die Griffe der Töpfe und Pfannen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen. Wenn der Backofen in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.

	**GEFAHR:** Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.

	**GEFAHR:** Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf. Wenn Sie nicht aufpassen, können Sie sich verletzen oder verbrennen.

	**GEFAHR:** Keine Abänderungen an den Geräten vornehmen. Die Installation, der elektrische Anschluss oder jegliche Änderungen an der elektrischen Anlage Ihres Hauses müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise kann zu Verletzungen durch Stromschlag oder in schwersten Fällen zum Tod führen.



GEFAHR: Setzen Sie die Geräte nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.



GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) 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.



ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät (Backofen/Kochfeld) von der Stromversorgung getrennt werden.

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.



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild der Geräte mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.



ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden.

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert.

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

Der Temperaturfühler ist ein Teil des Thermostats, der bei Beschädigung in der Regel von einem Fachmann ausgetauscht werden muss.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel und beschädigen Sie dieses nicht, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.



ACHTUNG: Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Kochfeld fallen. NIEMALS auf das Kochfeld steigen, 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 Kochfeld.



ACHTUNG: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.



ACHTUNG: Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.



ACHTUNG: Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.



ACHTUNG: Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) darauf, dass das Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommt. Achten Sie darauf, dass die Netzkabel anderer Haushaltsgeräte nicht mit den heißen Teilen der Geräte in Berührung kommen.



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



ACHTUNG: Die Lüftungs- oder Wärmeableitungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.



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



ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen, dass die Netzspannung mit der Spannung übereinstimmt, die auf dem spezifischen Schild im Inneren des Geräts (Backofen/Kochfeld) angegeben ist.



ACHTUNG: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.



ACHTUNG: Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen,dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden.

Potenziell gefährliche Teile müssen gesichert werden, wenn das Gerät nicht mehr in Gebrauch ist.



ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit den Geräten spielen.



ACHTUNG: Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien (Beutel, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



ACHTUNG: Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

	**ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens von den Geräten fern. Die zugänglichen Teile sind heiß.

	**ACHTUNG:** Die Scharniere der Backofentür können beschädigt werden, wenn zu viel Gewicht auf ihnen lastet. Stellen Sie keine schweren Behälter auf die geöffnete Backofentür und stützen Sie sich nicht auf derselben ab, wenn Sie das Innere des Backofens reinigen. Steigen Sie niemals auf die offene Backofentür und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen.

	**ACHTUNG:** Die Benutzung der Geräte durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig.

	**ACHTUNG:** Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).

	**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Reinigung der Geräte, das diese ausgeschaltet sind.

	**ACHTUNG:** Kein beschädigtes Gerät verwenden.

	**ACHTUNG:** Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.

	**ACHTUNG:** Bei Fehlfunktion des Geräts (Backofen/Kochfeld) ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne die Hilfe eines qualifizierten Technikers zu installieren/reparieren. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn Sie Zweifel an der korrekten Funktionsweise des Geräts haben.

	**ACHTUNG:** Diese Geräte sind ausschließlich zum Garen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß. 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.

	**ACHTUNG:** Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Verwenden Sie bei der Installation oder dem Handling des Backofens immer die in den Seiten eingelassenen Griffe, um Verletzungen von Personen oder Schäden am Backofen selbst zu vermeiden. Seien Sie aufgrund des Gewichts des Backofens besonders vorsichtig, wenn Sie es bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.

	**ACHTUNG:** Bedienen Sie die Geräte nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind. Bedienen Sie die Geräte niemals mit bloßen Füßen.
	**ACHTUNG:** Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.
	**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Backofen ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.
	**ACHTUNG:** Benutzen Sie bei eingeschaltetem oder noch heißem Backofen immer Ofenhandschuhe, wenn Sie Bleche/Behälter in den Ofen stellen oder aus ihm herausnehmen und achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
	**ACHTUNG:** Öffnen Sie am Ende des Garvorgangs vorsichtig die Backofentür und lassen Sie die heiße Luft oder den Dampf langsam entweichen.
	**ACHTUNG:** Fassen Sie den Griff der Backofentür immer in der Mitte an, da die Enden desselben durch die entweichende Heißluft heiß sein können.
	**ACHTUNG:** Garen Sie die Speisen nicht in direktem Kontakt mit den Grillrosten und Fettpfannen.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie den Backofen nicht zur Aufbewahrung von Getränken oder Lebensmitteln.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Legen Sie den Backofen nicht mit Folie aus und stellen Sie keine Backbleche oder andere Behälter auf den Boden des Backofens, da die Auskleidung mit Folie die Luftzirkulation im Backofen verhindert, den Garvorgang behindert und die Emaille beschädigt.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Ziehen Sie keine Töpfe oder Pfannen über den Boden des Ofens, da dies die Emaille beschädigen könnte.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.



WICHTIGER HINWEIS: Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.



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



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: Installieren Sie die Geräte 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: Schalten Sie die Geräte aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie 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 die Geräte nicht unbeaufsichtigt, wenn sie in Betrieb ist.



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

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



WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie die Geräte aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie sie auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt (Backofen/Kochfeld) beschädigt ist, verwenden Sie sie 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 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 die Geräte regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Trennen Sie das Gerät (Backofen/Kochfeld) vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät (Backofen/Kochfeld) längere Zeit nicht benutzt wird.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung des Backofeninnenraums oder des Kochfelds. 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 die Geräte installieren und/oder benutzen.

	**HINWEIS:** Schalten Sie die Geräte nach jedem Gebrauch aus.

	**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:** Der Backofen und das Kochfeld sind 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 (Backofen/Kochfeld) 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 15120000000226 (HS2201-26) - Kochfeld

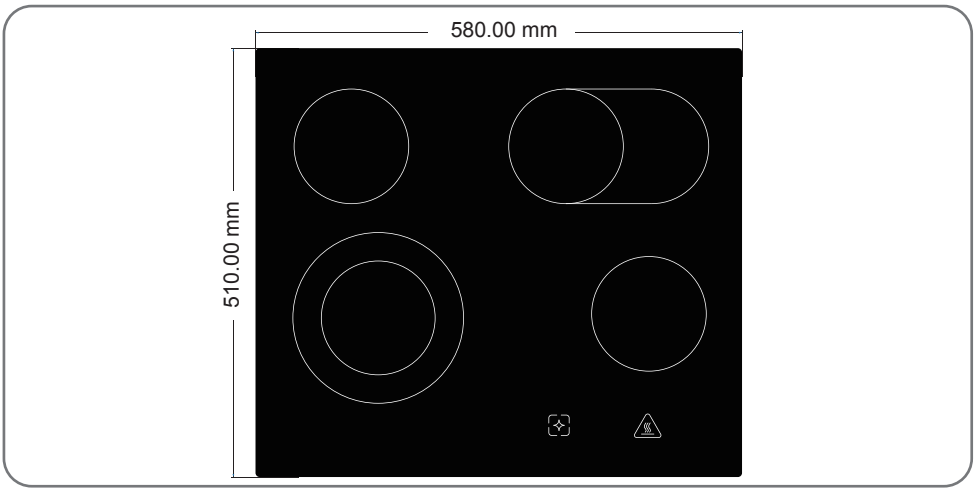


Abb. 3.1

Modell Nr.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Identifikation des Produkts/Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbau-Kochfeld für SET
Produktbeschreibung		Elektrisches Kochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/Induktion)		Wärmestrahlplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	6600
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl der Heizzonen	Stk	4
Anzahl Drehknöpfe	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1000W / mit Doppelkochzone 2200W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1200W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1100W/ mit ovaler äußerer Kochzone 2000W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W
Bedienungsweise (Drehknopf/Touch/Touch-Slider)		Drehknopf
Einstellung des Leistungsbereichs	Stk	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	Nein
Kindersicherung	Ja/Nein	Nein
Restwäremanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Breite-Tiefe)	mm	580 x 510 x 50
Nettogewicht	kg	7,85

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.1.2 Modell 15120000000226 (HS2201-26) - Einbau-Backofen



Abb. 3.2

Modell Nr.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Identifikation des Produkts/Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbau-Backofen für SET
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums (EN65)	Liter	72

Eigenschaften

Modell Nr.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	2300-2800
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/Zyklus	0,81
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/Zyklus	0,79
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,3-2,8
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel nicht vorhanden, ohne Stecker
Ofenbedienung (mechanisch/analog/digital/Full-Touch)		mechanisch
Garmodus (ntürliche Konvektion/thermobelüftet usw.)		thermobelüftet
Backofenraum		gepresster Innenraum
Anzahl Drehknöpfe	Stk	2
Drehknopftyp		zum Drehen
Funktion Ofenklappe offen/geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben	Stk	2
Innenglasscheibentyp: feststehend/ abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	1500
Oberer Heizwiderstand	W	1500
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüftelement	W	/
Anzahl Umwälzlüfter	Stk	1
Gleitführungen	Ja/Nein	Nein
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/Nein	Nein (gepresster Innenraum)
Ofenthermostat	Ja/Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/Nein	Ja, G9 25W
Anzahl Fettpfannen	Stk	1, emailliert
Anzahl Einschübe	Stk	1 Einschubebene verchromtes Gitterrost
Abmessungen des Gerätes (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	594 x 521 x 594 (ohne Griff/Drehknöpfe)
Nettogewicht	kg	25,05
Bruttogewicht SET (inkl. Verpackung)	kg	37,0
Abmessungen der SET-Verpackung (Länge-Tiefe-Höhe)	mm	639 x 579 x 775

Ofenfunktionen

Modell Nr.		15120000000226 (HS2201-26)
Anzahl Garfunktionen	n°.	7
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		Licht
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Grill
		Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung
		Auftauen

Weitere Funktionen

Modell Nr.		15120000000226 (HS2201-26)
Garzeit-Timer	Ja/Nein	Nein
Minutenzählerdrehknopf	Ja/Nein	Nein
Kühllüfter	Ja/Nein	Ja
Leuchte Thermostat eingeschaltet/ausgeschaltet	Ja/Nein	Ja
Dampfaustragung	Ja/Nein	Nein

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		15120000000226 (HS2201-26)
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)	Stk	inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)	Stk	inklusive, 1, verchromtes

3.2 Elektrischer Schaltplan

Elektrischer Schaltplan des Kochfelds

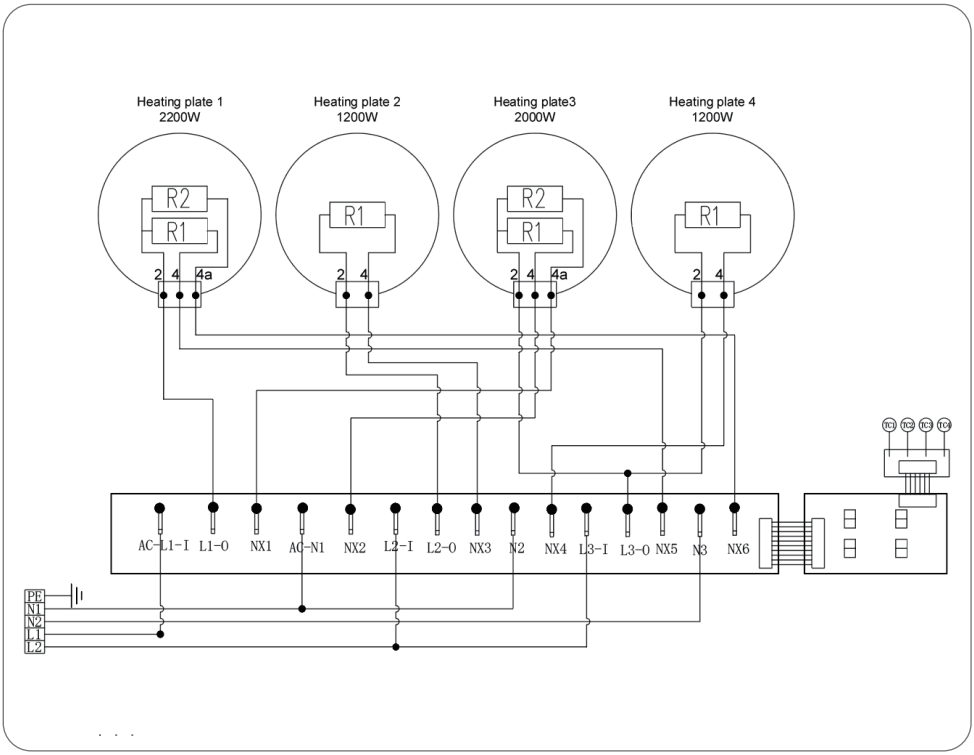


Abb. 3.3

Elektrischer Schaltplan des Backofens

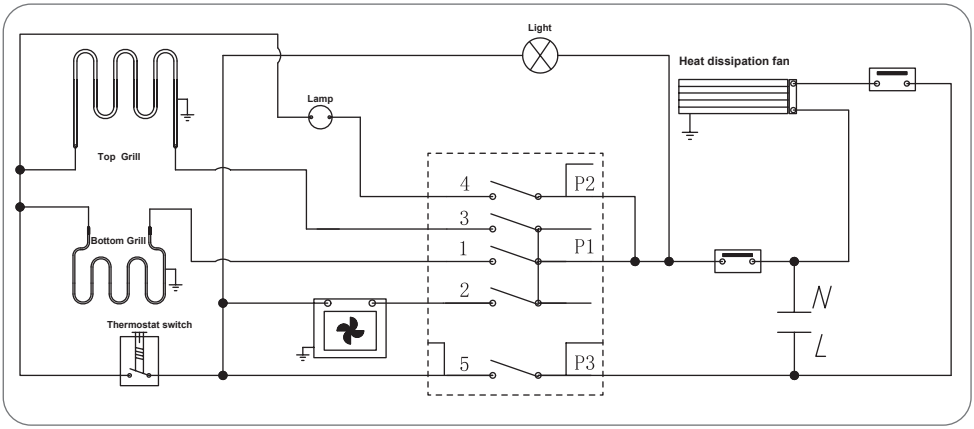


Abb. 3.4

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	**GEFAHR:** Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen 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.

	**GEFAHR:** Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts. 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.

	**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.

	**ACHTUNG:** Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

	**ACHTUNG:** Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden).

	**WICHTIGER HINWEIS:** Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung der Geräte. **WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie, ob die Geräte während des Transports beschädigt wurden.

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

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Betrieb der Elektrokochplatte

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann, und verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Leistungswahl.

Das Glaskeramikkochfeld basiert auf einer Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme zum Garen der Speisen abstrahlt.

	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 den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.

4.2.2 Geeignetes Kochgeschirr

Es können alle Arten von Töpfen und Pfannen verwendet werden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Töpfe aus rostfreiem Stahl, Glastöpfe, Kasserollen und Keramikbehälter.

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

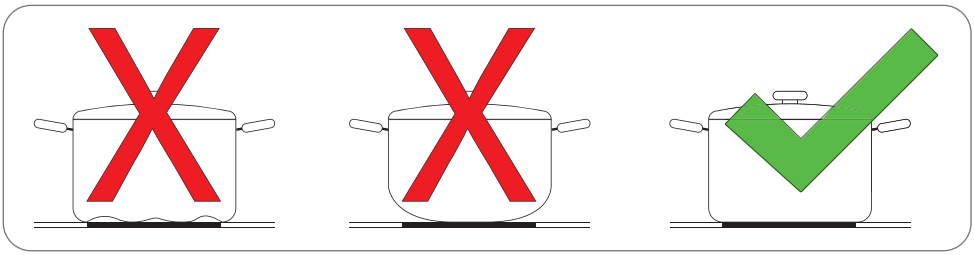


Abb. 4.1

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

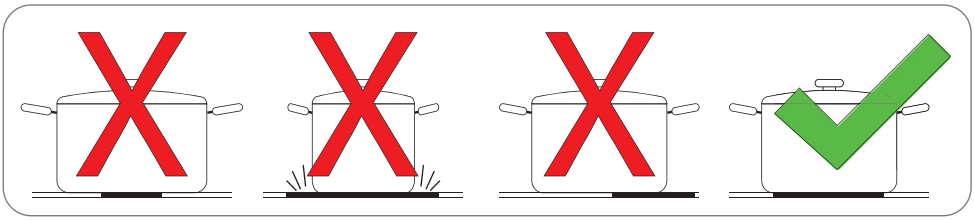


Abb. 4.2

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

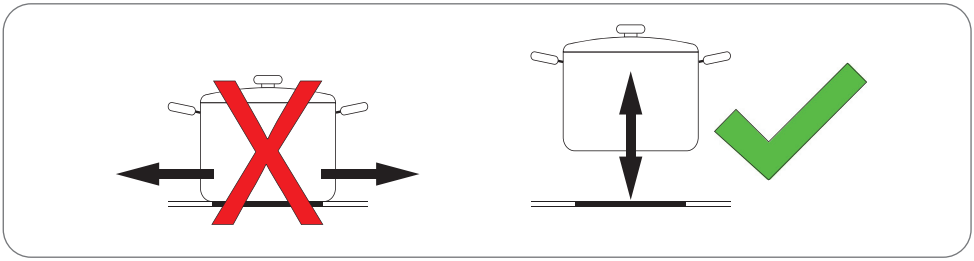


Abb. 4.3

4.2.3 Energieersparnis

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.4 Anordnung der Kochzonen

15120000000226 (HS2201-26)

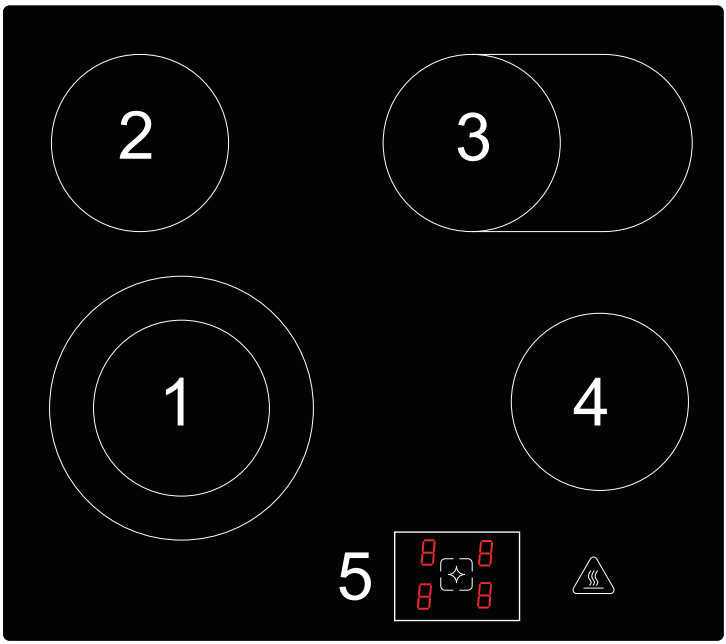


Abb. 4.4

1 - Kochzone vorne links (1000W)/ mit Doppelkochzone (2200W)

2 - Kochzone hinten links (1200W)

3 - Kochzone hinten rechts (1100W)/ mit ovaler äußerer Kochzone (2000W)

4 - Kochzone vorne rechts (1200W)

5 - Anzeige der gewählten Garstufe (von 1 bis 9), die auch anzeigt, nach dem Kochen noch heiß ist (H)

4.2.5 Bedienfeld (Drehknöpfe des Kochfelds)

Drehknöpfe Einschalten/Ausschalten Kochzone

1 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne links

2 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten links

3 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone hinten rechts

4 - Drehknopf zur Auswahl der Kochzone vorne rechts

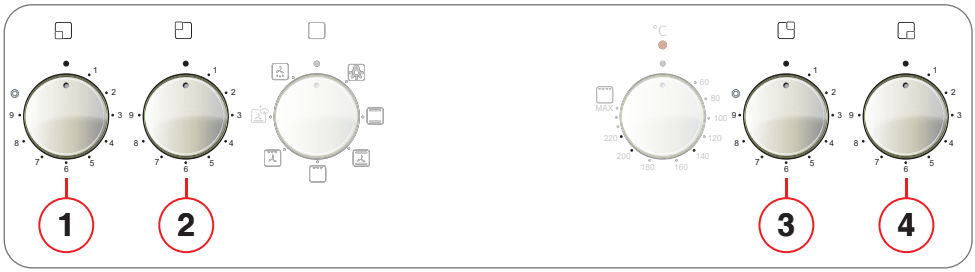


Abb. 4.5

4.2.6 Starten des Kochvorgangs

1 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

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

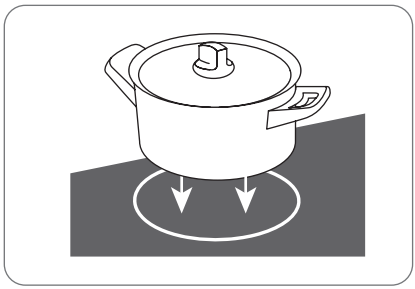


Abb. 4.6

2 - Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Kochzone einzuschalten und stellen Sie die Leistungsstufe von 1 bis 9 ein (0, die Kochzone ist ausgeschaltet).

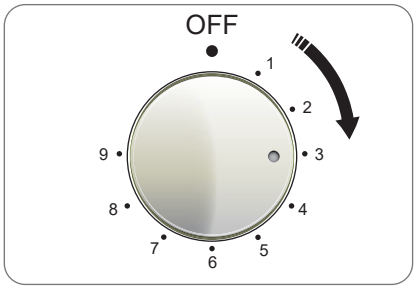


Abb. 4.7

HINWEIS: Durch Drehen der entsprechenden Knöpfe können mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

4.2.7 Nach dem Kochen

Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn in die Position "0" (OFF), um die gewünschte Kochzone auszuschalten

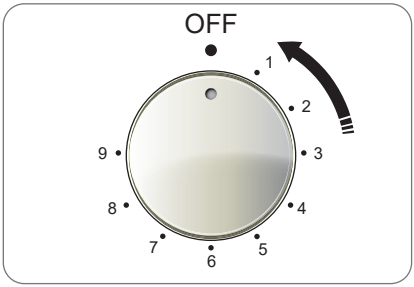


Abb. 4.8

HINWEIS: Wird das Kochfeld mit dem elektrischen Hauptschalter ausgeschaltet oder kommt es zu einem Stromausfall, während das Gerät in Betrieb ist (Drehknopf 1 bis 9), muss bei der nächsten Inbetriebnahme zuerst der Drehknopf auf die Position "0" zurückgedreht werden, dann wird die Kochzone durch Drehen des Drehknopfes auf die gewünschte Kochstufe wieder aktiviert.

ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

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



Abb. 4.9

4.2.8 Funktion Doppelkochzone

HINWEIS: Für die Doppelkochzone stehen die Zonen 1 und 3 zur Verfügung.

Die Doppelkochzone verfügt über zwei Kochzonen, eine innen und eine außen, die nebeneinander liegen. Es ist möglich, je nach Bedarf nur die innere Zone (1) oder beide Zonen (2) zu nutzen.

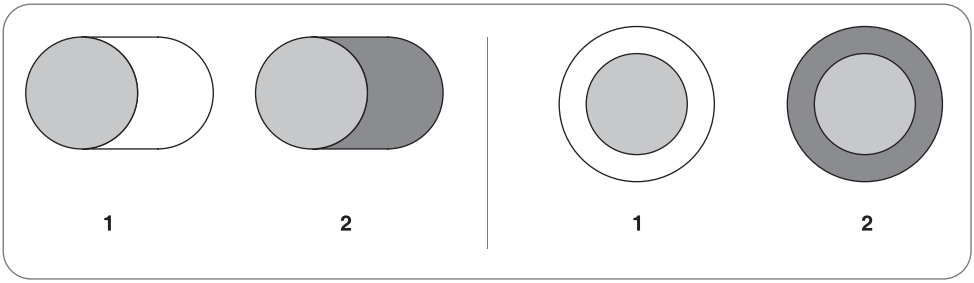


Abb. 4.10

Einschalten/Ausschalten der Doppelkochzone

1 - Zum Einschalten der Doppelkochzone, drehen Sie den entsprechenden Drehknopf im Uhrzeigersinn über die Stufe "9" hinaus, um die maximale Kochintensität zu erreichen, die durch die Doppelkochzone erhalten weden kann.
Auf dem Display wird "9." angezeigt (mit einem Punkt hinter 9).

2 - Zum Ausschalten der Doppelkochzone, drehen Sie den entsprechenden Knopf gegen den Uhr zeigersinn auf die Stufe '0'. Um vom Doppel- in den Einzelkochmodus zu wechseln, drehen Si e den entsprechenden Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe '0' und dann auf Stufe '1-9'.

4.2.9 Automatisches Ausschalten

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

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

4.2.10 Garanleitungen

Ratschläge für das Kochen

	**GEFAHR:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett 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

4.3 Gebrauch des Backofens

4.3.1 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.

4.3.2 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.

4.3.3 Backofenelemente

15120000000226 (HS2201-26)

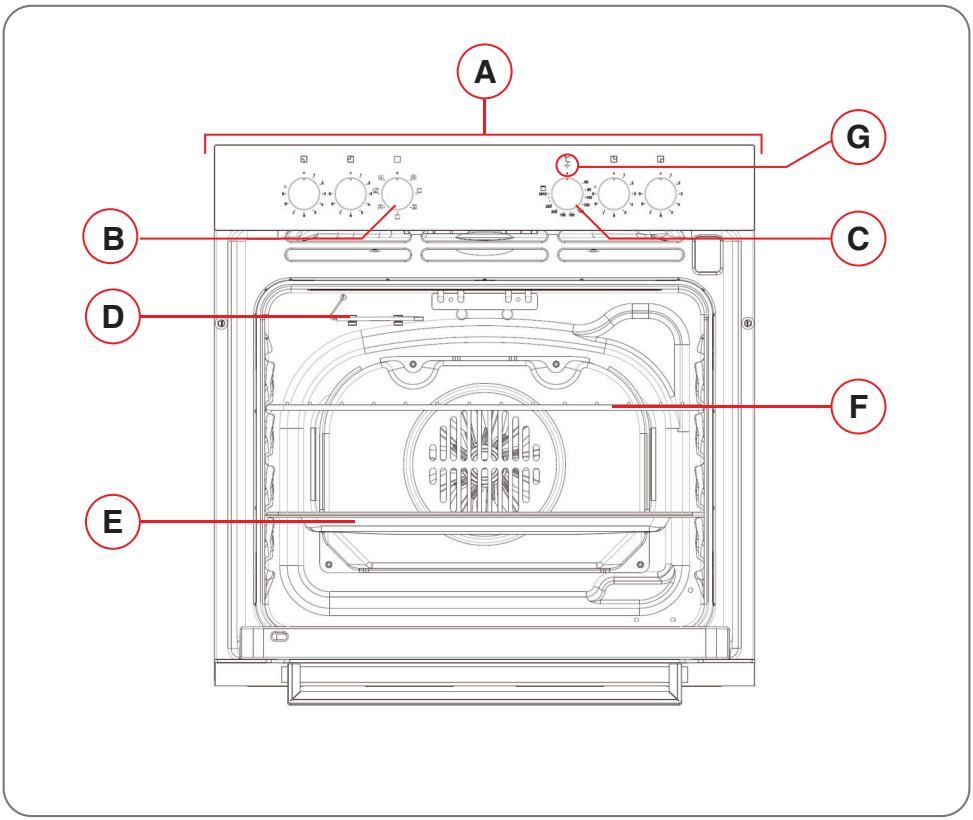


Abb. 4.10

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

4.3.4 Bedienfeld (Drehknöpfe des Backofens)

Drehknopf zum Ein- und Ausschalten des Backofens und Drehknopf zur Auswahl des Kochmodus

B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

C - Drehknopf zur Auswahl der Gartemperatur

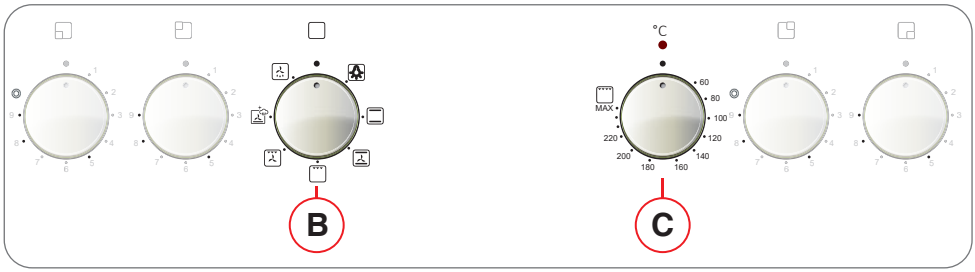


Abb. 4.11

4.3.5 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

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

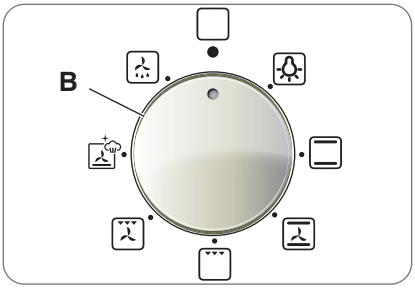


Abb. 4.12

Thermostatknopf

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

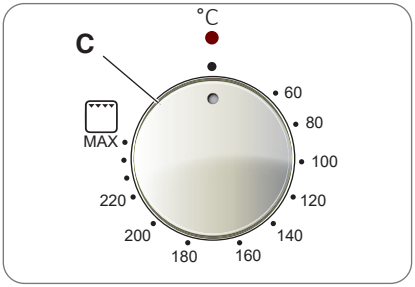


Abb. 4.13

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

	HINWEIS: Bei den Knöpfen handelt es sich um Drehknöpfe.

Funktion Drehknopf (B)	**Beschreibung**	**Vorgeschlagene Temperatur (°C)** Drehknopf (C)
	**Beleuchtung** Stellen Sie den Drehknopf (B) auf das entsprechende Symbol, um die Beleuchtung einzuschalten. Das Licht beleuchtet den Ofen und bleibt eingeschaltet, wenn eines der Heizelemente des Ofens eingeschaltet ist.	
	**Statisch**, 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
	**Umluft**, 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
	**Grill** Das mittlere obere Heizelement schaltet sich ein. Bei der Funktion „Grill“ wird die Strahlungshitze des leistungsstarken oberen Heizelements auf das Grillgut gerichtet. Sie können die Funktion „Grill“ für zarte Fleischstücke, Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch, Käsetoast und andere schnell zubereitete Speisen verwenden. Bei geschlossener Backofentür garen. Heizen Sie den Grillrost für 3 Minuten vor, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. So bleiben die natürliche Saftigkeit Steaks, Rippchen usw. erhalten, was zu einem besseren Geschmack führt. Den Grillrost in einen der beiden oberen Einschübe einführen.	zwischen 60 °C und Max

	**Umluftgrill** Die oberen Heizwiderstände schalten sich zusammen mit dem Lüfter ein. Diese Kombination von Eigenschaften erhöht die Wirksamkeit der unidirektionalen Wärmestrahlung der Heizelemente mittels der Zwangs-Luftzirkulation im gesamten Ofen. So wird verhindert, dass die Speisen an der Oberfläche verbrennen, und die Hitze kann direkt in die Lebensmittel eindringen. Hervorragende Ergebnisse werden mit Fleisch- und Gemüsespießen, Würstchen, Lammkoteletts, Hähnchen in scharfer Soße, Wachteln, Schweinekoteletts usw. erzielt. Die Speisen im Moduls „Umluftgrill“ bei geschlossener Backofentür garen. Dieser Modus ist auch ideal zum Garen von Fischsteaks wie Schwertfisch, gefüllte Sepien usw.	zwischen 60°C und 200°C
	**Umluft-Unterhitze,** langsames Garen **Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung** 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. **Details zur Verwendung dieser Funktion als Dampfunterstütze Garfunktion und Reinigung finden Sie in 4.3.7.**	zwischen 60°C und 220°C
	**Auftauen** 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.	zwischen 40°C und 60°C

4.3.6 Garverfahren

Zum Einschalten und Verwenden des Backofens genügt es, den Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B, Abb. 4.5) in die gewünschte Position zu stellen und dann die Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (C, Abb. 4.13), die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich ein..

Zum Ausschalten des Backofens drehen Sie beide Knöpfe auf Position „0“, die Kontrollleuchte des Backofens schaltet sich aus.

	**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.

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.

4.3.7 Garanleitungen

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

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

Vorheizen

Wenn der Backofen vorgeheizt werden muss (in der Regel beim Garen von Hefegerichten), kann der Modus „**Umluft**“  verwendet werden, um die gewünschte Temperatur so schnell wie möglich zu erreichen und Energie zu sparen. Nach dem Einschieben der Gerichte in den Ofen kann der entsprechende Garmodus gewählt werden.

Garen auf mehreren Einschüben

Wenn Sie Gerichte auf mehreren Einschubebenen garen möchten, verwenden Sie den Modus „**Umluftgrill**“ , der es Ihnen ermöglicht, auf 3 Einschüben gleichzeitig zu garen (1., 3. und 5. von unten); einige Beispiele finden Sie in der „„Richtwerttabelle der Garzeiten“.

Gebrauch des Modus „Umluft“ 

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

Gebrauch des Modus „Grill“ 

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

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

Gebrauch des Modus „Umluftgrill“ 

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

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

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

Dampfunterstützte Garfunktion

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

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Füllen Sie etwa 100 ml Wasser in die untere Kavität (Abb. 4.14).
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. 4.14

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 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.

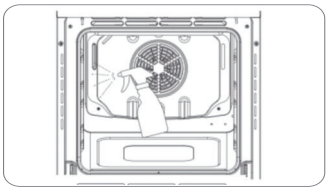


Abb. 4.15

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. 4.16

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

5. Schalten Sie den Backofen nach 18 Minuten aus.

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

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

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

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

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

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

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

4.3.8 „Richtwerttabelle der Garzeiten“

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

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

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

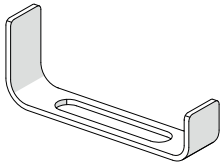
Umluft	Tiefkühlkost					
	Pizza	0.3	2	-	250	12
	Tarte mit Zucchini und Krebsen	0.4	2	-	200	20
	Spinat-Tarte	0.5	2	-	220	30-35
	Hacksteak	0.3	2	-	200	25
	Lasagne	0.5	2	-	200	35
	Rouladen	0.4	2	-	180	20-25
	Hähnchenstückchen	0.4	2	-	220	15-20
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	1	10	180	25-30
	Hähnchen	1	2/3	10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

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

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

5 : INSTALLATION

5.1 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 und des Backofens:

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

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

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

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

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

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Gerät niemals selbst. Der Hersteller haftet auf keinen Fall für Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen, die auf eine unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät (Backofen/Kochfeld) 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 (Backofen/Kochfeld) muss so installiert werden, dass eine wirksame Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern. Sicherstellen, dass unter dem Kochfeld eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist. Sicherstellen, dass hinter dem Backofen eine konstante Frischluftzufuhr gewährleistet ist.

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

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

Vor dem Befestigen der Haltebügel des Kochfelds

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

Regulierung der Bügelposition des Kochfelds

	**WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben.

5.3 Anleitung für die Installation des Kochfelds

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

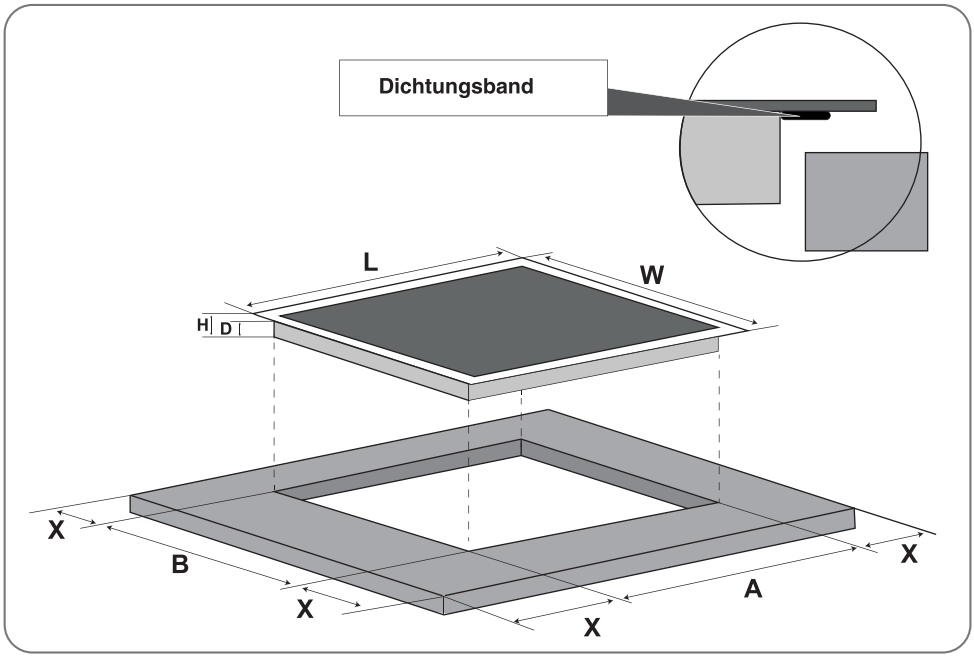


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
15120000000226 (HS2201-26)	580	510	50	46	560	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.

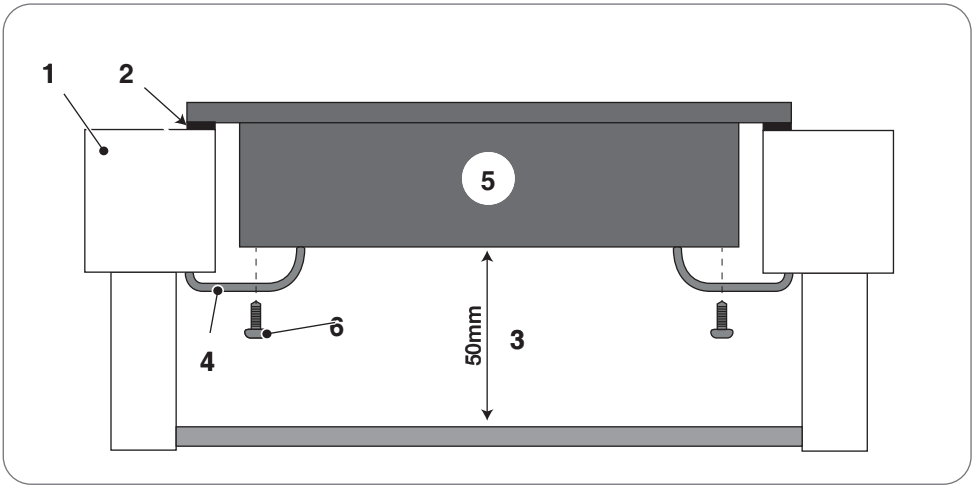


Abb. 5.2

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

Installationsphasen

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

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

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

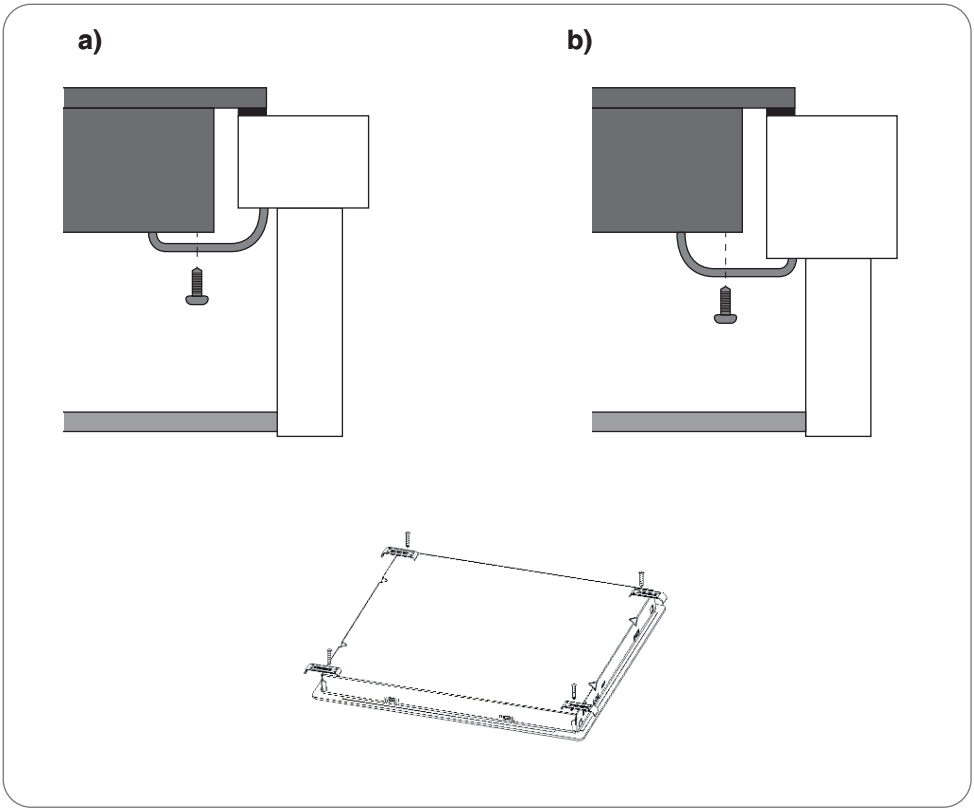


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

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

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

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

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

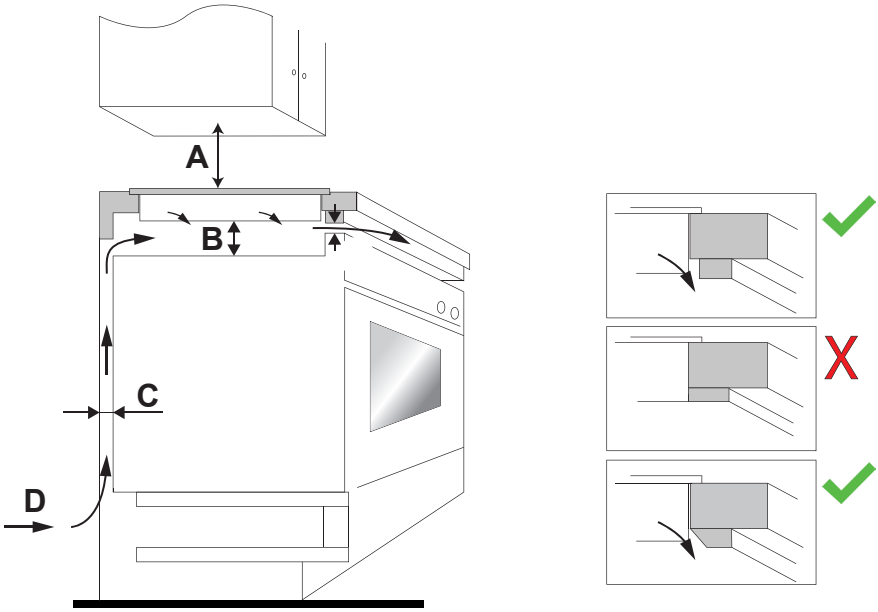


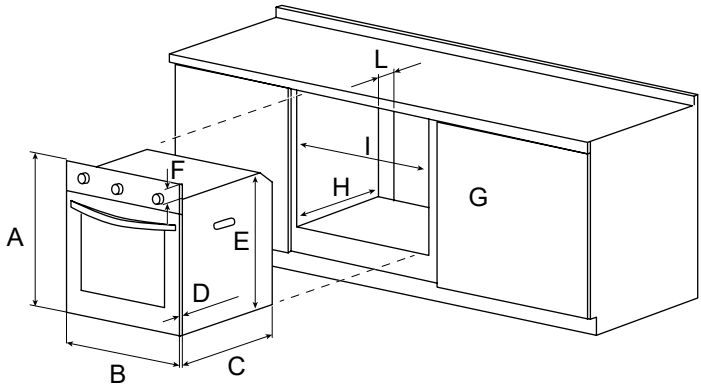
Abb. 5.4

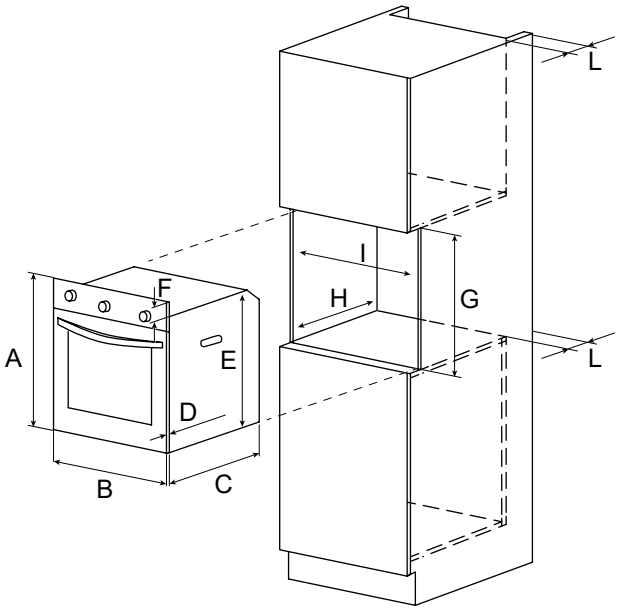
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück) 650 (Mindestabstand von der Dunstabzugshaube)	50 (mindestens)	20 (mindestens)	Lufteinlass	Luftauslass mindestens 5 mm

5.4 Anleitung für die Installation des Backofens

5.4.1 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.



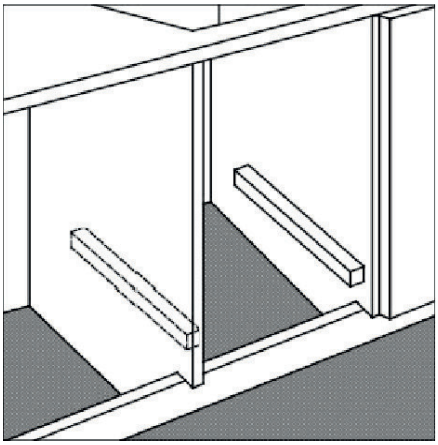


15120000000226
(HS2201-26)

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. 5.5

WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des Schranks 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.



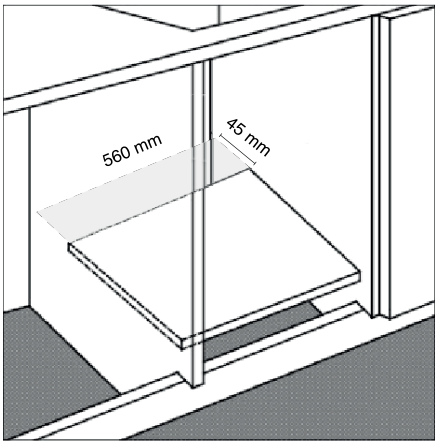


Abb. 5.6

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

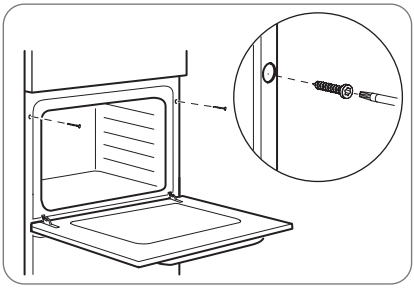


Abb. 5.7

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.

5.5 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

Prüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts (Backofen/Kochfeld) an das Stromnetz, dass:



GEFAHR: Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Wenn sich deren Verwendung nicht vermeiden lässt, denken Sie daran, nur Adapter und Verlängerungen zu verwenden, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen; überschreiten Sie niemals die auf dem Einzel-/Mehrfachadapter oder dem Verlängerungskabel angegebene Höchststromstärke.

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.



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

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.



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



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

Das Typenschild des Geräts darf niemals entfernt werden.



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 Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Fachmann, um die Erdung zu überprüfen.

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

	WICHTIGER HINWEIS: Stecker und Steckdose müssen leicht zugänglich sein.

	WICHTIGER HINWEIS: Backöfen, die mit einem dreipoligen Netzkabel ausgestattet sind, sind für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Der Leiter für die Erdung des Geräts ist gelb-grün.

Anschluss des Ofens an das Klemmbrett:

1) - Drücken Sie mit einem Schraubendreher auf die Öffnungslaschen der Klemmbrettabdeckung.
2) - Entfernen Sie die Schraube vom Klemmbrett.
3) - Stecken Sie die Drähte in die entsprechende Klemme und ziehen Sie dann die Schraube an, um den Draht zu sichern. **Verwenden Sie Messingbrücken für einphasigen oder zweiphasigen Strom**, wie in den Abbildungen unten gezeigt.
4) - Befestigen Sie die Kabelniederhalter und schließen Sie die Klemmenbrettabdeckung.

Die Stromversorgung muss 220-240V~/380V-415V~ 50 Hz betragen. Bei Elektroherden muss die Sicherung mindestens 45A betragen.

Einphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

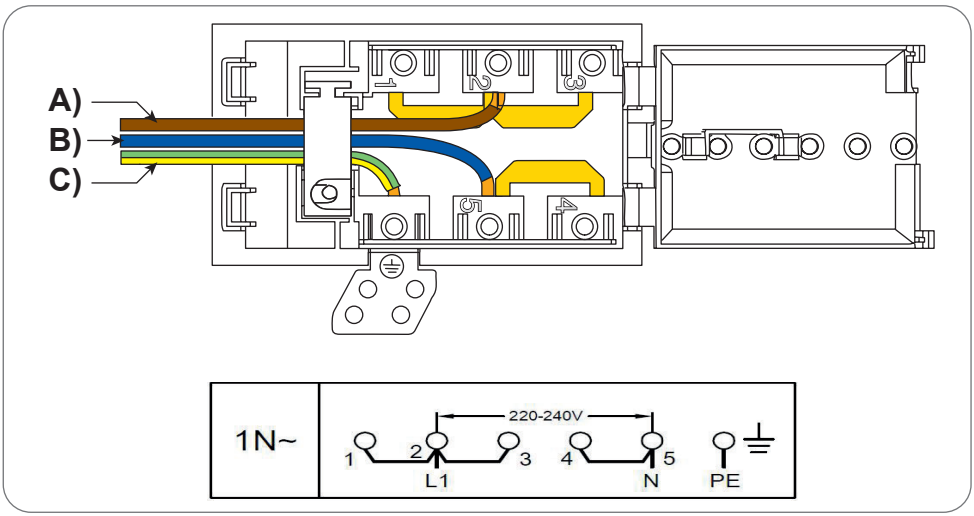


Abb. 5.8

Zweiphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

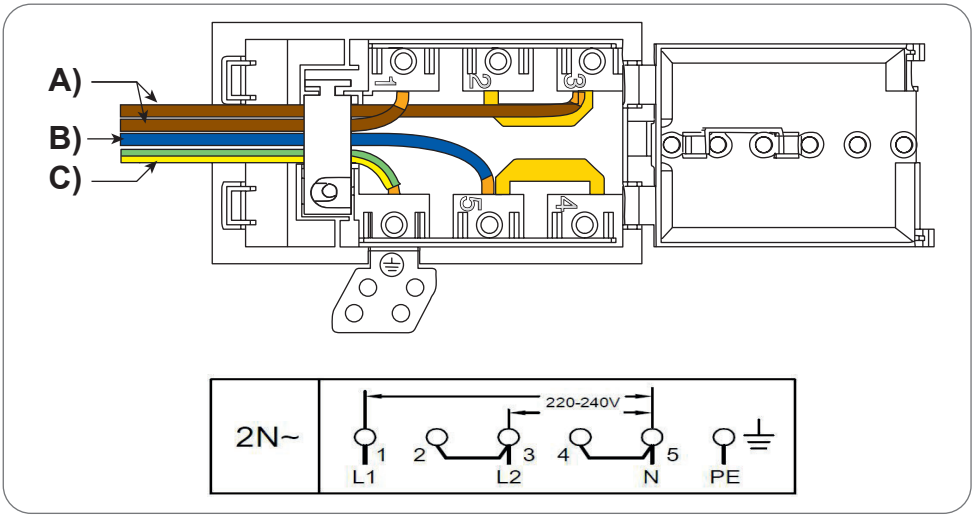


Abb. 5.9

Dreiphasiger Anschluss

A) - Phase
B) - Neutral
C) - Erdung

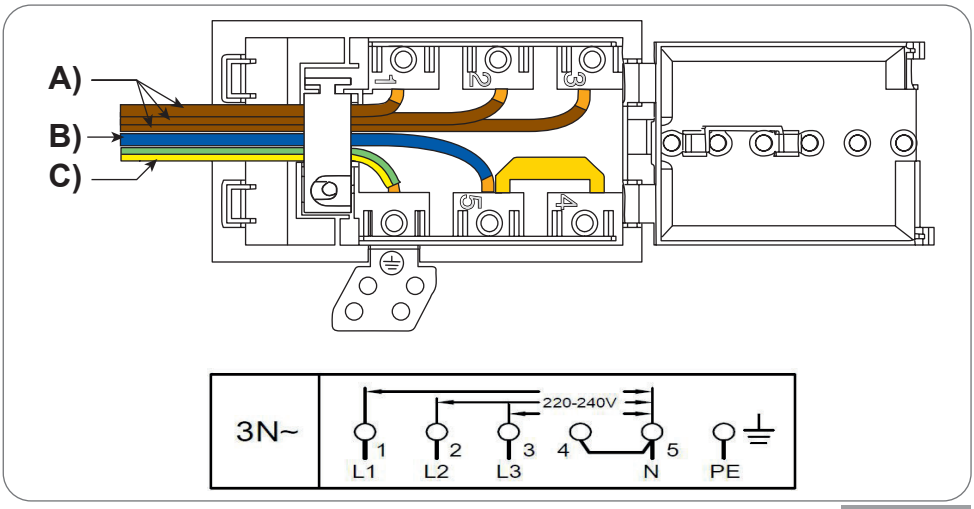


Abb. 5.10

WICHTIGER HINWEIS: Der Anschluss des Stromkabels muss gemäß den Anweisungen in der nachstehenden Tabelle erfolgen.

Leitungsquerschnitt (mm²) Anschlussweise	L1	L2	L3	N	E
1N~ (einphasig)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
2N~ (zweiphasig)	Min 2.5	Min 2.5	-	Min 6	Min 6
3N~ (dreiphasig)	Min 2.5	Min 2.5	Min 2.5	Min 6	Min 6

Installieren Sie einen geeigneten Stecker, der der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Last entspricht.

Anschluss des Kochfelds an den Backofen

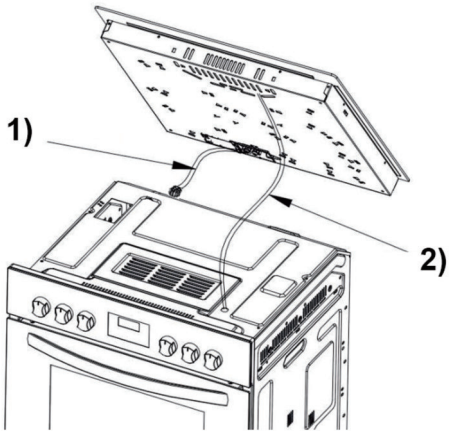


Abb. 5.11

1) - Netzkabel

2) - Anschlusskabel für Kochfeldknöpfe

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege des Kochfelds

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

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE
Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds (Fingerabdrücke, Flecken, die durch Lebensmittel oder ungesüßte Flüssigkeiten auf dem Glaskeramik-Kochfeld entstehen)	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, ist die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht vorhanden, aber die Kochzone kann noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehr vorsichtig.
	2. Tragen Sie einen Elektrokochfeldreiniger auf das noch warme (nicht heiße!) Glaskeramik-Kochfeld auf.	• Vermeiden Sie die Verwendung von Schwämmen, Nylonschabern und aggressiven/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Glasplatte verkratzen können. Überprüfen Sie bitte immer das Etikett des Reinigungsmittels oder des Scheuerschwamms, um sicherzustellen, dass diese geeignet sind.
	3. Mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenhandtuch trocknen. 4. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.

Bei:	Art des Eingriffs:	WICHTIGE HINWEISE
Überlaufen von kochenden Flüssigkeiten und verschütten von aufgelöstem Zucker auf der Glaskeramikplatte	Entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem Fischmesser, Spatel oder für Glaskeramik-Kochfelder geeigneten Schaber, aber seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind: 1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 2. Schaben Sie Verunreinigungen oder Spritzer von übergekochten Speisen in den kalten Bereich des Kochfelds. 3. Wischen Sie verschüttete oder übergekochte Speisen mit einem Lappen oder Küchentuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 für die oben genannte „Tägliche Verschmutzung des Glaskeramik-Kochfelds“ aus.	• Entfernen Sie Flecken, die durch aufgelöste und zuckerhaltige Speisen oder übergekochte Speisen verursacht wurden, so schnell wie möglich. Wenn diese Verunreinigungen auf dem Glaskeramik-Kochfeld abkühlen, lassen sie sich nur schwer entfernen oder können sogar zu dauerhaften Schäden an der Oberfläche des Kochfeldes führen. • Schnittgefahr: Die Klinge eines Schabers ist so scharf wie eine Rasierklinge, wenn er nicht mit Schutzvorrichtungen versehen ist. Bewahren Sie ihn immer an einem sicheren Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus. 2. Wischen Sie Spritzer/ Flüssigkeiten/Speiserückstände mit einem feuchten Tuch auf. 3. Reinigen Sie den Bereich der Touch-Bedienelemente mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch. 4. Trocknen Sie Bereich gut mit einem Küchentuch. 5. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds wieder ein.	• Das Kochfeld kann ein Akustiksignal abgeben und sich ausschalten, die Touch-Bedienelemente funktionieren möglicherweise nicht, weil Flüssigkeit auf ihnen vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass der Bereich des Touch-Bedienfelds trocken ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

6.2 Reinigung und Pflege des Backofens

⚠	**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. Scheuerpulver 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.

Reinigung der Backofentür

Die Backofentür sollte im normalen Gebrauch nicht entfernt werden, Sie kann bei Bedarf zur Reinigung gemäß dieser Anweisungen entfernt werden. Achtung! Die Backofentür ist schwer.

So entfernen Sie die Backofentür

Für eine gründlichere Reinigung können Sie die Backofentür entfernen. Wählen Sie die Aus- und Einbaumethode. Gehen Sie wie folgt vor:

Öffnen Sie die Tür vollständig. (Abb.1)

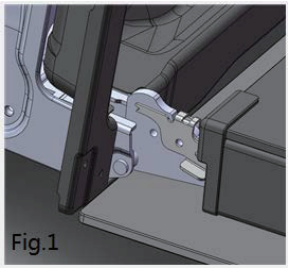


Abb. 6.1

Öffnen Sie den Hebel A an den linken und rechten Scharnieren vollständig(Abb. 2).

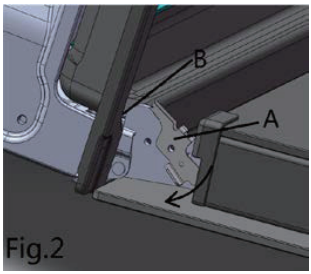


Abb. 6.2

Halten Sie die Tür wie in Abb. 3 gezeigt



Abb. 6.3

Schließen Sie die Tür (Abb. 3) vorsichtig , bis die linken und rechten Hebelscharniere A an Teil B der Tür eingehakt sind (Abb. 4).



Abb. 6.4

Ziehen Sie die Scharnierhaken aus ihrer Position, die durch Pfeil C angezeigt wird (Abb. 4).

Legen Sie die Tür auf eine weiche Oberfläche ab, z. B. auf ein Handtuch.

Um die Tür wieder einzusetzen, wiederholen Sie die oben genannten Schritte in umgekehrter Reihenfolge.

Entfernung der innere Glasscheibe

Backofentür: Entfernen Sie die Türdichtung, indem Sie die linke und rechte Seite eindrücken (Abb. 1)

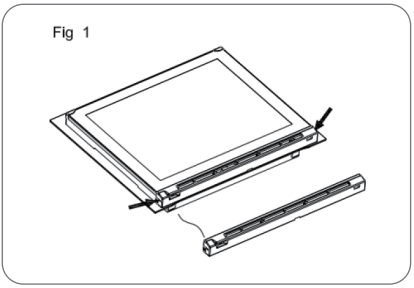


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Glasscheibe vorsichtig heraus (Abb. 2).

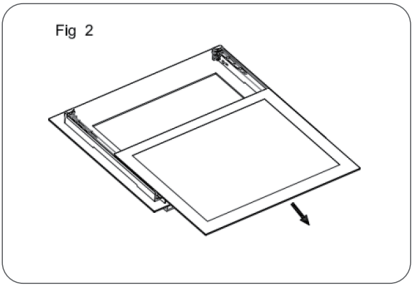


Abb. 6.6

Reinigen Sie die Scheibe mit einem geeigneten Reinigungsmittel. Trocknen Sie sie gründlich ab und legen Sie sie auf eine weiche Unterlage.
Nun können Sie auch die Innenseite der äußeren Glasscheibe reinigen.

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 ine 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.

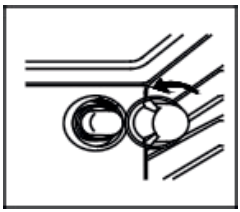


Abb. 6.7

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Behebung von Problemen des Kochfelds

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Drehknopfe des Kochfelds 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.
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. Lesen Sie den Abschnitt „Geeignetes Kochgeschirr“.
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.

7.2 Behebung von Problemen des Backofens

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 Drehknopfe des Backofens drehen leer oder die gewünschte Garfunktion kann nicht eingestellt werden.	Möglicherweise sind die Drehknöpfe innen beschädigt.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Versuchen Sie niemals, das Gerät ohne Hilfe eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

Contents

1 : GENERAL INFORMATION en-3
1.1 Reading the manual en-3
2 : GENERAL SAFETY PRESCRIPTIONS en-7
2.1 Important warnings en-7
2.2 Environmental protection en-14
3 : TECHNICAL DATA AND CHARACTERISTICS en-15
3.1 Technical data en-15
3.2 Wiring diagram en-20
4 : PRESCRIPTIONS FOR USE en-21
4.1 Preliminary recommedations en-21
4.2 Using of the electric hob en-22
4.3 Using the oven en-28
5 : INSTALLATION en-40
5.1 List of accessories en-40
5.2 Preliminary operation en-40
5.3 Hob installation instructions en-42
5.4 Oven installation instructions en-46
5.5 Connection of the appliance to the electrical supply en-48
6 : MAINTENANCE en-52
6.1 Cleaning and care of the hob en-52
6.2 Cleaning and care of the oven en-54
7 : TROUBLESHOOTING en-57
7.1 Hob problem solving en-57
7.2 Oven problem solving en-57

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 your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer's data

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

1.1.3 Assistance service

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

Before calling the assistance service, make sure you know:

- the model identification code

1.1.4 Introduction and safety

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

This will help you gain familiarity with your new appliance.

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

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



This symbol means: **NOTE**

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

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



This symbol means: **WARNING**

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



This symbol means: **CAUTION**

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



This symbol means: **DANGER**

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



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol, on the product or on the pack, shows that 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

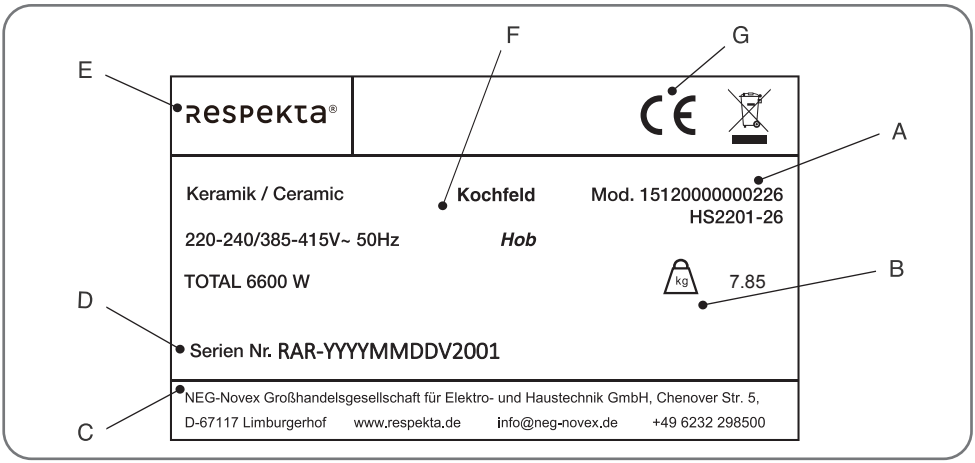


Fig. 1.1

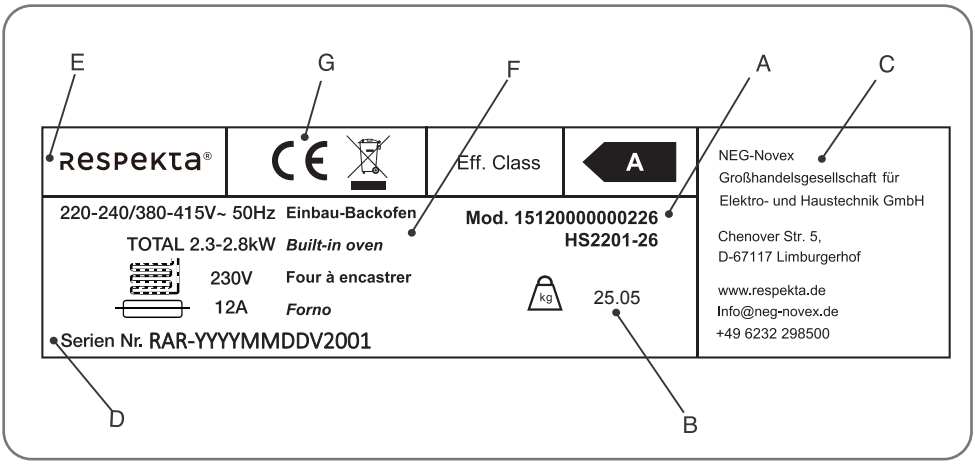


Fig. 1.2

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 in the lower part of the unit.

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 require ments 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 manufac turer 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 re- pair 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 willful 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 PRESCRIPTIONS

2.1 Important warnings

	**DANGER:** There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.

	**DANGER:** Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. 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.

	**DANGER:** Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in, on top of, or near the appliance. 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.

	**DANGER:** Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. During use, accessible parts of the appliance could become sufficiently hot to cause burns. Do not touch the glass ceramic hob until the surface has cooled; do not place clothing or any other objects on the hob while it is still hot. Do not place metal objects on the hob such as knives, forks, spoons, and pan lids, since they may become hot. The handles of pans may be hot to the touch. Make sure pan handles are not above any of the hob's cooking zones when they are switched on. When the oven is in use, the heating elements and parts of the oven door may become extremely hot. Do not touch the heating elements.

	**DANGER:** If the hob surface becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply immediately to avoid electric shock.

	**DANGER:** Use caution: the panel edges are sharp. Risk of injury or cuts if proceeding without due caution.

	**DANGER:** Do not make any modifications to the appliances. Installation, electrical connection, and possible modifications made to the home electrical system must be carried out by a specialised technician. Failure to comply with these safety prescriptions may result in damage or potentially fatal injury due to electric shock.

	**DANGER:** Do not expose the appliances to weather such as rain or direct sunshine.

	**DANGER:** Do not use the appliance (oven/hob) 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.

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance (oven/hob) must be disconnected from the electrical supply. 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.

	**CAUTION:** Make sure the data on the nameplate of the appliances are compatible with the electrical supply in the home in which the appliance is to be installed. In the case of discrepancies, consult a qualified technician.

	**CAUTION:** Be sure to use a correctly rated cable to connect the appliance to the electrical supply. Make sure the appliance has been properly assembled. If unsuitable power cables are used, the connection may become hot. Make sure the power cable connections are tight and the cable is not tangled. Make sure a protection is installed to prevent direct contact with electrical cables. Do not use multiple socket adapters or extension leads. The temperature probe forms part of the thermostat; if it becomes damaged it must be replaced by a specialised technician. Do not pull or damage the power cable to disconnect the appliance from the electrical supply. Contact our authorised customer service or a specialised technician to have a damaged power cable replaced.

	**CAUTION:** Do not drop heavy objects or pans onto the hob. NEVER climb onto the hob as this may damage the surface.

	**CAUTION:** Do not switch on cooking zones if they are not occupied by pans or if the pans are empty.

	**CAUTION:** Do not place sheets of aluminium foil on the hob.

	**CAUTION:** Use exclusively adequate electrical supply disconnecting devices: circuit breakers, fuses (screw-in fuses must be removable from the support), residual current devices, and contactors.

	**CAUTION:** Use exclusively the hob protections designed by the appliance manufacturer or the hob protections incorporated in the appliance. The use of inadequate protections may result in accidents.

	**CAUTION:** The electrical system must be equipped with an isolation device that disconnects the appliance from all poles of the electrical supply. The isolation device must have a minimum contact gap of 3 mm.

	**CAUTION:** When the appliance (oven/hob) is connected to the electrical supply, make sure the power cable cannot come into contact with hot parts of the appliance or with hot pans. Make sure the power cables of other home appliances do not come into contact with hot parts of the appliances.
	**CAUTION:** All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.
	**CAUTION:** The ventilation or heat dissipation openings must never be covered or blocked.
	**CAUTION:** Cast iron pans, forged aluminium pans, or pans with damaged bottoms may scratch the glass ceramic surface. Always lift the pans to move them on the hob.
	**CAUTION:** Before making any connections, make sure the mains voltage matches the voltage shown on the label located inside the appliance (oven/hob).
	**CAUTION:** If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical service, or by a qualified person, in order to eliminate any possible risks.
	**CAUTION:** Keep children less than 8 years of age away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly. Potentially hazardous parts must be made safe when the appliance is no longer in use.
	**CAUTION:** Do not allow children to play with the appliance.
	**CAUTION:** Keep all the packaging material (bags, polystyrene, nails, etc.) out of reach of children.
	**CAUTION:** Cleaning and maintenance must not be entrusted to children without supervision.
	**CAUTION:** Keep children and pets away from the appliances when they are operating or while they are cooling. Accessible parts are hot.
	**CAUTION:** The oven door hinges may be damaged if subjected to excessive weight. Do not place heavy containers on the open oven door and do not rest your weight on it when cleaning the interior of the oven. Do not climb onto the open oven door and do not allow children to sit on it.
	**CAUTION:** Use of the appliances by persons with physical, sensory, or psychological disabilities is permitted only when they are supervised by a carer responsible for their safety.



CAUTION: Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.



CAUTION: To clean the appliances, first make sure they are switched off.



CAUTION: Do not use a damaged appliance.



CAUTION: Do not use plastic receptacles.



CAUTION: If the appliance (oven/hob) 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.



CAUTION: The appliances are intended exclusively for cooking food. Any other use, such as space heating, is considered improper.

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.



CAUTION: Due to the weight of the hob, use caution when installing or moving it.

When installing or handling the oven, always use the handle recesses in the sides to avoid injury or damage to the appliance. Due to the weight of the oven, use caution when handling it.

Always wear safety gloves and shoes.



CAUTION: Do not use the appliances with wet hands or if you have come into contact with water.

Never use the appliances with bare feet.



CAUTION: Molten plastic and plastic films must be removed from the hob immediately.



CAUTION: Make sure you leave a space of at least 30 mm between the worktop and the built-in oven beneath it to allow air circulation. Damage resulting from the absence of a ventilation space is not covered by the warranty.



CAUTION: When the oven is operating or when it is still hot, always use oven gloves to insert or remove dishes/containers, taking care not to touch the heating elements.



CAUTION: Once you have finished cooking, open the oven door carefully, allowing the hot air and steam to escape gradually.

	**CAUTION:** Always grip the oven door handle in the centre, because the ends may heat up due to hot air escaping from the oven.
	**CAUTION:** Do not cook foods in direct contact with the oven racks and drip pans.
	**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.
	**WARNING:** The appliances are not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
	**WARNING:** Do not use the oven to store beverages or foods.
	**WARNING:** Do not line the oven cavity with aluminium foil and do not place cake tins or other receptacles on the bottom of the oven; a foil lining will prevent air circulation in the oven, impair cooking performance, and can damage the enamel finish.
	**WARNING:** Do not drag pots or dishes across the bottom of the oven as this could damage the enamel finish.
	**WARNING:** Do not use the hob as a worksurface or for storage.
	**WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent the worktop from swelling due to the effect of moisture. Protect the underside of the appliance from steam and humidity.
	**WARNING:** Do not place cutlery or pan lids on the cooking zones: items placed on the cooking zones will heat up.
	**WARNING:** If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the hob is still hot. This prompt action will prevent possible damage to the glass ceramic surface.
	**WARNING:** Do not install the appliances near a door or under a window. This precaution avoids the risk of hot pans overturning when the door or window is opened.
	**WARNING:** Switch off the appliances and allow them to cool down before cleaning them. Once the oven has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove limescale, water stains, and grease spatters. After cleaning, dry the oven with a soft cloth.



WARNING: Do not leave the appliances unattended when they are operating.



WARNING: Switch off the appliances after use.

Make sure that all the knobs are set to “0” when the appliance is not in use.



WARNING: After removing the appliances from the pack, check that they are in perfect condition. If the product (oven/hob) shows signs of damage, do not use it and instead contact the RESPEKTA service network.

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



WARNING: Comply with the prescribed minimum distances from other appliances.



WARNING: Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the appliance are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the electrical supply in the home in which it is to be installed.



WARNING: Clean the appliances regularly to avoid undue wear of the surfaces.



WARNING: Disconnect the appliance (oven/hob) from the electrical supply before carrying out maintenance tasks.



WARNING: When the appliance (oven/hob) is to remain unused for a prolonged period, disconnect the electrical supply and set the main switch to off.



WARNING: Do not use steam cleaners to clean the interior of the oven or to clean the hob.

Clean the appliance with a soft damp cloth.

Use exclusively pH neutral detergents to clean the surfaces of the oven.

Do not use scouring pads, solvents, or metal objects.



WARNING: All accessories in contact with food must be cleaned carefully with suitable products before use.

	**NOTE:** Before installing and/or using the appliances read the instructions carefully.
	**NOTE:** Clean the appliances after each use.
	**NOTE:** Always make sure pan bottoms are clean.
	**NOTE:** Scratches or dark stains on the surface do not affect operation of the hob.
	**NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning glass.
	**NOTE:** The oven and hob are 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 (oven/hob) 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 Packaging

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 15120000000226 (HS2201-26) - hob

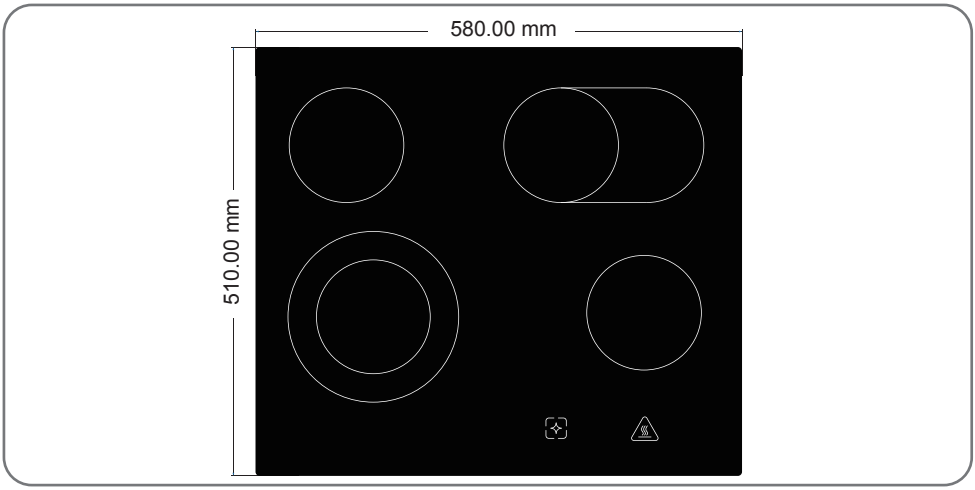


Fig. 3.1

Model no.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in hob for SET
Product description		Electric hob, 60cm
Hob type (electric/gas/combined)		electric
Heating type (solid/radiant/ induction rings)		radiant rings
Hob finish (stainless steel/glass/ glass ceramic)		glass ceramic

Characteristics

Model no.		15120000000226 (HS2201-26)
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nominal power	Watts	6600
Power cable (with/without) plug		cable not suppled, without plug
Hob width	cm	60
No. of cooking zones	no.	4
No. of knobs	no.	4
Front heating zone (left)	Watts	1000W / with double zone 2200W
Rear heating zone (left)	Watts	1200W
Rear heating zone (right)	Watts	1100W / with external oval zone 2000W
Front heating zone (right)	Watts	1200W
Controls type (knob/touch/slider)		knob
Power range setting	no.	0-9
Digital timer configuration	minutes	No
Child protection function	Yes/No	No
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic power off	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Width-Depth)	mm	580 x 510 x 50
Net weight	kg	7.85

Equipment or accessories

Model no.		15120000000226 (HS2201-26)
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.1.2 Model 15120000000226 (HS2201-26) - built-in oven



Fig. 3.2

Model no.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Product identification / Brand	NEG	Respekta
Product family		Built-in oven for SET
Product description		Built-in electric oven, 60cm
Oven type (electric/gas)		electric
Oven cavity usable capacity (EN65)	Litres	72

Characteristics

Model no.		**15120000000226 (HS2201-26)**
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380V-415V~ 50Hz
Nominal power	Watts	2300-2800
Energy consumption class		A
Energy consumption during normal operation	kWh/ cycle	0.81
Energy consumption during fan assisted operation	kWh/ cycle	0.79
Total installed power	kW	2.3-2.8
Power cable (with/without) plug		cable not supplied, without plug
Oven controls (mechanical/analogue/digital/full touch)		mechanical
Cooking mode (static, fan assisted, etc.)		fan assisted
Oven cavity		moulded cavity
No. of knobs	no.	2
Knobs type		rotary
Oven door open/closed function		standard
No. of oven door glass panels	no.	2
Type of inner glass: fixed/removable		removable
Operating temperature	C°	60-250
Grill type		electric
Grill heating element	W	1500
Top heating element	W	1500
Bottom heating element	W	1000
Fan element	W	/
No. of circulation fans	no.	1
Oven guides	Yes/No	No
Flat walls with removable support rails	Yes/No	No (moulded cavity)
Oven thermostat	Yes/No	Yes
Oven light / type	Yes/No	Yes, G9 25W
No. of drip pans	no.	1, enamelled
No. of racks	no.	1 chromed grill rack
Appliance dimensions (Length-Depth-Height)	mm	594 x 520 x 594 (excluding handle/knobs)
Net weight	kg	25.05
Gross weight SET (including packaging)	kg	37.0
Pack dimensions SET (Length-Depth-Height)	mm	639 x 579 x 775

Oven functions

Model no.		15120000000226 (HS2201-26)
No. of cooking functions	no.	7
Oven functions (symbol and description)		Light
		Static, top and bottom convection heating
		Fan assisted, top and bottom heating, fast cooking
		Grill
		Fan assisted grill
		Fan assisted bottom heating, slow cooking Steam-assisted cooking and cleaning
		Defrosting

Other functions

Model no.		15120000000226 (HS2201-26)
Cooking timer	Yes/No	No
Timer knob	Yes/No	No
Cooling fan	Yes/No	Yes
Thermostat on/off light	Yes/No	Yes
Vapour removal	Yes/No	No

Equipment or accessories

Model no.		15120000000226 (HS2201-26)
Rotisserie (included/not included)		not included
Telescopic shelf guides (included/not included)		not included
Drip pans (included/not included)	no.	included, 1, enamelled
Racks (included/not included)	no.	included, 1, chromed

3.2 Wiring diagram

Hob wiring diagram

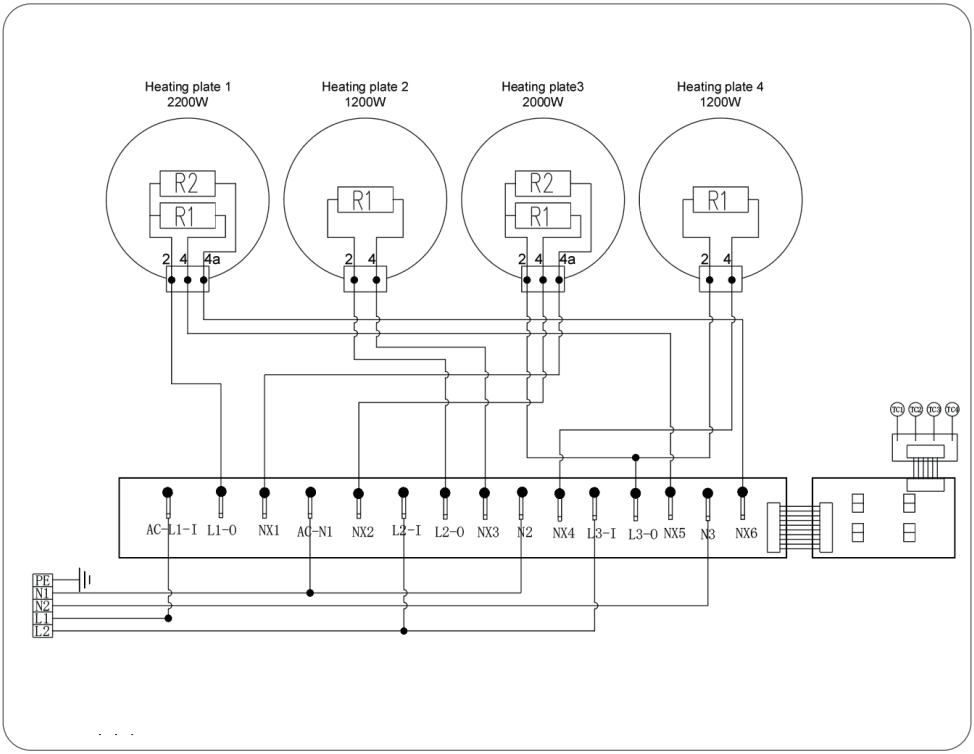


Fig. 3.3

Oven wiring diagram

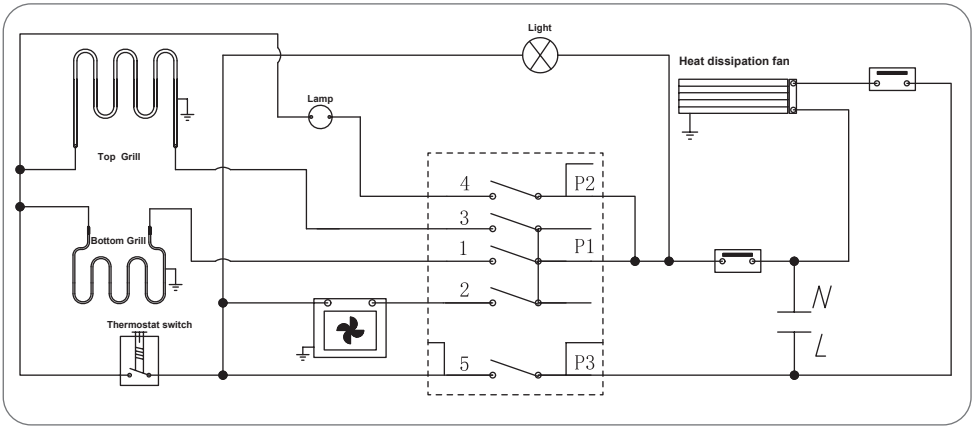


Fig. 3.4

4 : PRESCRIPTIONS FOR USE

4.1 Preliminary recommendations

	**DANGER:** Risk of fire due to spontaneous ignition of oil and grease vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion. 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.

	**DANGER:** Do not place flammable products or objects soaked in flammable liquids in or near the appliance. 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.

	**DANGER:** Danger of hot areas. Failure to comply with these prescriptions could result in burns or scalds. 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.

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance or cleaning tasks, the appliance must be disconnected from the electrical supply.

	**CAUTION:** Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.

	**WARNING:** Regular maintenance ensures good working order and optimal performance of the appliances. **WARNING:** Remove built-up dirt from the surfaces regularly.

	**WARNING:** Make sure the room is sufficiently ventilated.

	**WARNING:** Check to ensure the appliances have not suffered transport damage.

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

4.2 Using of the electric hob

4.2.1 Operation of the electric hob

The glass ceramic hob is equipped with a microcomputer capable of meeting a range of different cooking requirements, thanks to the micro-automated control heating element with multi-power selection.

The glass ceramic hob is based on infrared heating technology, with the food heated by radiant heat.

	WARNING: If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the hob is still hot. This prompt action will prevent possible damage to the glass ceramic surface.

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

4.2.2 Suitable pans

You can use any type of pot or pan, including copper pans, woks, stainless steel pans, glass pans, ceramic casserole dishes and containers.

	NOTE: The bottom of the pan should be flat and smooth. Do not use pans with a rough serrated bottom or with a curved bottom.

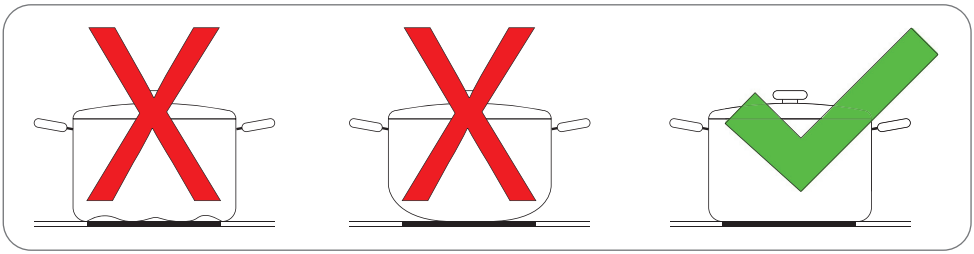


Fig. 4.1

When cooking, the pan must remain in the centre of the cooking zone.

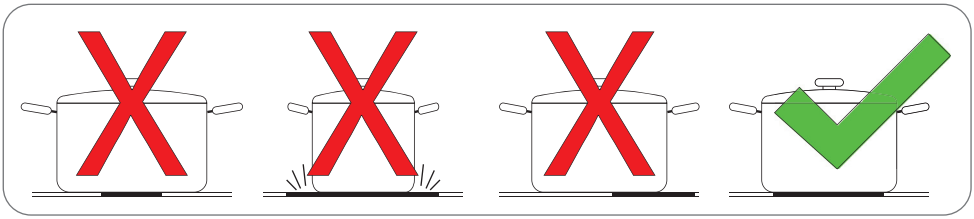


Fig. 4.2

	NOTE: Always lift the pans and place them delicately on the glass ceramic surface. Do not slide the pans on the hob or the glass surface may become damaged.

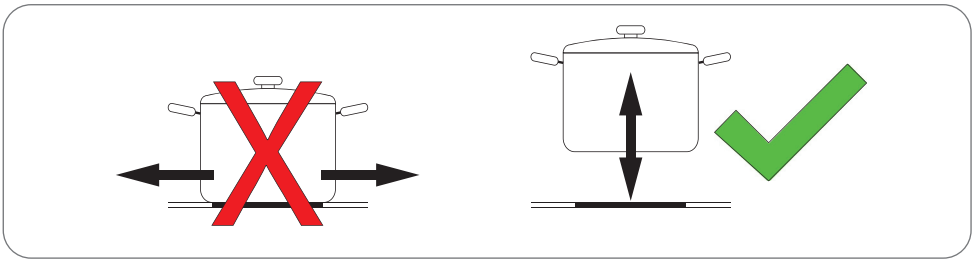


Fig. 4.3

4.2.3 Energy saving

Follow these practical tips to save electricity during your cooking activities.

	WARNING: When preparing dishes that require long cooking times in a pressure cooker, make sure the pressure cooker contains sufficient liquid, because leaving an empty pan on the hob could damage both hob and pan.
	NOTE: Place the pans on the cooking zone before switching on.
	NOTE: Position the pans in the centre of the cooking zone.
	NOTE: Use residual heat of the cooking zone to keep food warm. Heat up another dish on a cooking zone that has just been used in order to make use of the residual heat.
	NOTE: When heating water, heat only the amount you actually need .
	NOTE: Always place a lid of the correct size on pots and pans.
	NOTE: Use a suitable size pan for the quantity of food to be cooked. Using a large pan that is only partly full results in energy wastage.

4.2.4 Layout of cooking zones

15120000000226 (HS2201-26)

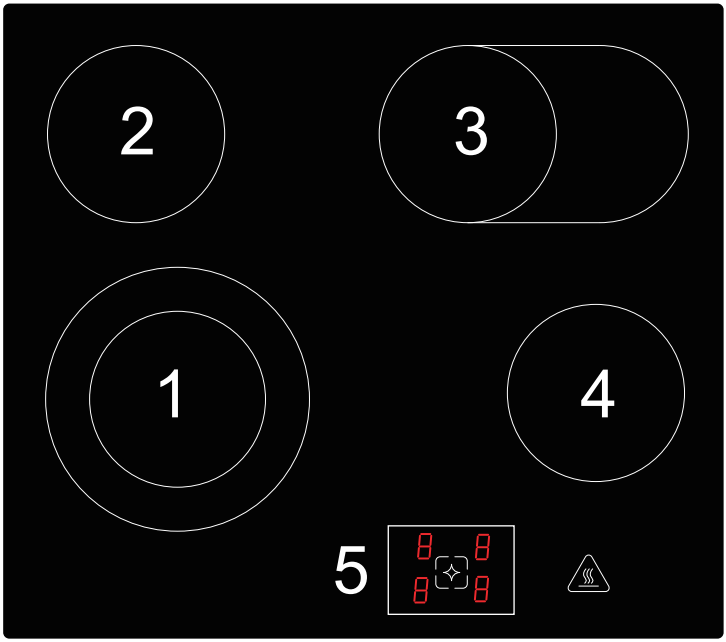


Fig. 4.4

1 - Front left cooking zone (1000W)/ with double zone (2200W)
2 - Rear left cooking zone (1200W)
3 - Rear right cooking zone (1100W)/ with external oval zone (2000W)
4 - Front right cooking zone (1200W)
5 - Displays of the selected cooking level (from 1 to 9), which also indicates that the hob surface is still hot after cooking (H)

4.2.5 Control panel (hob control knobs)

Knobs to switch on/switch off the cooking zone

1 - Front left cooking zone selection knob

2 - Rear left cooking zone selection knob

3 - Rear right cooking zone selection knob

4 - Front right cooking zone selection knob

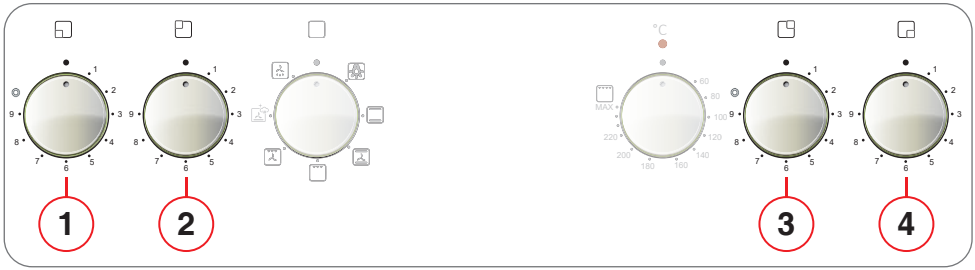


Fig. 4.5

4.2.6 Starting the cooking process

1 - Place your pan on the required cooking zone.

⚠	**WARNING:**The bottom of the pan and the hob surface must be clean and dry.

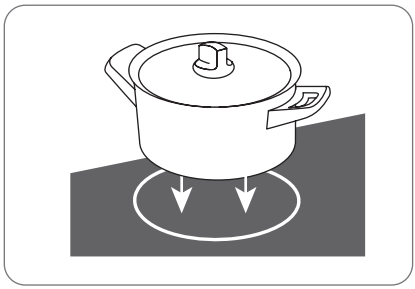


Fig. 4.6

2 - Turn the knob clockwise to switch on the required cooking zone and set the power level from 1 to 9 (on the 0 setting the cooking zone is off).

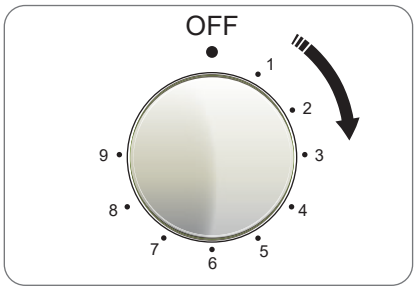


Fig. 4.7

NOTE: You can use several cooking zones simultaneously, simply by turning their knobs.

4.2.7 After cooking

Turn the knob anticlockwise to the "0" (OFF) position to switch off the required cooking zone.

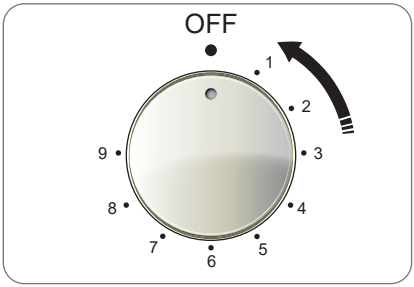


Fig. 4.8

NOTE: If you switch off the hob by means of the main isolator switch or if there is an electric power failure while the appliance is on (knobs set between 1 and 9), when power is restored you will need to return the knob to the "0" position and then switch on the cooking zone again by setting the knob to the heat level required.

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. 4.9

4.2.8 Double cooking zone function

NOTE: The zones available for the double cooking area function are 1 and 3.

The double cooking area has two cooking zones, one internal zone and one adjacent external zone. Depending on requirements, you can use only the internal zone (1) or both zones (2).

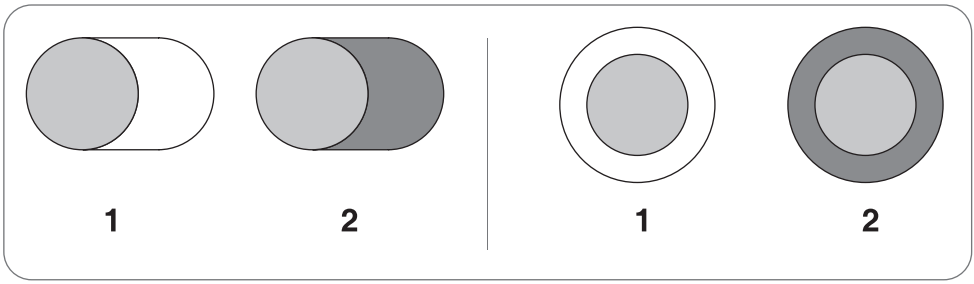


Fig. 4.10

Switch on/off the double cooking area

1 - To switch on the double cooking area turn the dedicated knob clockwise to a position beyond level "9"; this will provide the maximum cooking intensity provided by the double cooking area. The display shows "9." (with a dot behind 9).

2 - To disable the double cooking area, turn the dedicated knob anti-clockwise to Level '0'. To switch from double to single cooking mode, turn the dedicated knob anti-clockwise to Level '0', then turn to Level '1-9'.

4.2.8 Automatic power off

Automatic power off is a protective and safety function for the hob. If you forget to switch off the appliance once you have finished cooking, it will switch off automatically. The pre-set power off times for the different power levels are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard timer for cooking time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.9 Cooking guidelines

Cooking tips

	DANGER: Use caution if you intend to heat oil or fat very rapidly. At very high temperatures oil and fat may ignite spontaneously, thus creating a serious fire hazard

- The use of a lid reduces cooking times and saves energy because it reduces heat loss.
- Use only the necessary quantity of oil or fat to reduce cooking times.
- Start cooking by setting a high temperature, then reduce the temperature when the food reaches the required cooking conditions.

Heat setting	Purpose
0	off, use of residual heat
1 - 2	melt, heat, heat retention
3 - 4	slow cooking, defrosting, and heating
5 - 6	braising, delicate cooking, and toasting of small quantities
7 - 8	cooking and browning of large quantities
9	frying, cooking to boiling point

4.3 Using the oven

4.3.1 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.

4.3.2 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.

4.3.3 Oven components

15120000000226 (HS2201-26)

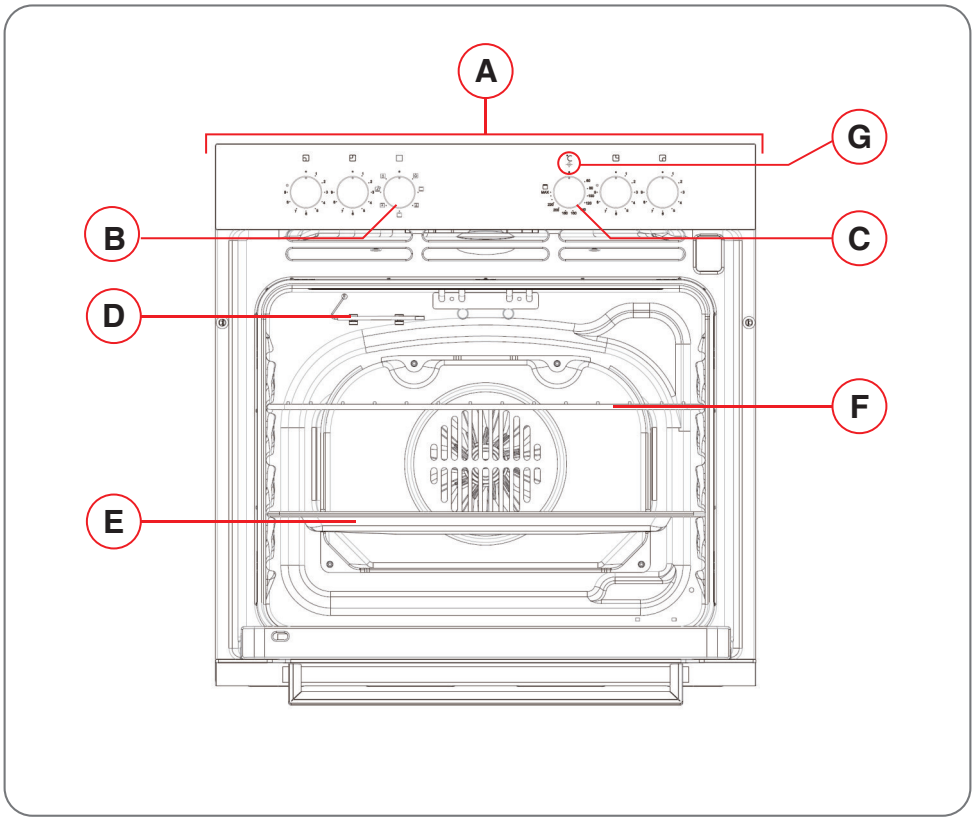


Fig. 4.10

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

4.3.4 Control panel (oven control knobs)

Oven on/off knob and cooking mode selection knob

B - Cooking mode selection knob

C - Cooking temperature selection knob

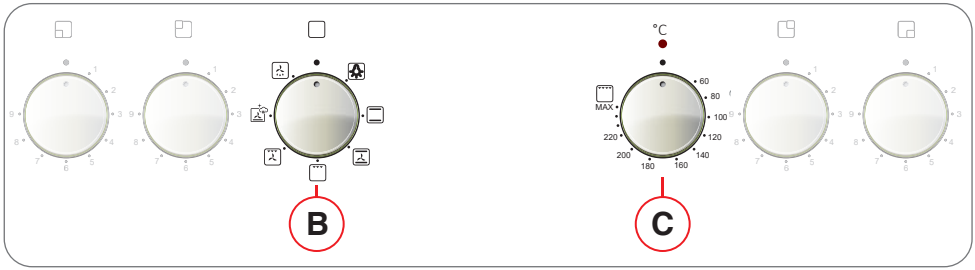


Fig. 4.11

4.3.5 Cooking functions

Cooking mode selection knob

Turn knob (B) to select the cooking function.

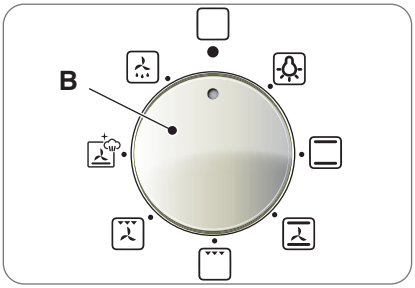


Fig. 4.12

Thermostat knob

Turn knob (C) to set the required temperature.

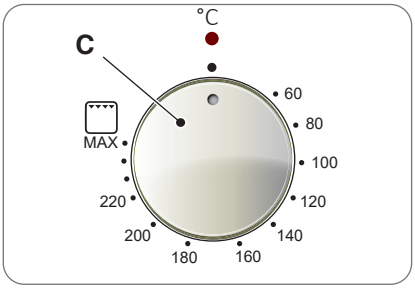


Fig. 4.13

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

	**NOTE:** The knobs are rotary type.

Function Knob (B)	**Description**	**Proposed temperature (°C)** Knob (C)
	**Light** Set knob (B) to the corresponding symbol to switch on. The light illuminates the interior of the oven and remains on when any of the oven heating elements is switched on.	
	**Static**, top and bottom convection heating. 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.	between 60°C and max
	**Fan assisted**, top and bottom heating, fast cooking. 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”.	between 60°C and max
	**Grill** The central top heating element switches on. In the “Grill” function the food is cooked by radiant heat from the powerful top heating element. The "Grill" function can be used to prepare tender cuts of meat, steaks, chops, sausages, fish, cheese on toast, and other quick cooking foods. Prepare 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.	between 60°C and max

	**Fan assisted grill** The top heating elements switch on, together with the fan. This combination of characteristics increases the effectiveness of the monodirectional radiant heat from the heating elements by means of forced air circulation throughout the oven. This helps prevent the surface of the food from burning, allowing the heat to penetrate directly into the interior of the items. Optimal results can be obtained with kebabs, sausages, lamb cutlets, chicken in spicy sauce, quails, pork ribs, etc. Cook the food in “Fan assisted grill” mode with the oven door closed. This mode is also ideal for cooking fish steaks (e.g. swordfish), stuffed cuttlefish, etc.	from 60°C to 200°C
	**Fan assisted bottom heating**, slow cooking **Steam-assisted Cooking and Cleaning** fan. Suitable for pizza, pastries, cakes, and puddings in cake tins or moulds. Optimal results are obtained also when preparing dishes that require heating from underneath. The cake tin should ideally be placed on a low shelf. **Find details about how to use this function as Steam-assisted Cooking or Cleaning in 4.3.7.**	from 60°C to 220°C
	**Defrosting** 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.	from 40°C to 60°C

4.3.6 Cooking procedure

To switch on and use the oven, simply set the cooking mode selection knob (B, Fig. 4.5) to the required position and then set the temperature on the thermostat knob (C, Fig. 4.13), the oven power indicator light will switch on.

To switch off the oven set both the knobs to the top position "0"; the oven power indicator light will switch off.

	**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.

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.

4.3.7 Cooking guidelines

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

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

Preheating

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

Cooking on more than one shelf

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

Use of “Fan assisted” mode

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

Use of “Grill” mode

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

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

Use of “Fan assisted grill” mode

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

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

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

Steam-assisted Cooking Function

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

If you wish, you can follow the steps below:

1. Add approximately 100 ml of water in the bottom cavity (Fig. 4.14).
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. 4.14

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. 4.15).

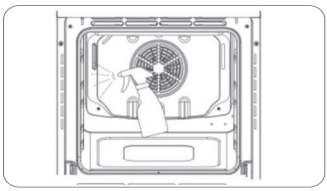


Fig. 4.15

3. Pour 40 ml of water into the base of the cavity as shown in Fig 4.16.



Fig. 4.16

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

5. Turn off the oven after 18 minutes.

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

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

	**NOTE:** The oven must be preheated only if this is specified in the recipe or in the "Guideline cooking times table". Heating an empty oven causes high energy consumption, so cooking several cakes 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 lead to the formation of condensation in 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.

4.3.8 Guideline cooking times table

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

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

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

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

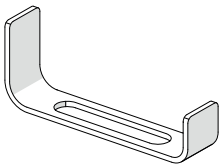


NOTE: In general, when using "Fan assisted grill" mode the best results are obtained by placing the rack on the lower shelves. To avoid grease dripping onto the bottom of the oven, place a drip pan on the 1st shelf (from the bottom).

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

5 : INSTALLATION

5.1 List of accessories

Item	Image
Fixing brackets (supplied bag - the shape of the bracket may vary from one model to another). Sealing tape (pre-installed).	

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob and the oven:

	**CAUTION:** Before carrying out maintenance, cleaning or adjustment operations, the appliance must be disconnected from the electrical supply.
	**WARNING:** Install the appliances only in a suitable location.
	**WARNING:** Make sure the installation space is flat and level and that there are no structural obstructions.
	**WARNING:** Make sure the materials adjacent to the installation space are heat resistant.
	**WARNING:** Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	**WARNING:** Make sure the power supply wiring incorporates a switch for complete disconnection of the supply, positioned in a manner that complies with local regulations on electrical wiring.
	**WARNING:** Make sure the isolation switch is of the approved type, assuring a contact gap of at least 3 mm on all poles (or on all active conductors [line] if the local wiring regulations so allow).
	**WARNING:** The isolation switch must be easily accessible by the user once the appliances have been installed.

	**WARNING:** If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.

	**WARNING:** Use heat resistant and easy-to-clean materials (e.g. ceramic tiles) on the walls next to the hob.

	**WARNING:** Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers

	**WARNING:** Ensure there is a constant flow of fresh air from the opening in the kitchen unit to the base of the appliances.

	**WARNING:** 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 (oven/hob) must not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, because the electronic components may be damaged by humidity.

	**WARNING:** The appliance (oven/hob) 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 beneath the hob. Ensure there is a constant flow of fresh air behind the oven.

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

	**WARNING:** The glass ceramic hob must be connected to a power supply with general impedance below 0.427 ohm. If necessary, contact the electricity company for information on impedance.

Before fixing the hob mounting brackets

	**WARNING:** Before fixing the hob mounting brackets the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the appliance box). Do not lift the appliance or grip it using the protruding controls.

Adjusting the hob bracket position

	**WARNING:** After installation, secure the hob to the worktop, screwing the four brackets into the underside of the hob.

5.3 Hob installation instructions

5.3.1 Dimensions of the worktop cut-out

Cut an opening in the worktop in compliance with the dimensions shown in the diagram. For the purposes of installation and use of the appliance, keep minimum clearance of 50 mm (X) around the cut-out, as shown in the figure.

The worktop must be at least 30 mm thick. To deformation of the worktop that may be caused by radiant heat from the hob, use heat resistant material. Use the sealing tape as shown in the figure.

⚠	**WARNING:** The worktop material must be composed of impregnated wood or another insulating material

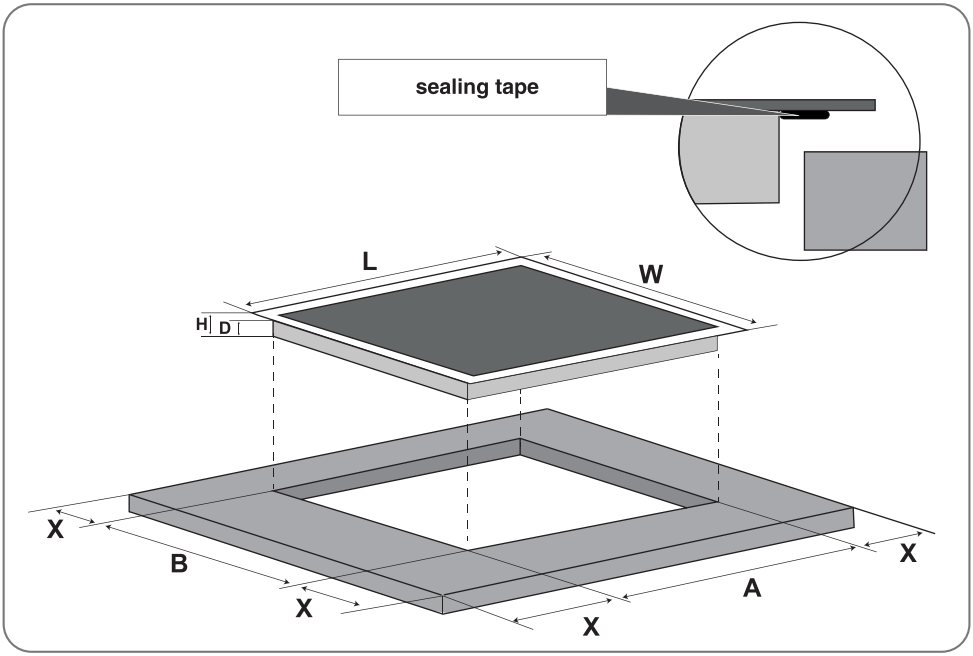


Fig. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
15120000000226 (HS2201-26)	580	510	50	46	560	490	50 minimum

⚠	**WARNING:** Make sure the hob is well ventilated and that the inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the hob is always in good condition.

5.3.2 Fitting instructions

Important:

The distance between the underside of the hob and the top of any kitchen unit or appliance beneath it (3) must be **at least 50 mm**

⚠	**WARNING:** If the hob is installed over an oven, make sure the oven is a fan-assisted model.

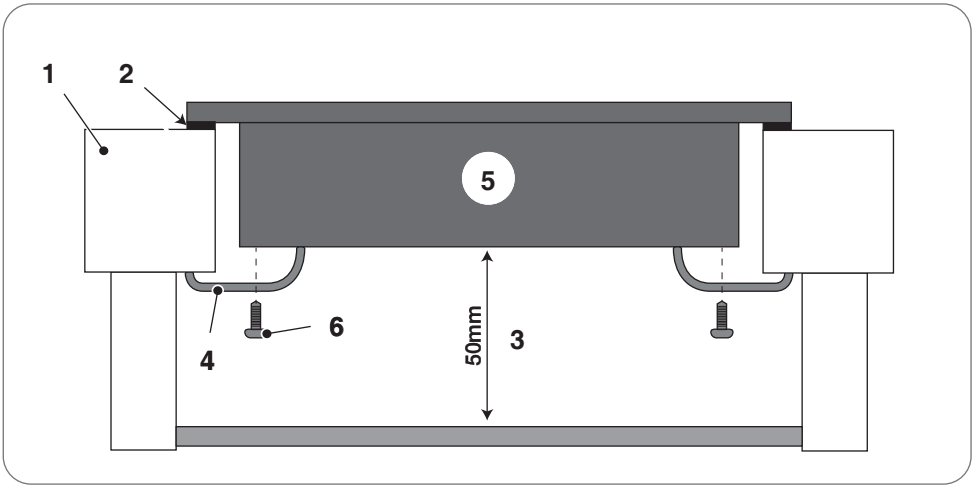


Fig. 5.2

1) - Worktop
2) - Sealing tape
3) - Minimum clearance
4) - Brackets
5) - Electric hob
6) - Screws

Installation steps

1) - Remove the protective film from the pre-installed sealing tape (2).
2) - Place the hob (5) in the worktop cut-out and press gently.
3) - Secure the four fixing brackets (4) to the underside of the hob (5) with screws (6).

⚠	**CAUTION:** Do not apply excessive pressure to the hob to avoid the risk of damaging it.

The fixing brackets can be found in a bag supplied with the appliance. Adjust the position of the brackets to adapt them to different worktop thicknesses.

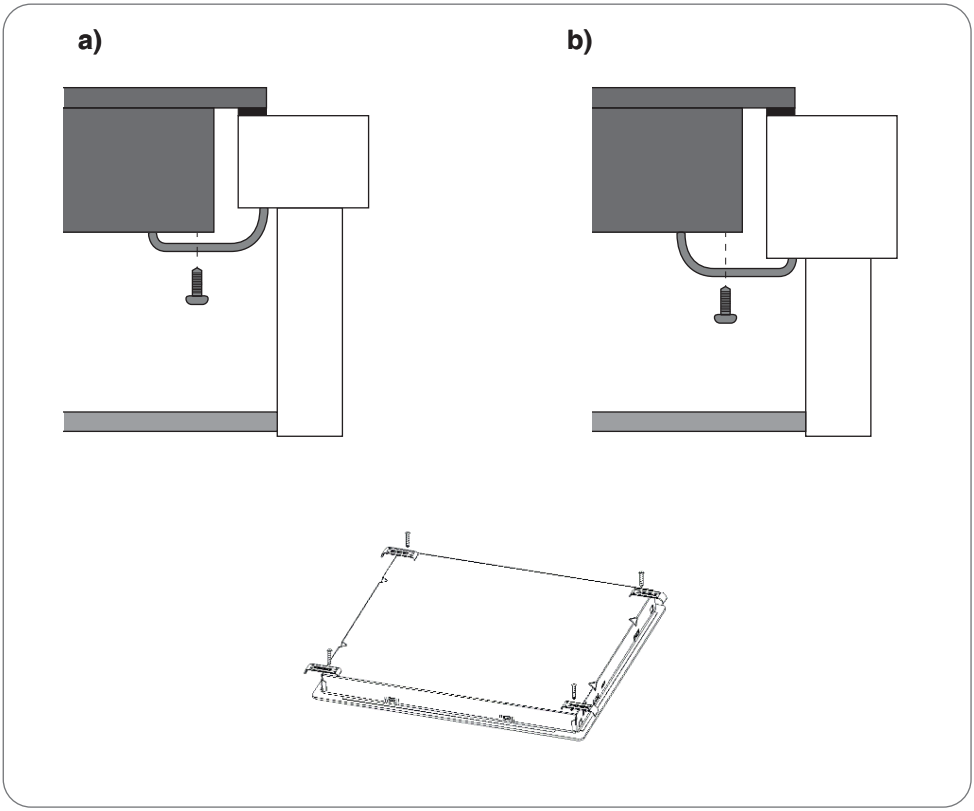


Fig. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

	NOTE: The dimensions of the worktop cut-out are given in the previous section “Worktop cut-out area dimensions”.

	WARNING: Make sure the hob is well ventilated and that the inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the hob is always in good condition.

	WARNING: The safety distance between the hob and any kitchen units mounted above it must be at least 760 mm.

	WARNING: The safety distance between the hob and an extractor hood must be at least 650 mm.

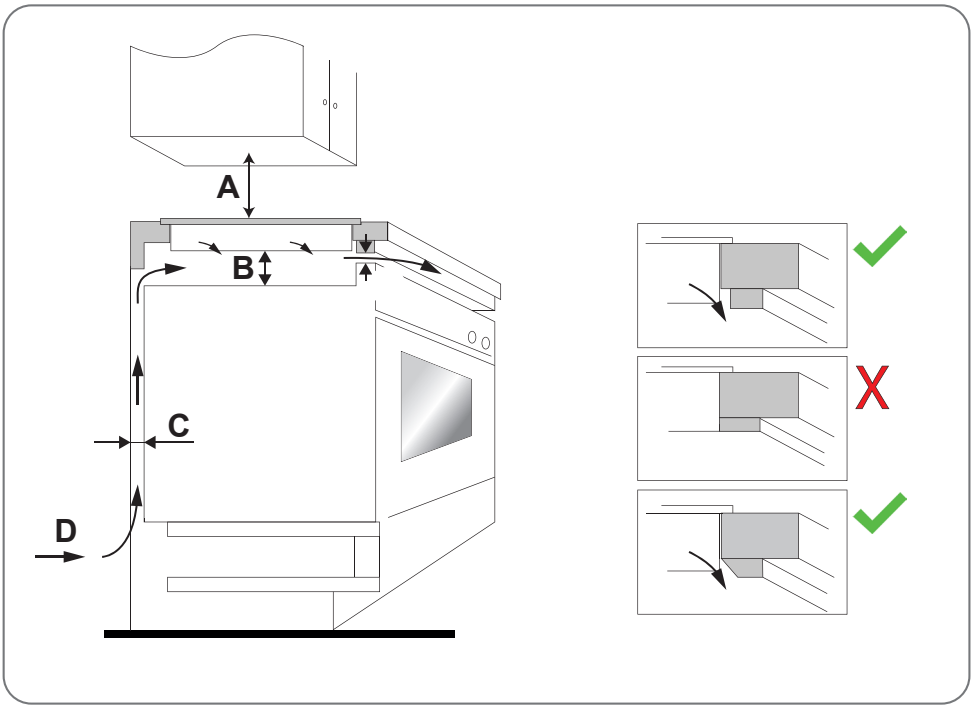


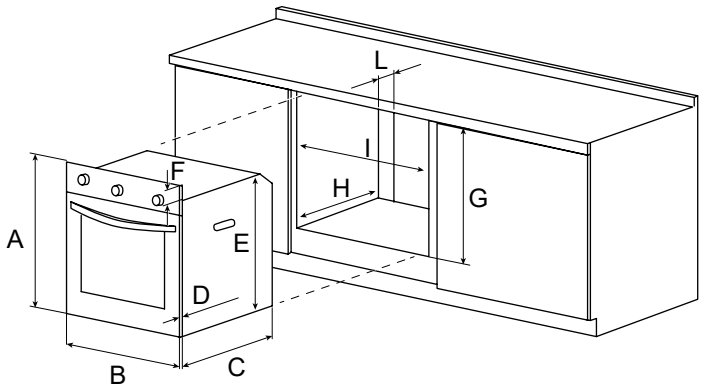
Fig. 5.4

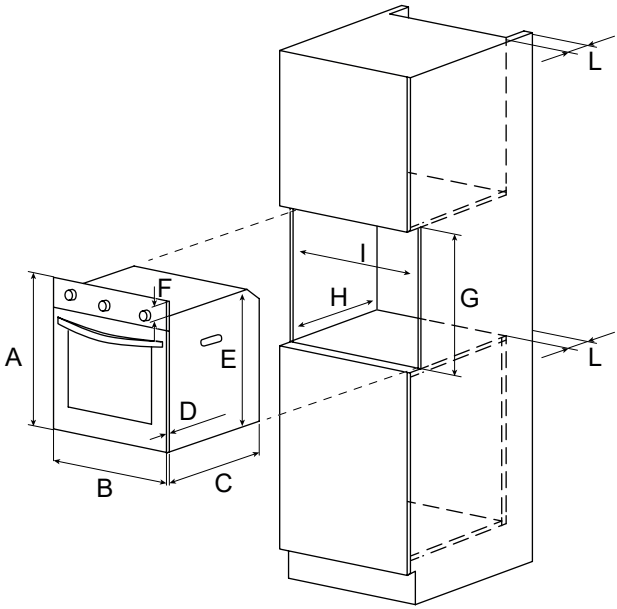
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (minimum distance from kitchen unit) 650 (minimum distance from extractor hood)	50 (minimum)	20 (minimum)	Air inlet	Air outlet of at least 5 mm

5.4 Oven installation instructions

5.4.1 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.



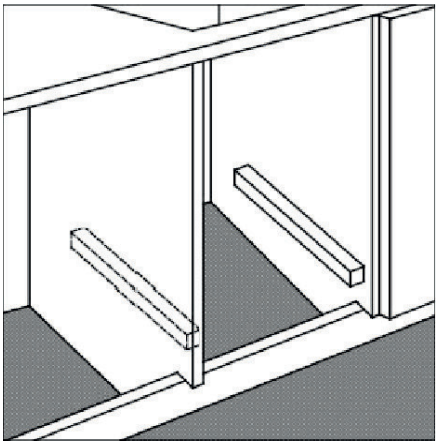


15120000000226
(HS2201-26)

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

Fig. 5.5

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 wooden battens. If the oven rests on a solid flat surface, said surface must have an opening at the rear of at least 45×560 mm in size.



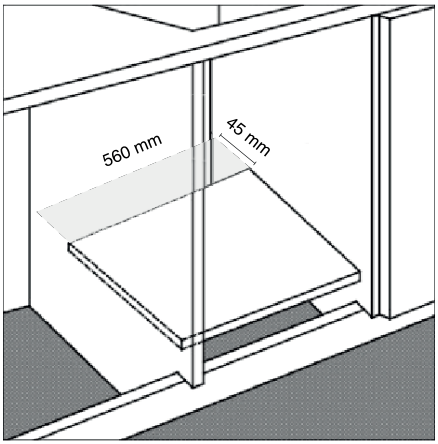


Fig. 5.6

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

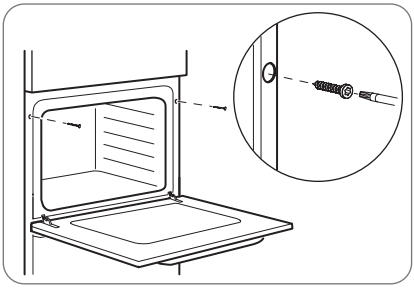


Fig. 5.7

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.

5.5 Connection of the appliance to the electrical supply

Read the following information before connecting the appliance (oven/hob) to the electrical supply:



DANGER: Do not use adapters, multiple sockets or extension leads to connect the appliance to the electrical supply, to avoid the risk of overheating and fire. If the use of such accessories is unavoidable, use exclusively adapters and extension leads in compliance with the safety regulations in force; do not exceed the maximum current rating for each single / multiple adapter or extension lead.

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.



CAUTION: Modifications made to the home electrical system can be carried out exclusively by a specialised technician.

If the appliance plug is not compatible with the electrical socket, replace the electrical socket with the required type. This modification can be performed ONLY by a specialised technician. The technician must also ensure that the cross section of the electrical wiring is suitable in relation to the appliance power consumption.



WARNING: Installation and electrical connections must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory safety regulations.



WARNING: A specialised technician must check that the home electrical system is compatible with the appliance power consumption. Check the values shown on the appliance nameplate.

The appliance nameplate must never be removed.



WARNING: The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactor in compliance with the local regulations in force.



WARNING: The power cable must be checked regularly.

If the power cable is damaged or must be replaced, this must be carried out only by a specialised technician with suitable tools to avoid the risk of accidents.



WARNING: If the appliance is connected directly to the power supply, install an all-pole isolation switch/contactor with a minimum contact gap of 3 mm.



WARNING: The installer must make sure the electrical connection is carried out correctly in compliance with safety regulations.



WARNING: The appliance power cable must be connected to a suitable electrical socket equipped with a protective earth connection. If in doubt concerning the earth connection, consult a specialised technician.

	WARNING: The cable must not be kinked or pinched.

	WARNING: The plug and power socket must be readily accessible.

	WARNING: Ovens equipped with a three-core power cable are designed for use with an AC power supply. The appliance earth wire is green-yellow.

Connection to the oven terminal board:

1) - Use a screwdriver to press the terminal board cover opening tabs.

2) - Remove the screw from the terminal.

3) - Insert the wire into the appropriate terminal, then fit and tighten the screw to clamp the wire. Use **copper jumpers in the case of single-phase or two-phase supplies**, as shown in the figures below.

4) - Secure the cable glands and close the terminal board cover.

The power supply must be 220-240V~/380V-415V~ 50Hz. For electric cookers, the fuse must be at least 45A.

Single-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

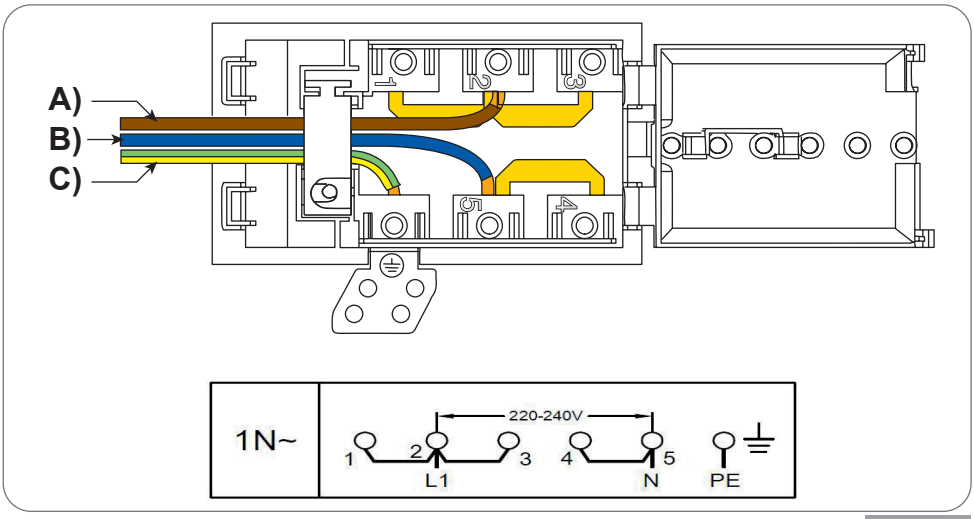


Fig. 5.8

Two-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

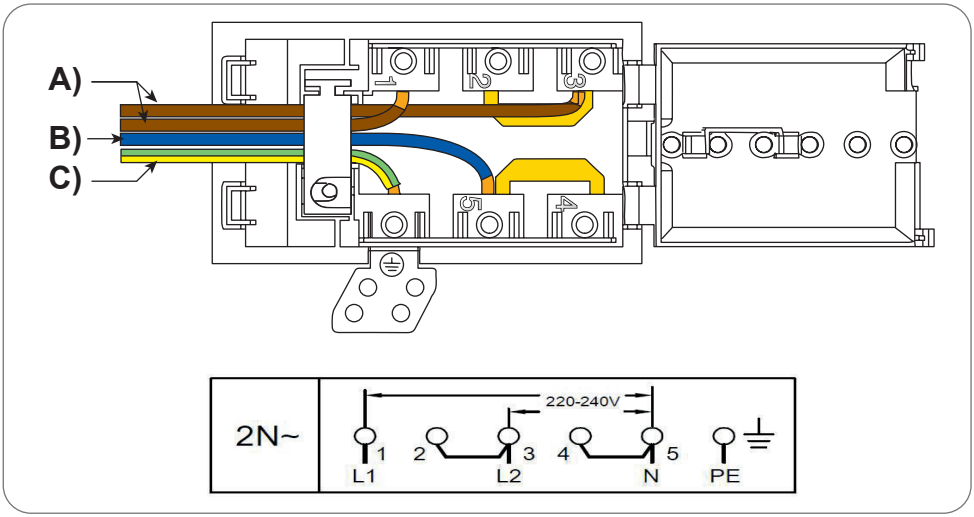


Fig. 5.9

Three-phase connection

A) - Phase

B) - Neutral

C) - Earth

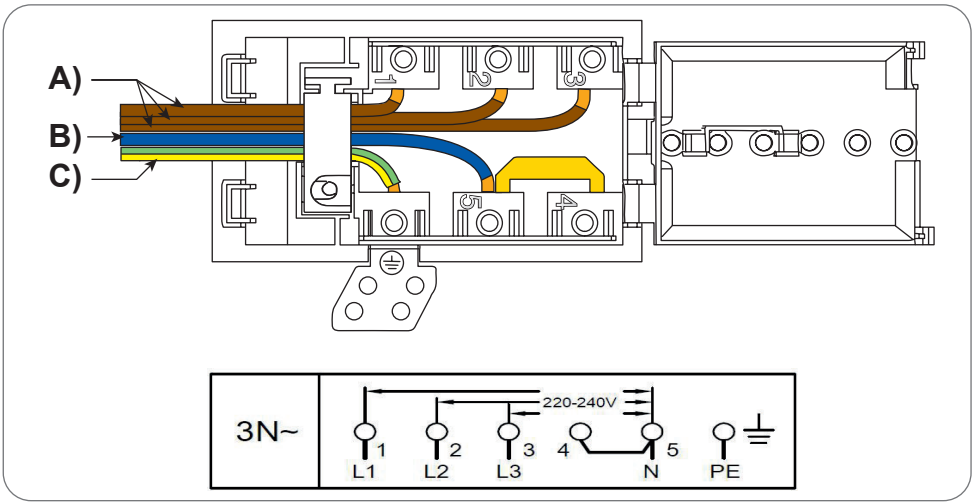


Fig. 5.10

WARNING: Connection of the power cable must comply with the instructions given in the table below.

Conductor cross section (mm^2) Connection mode	L1	L2	L3	N	E
1N~ (single-phase)	Min 6	-	-	Min 6	Min 6
2N~ (two-phase)	Min 2.5	Min 2.5	-	Min 6	Min 6
3N~ (three-phase)	Min 2.5	Min 2.5	Min 2.5	Min 6	Min 6

Fit a suitable plug corresponding to the load shown on the appliance nameplate.

Connecting the hob to the oven

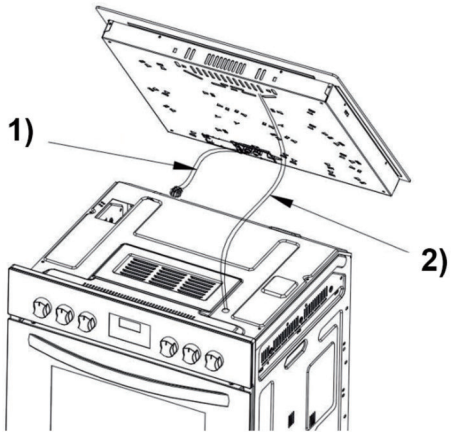


Fig. 5.11

1) - Power cable
2) - Hob control knobs connecting cable

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care of the hob

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

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Normal dirt on the glass ceramic surface (fingerprints, marks, food stains or spills of non-sugary food on the glass ceramic surface)	1. Switch off the hob power supply.	• When the hob is off, the “hot surface” warning light will not function, but the cooking zones may still be hot! Always proceed with the utmost caution.
	2. Apply detergent for electric hobs onto the glass ceramic surface while it is still warm (but not hot!).	• Do not use scouring pads, plastic scrapers or aggressive/abrasive detergents, to avoid the risk of scratching the glass panel. Always check the instruction labels of the detergents or abrasive sponges to see whether they are suitable.
	3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or a tea towel.	• Do not leave detergent residues on the hob, to avoid the risk of staining the glass.
	4. Switch on the hob power supply.	

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Spillage of boiling liquid with molten sugar on the glass ceramic surface	Any such spills must be removed immediately with a fish filleting knife, spatula or scraper suitable for use on glass ceramic hobs, using all the necessary caution when the cooking zones are still hot: 1. Disconnect the hob power supply by unplugging the plug from the electrical socket. 2. Scrape away food residues and spatters of burnt food in the cool area of the hob. 3. Remove food spills, spatters or burnt food with a dishcloth or tea towel. 4. Perform steps from 2 to 4 for "Daily grime on the glass ceramic hob".	• Remove stains caused by molten and sugary foods or burnt food residues as soon as possible. If such residues are allowed to cool on the glass ceramic hob they will be difficult to remove or may cause permanent damage to the glass ceramic surface. • Cutting hazard: scraper blades can be razor sharp; fit the blade guard or store scrapers in a safe place out of reach of children.
Spatters/liquids/burnt food residues on the touch control buttons	1. Switch off the hob power supply. 2. Mop up spatters/liquids/residues with a wet cloth. 3. Clean the touch control buttons area with a clean damp sponge or cloth 4. Dry the area completely with a tea towel. 5. Switch on the hob power supply.	• The hob may emit an acoustic signal and then switch off; the touch control buttons may not operate if they are wet. Make sure the touch controls area is dry before switching the hob on again.

6.2 Cleaning and care of the oven

⚠	**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; even 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.

Cleaning the oven door

For normal use, the oven door should not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning, follow these instructions.The oven door is heavy.

How to Remove the Oven door

The oven door can be removed for a more thorough cleaning. Choose the remove and assemble method. Proceed as follows:

Oven door structures 1 remove and assemble procedure:

Open the door to the full extent(Fig.1);

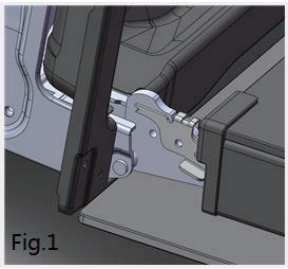


Fig. 6.1

Open the lever A completely on the left and right hinges (Fig.2);

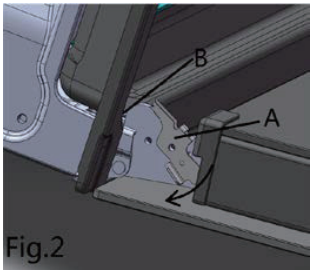


Fig. 6.2

Hold the door as shown in Fig.3



Fig. 6.3

Gently close the door (Fig.3) until left and right hinge levers A are hooked to part B of the door (Fig.4).



Fig. 6.4

Withdraw the hinge hooks from their location following arrow C (Fig.4);

Rest the door on a soft surface;

To re-install the door, repeat the above steps in reverse order.

Removing the Inner Pane of Glass

oven door: Remove the seal door bracket, by pushing the left and right sides (Fig.1)

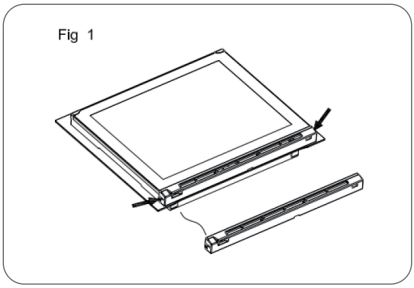


Fig. 6.5

Gently pull out the inner pane of glass (Fig.2)

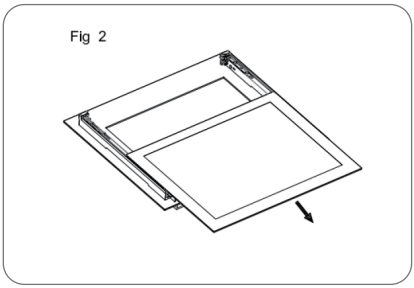


Fig. 6.6

Clean the glass with an appropriate cleaning material. Dry thoroughly, and place on a soft surface. Now you can also clean the inside of the outer glass.

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.

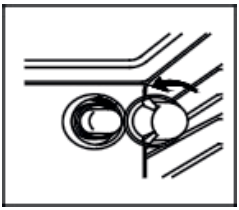


Fig. 6.7

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Hob problem solving

Problem	Possible causes	Solution
The hob does not switch on.	No power supply.	Make sure the hob is connected to the electrical supply and switched on. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a qualified technician.
The hob 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.
The glass ceramic hob is scratched.	Pans with rough bottoms. Excessively abrasive sponges or unsuitable cleaning products.	Use pans with a flat smooth bottom. Consult the “Suitable pans” section.
Some types of pans may emit creaking or ticking sounds.	This may be related to the material of which the pan is made (layers of different metals expand at different rates).	This is normal for the pans in question and is not a sign of a fault.

7.2 Oven problem solving

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.

V1.0

Mod. 15120000000226 (HS2201-26)
Serien Nr. RAR-YYYYMMDDV2001

D

Bedienungs- & Installationsanleitung

Dunstabzugshauben

GB

Installation- & User's Instruction

Cooker hoods

respekta®

Mod. No.:



CH 0150 IXB



CH 0160 IXB



CH 0190 IXB

CH 22055 SA

CH 22058 IXB

CYANIT

CH 22078 IXB

CH 44078-60 IXA





CH 22068 IXB



CH 22098 IXB

CH 22098-90 IXB



CH 44068-90 IXA

fi201005atNEG

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

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

CE-Konformitätserklärung

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

Pelgrim

KAMIN HAUBEN

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

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

Respekta®

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Wartung viele Jahre dienen wird.
Unsere Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind für den Gebrauch im Haushalt ausgelegt.
Bei gewerblichem Gebrauch reduzieren sich die Garantie und Gewährleistung um 50 %

1. Hinweis-Symbol-Erklärung



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die nachstehenden Hinweis-Symbole haben folgende Bedeutung:

Dieses Symbol ist ein Sicherheitshinweis.
Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen der Arbeitsschritte, bei welchen Gefahr für Personen entstehen kann.
Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.

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

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

Vorsicht, Gefahren

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

manuals

2. Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.

Dunstabzugshauben ziehen unangenehme Gerüche und Dampfe ab und schaffen eine angenehme Raumluft.
Fettpartikel, Wrasen und auch Feuchtigkeit werden vom Fettfilter aufgenommen.
Eine richtig bemessene Dunstabzugshaube verschafft ein angenehmes Raumklima ohne dass Zugluft entsteht und sorgt für eine erträgliche Luftfeuchtigkeit von 40-60%.

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

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

3. Hinweise zum Umweltschutz

3.1 Verpackung

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

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, 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 Alt Gerät bitte gemäss den gesetzlichen Bestimmungen. Vor der Entsorgung muss das Gerät durch Abschneiden des Versorgungskabels untauglich gemacht werden. Zur Entsorgung ist das Gerät bei den zuständigen Sammelstellen abzugeben.

4. Hinweise und allgemeine Ratschläge

a) Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten ist die Stromversorgung der Dunstabzugshaube durch Abziehen des Steckers oder Ausschalten / Herausdrehen der Sicherung zu unterbrechen.

b) Die von der Abzugshaube angesaugte Luft darf nicht über das Abluftrohr der Heizung oder anderer, nicht elektrisch betriebenen Geräten abgeführt werden.

c) Unter der Dunstabzugshaube dürfen keine flambierten Gerichte zubereitet werden. Die offene Flamme könnte die Haube zerstören oder gar einen Küchenbrand verursachen.

d) Wenn Sie Speisen frittieren, lassen Sie die Pfanne niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.

e) Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einwandfreien Betrieb und optimale Leistung der Dunstabzugshaube.

f) Stellen Sie sicher, dass der Raum ausreichend belüftet ist.

g) Reinigen Sie die schmutzigen Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.

h) Reinigen oder ersetzten 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 Kaminkehrer Meister.

Falls kein fest installiertes Abluftrohr oder kein Abluftschacht vorhanden ist, müssen Sie die Abzugshaube auf Umluft Betrieb umrüsten.
(Siehe Kapitel 11.3)

6.3 Im Umluft Betrieb:

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

Respekta®

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 Umluft Betrieb eingesetzt, ist der gleichzeitige Betrieb einer raumluftabhängigen Feuerstätte unbedenklich.

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

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

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

7. Reinigung und Pflege

Vor jeder Installations- Wartungs- oder Reinigungsarbeit die Dunstabzugshaube vom 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 Reinigungsmittel. Diese könnten Verfärbungen verursachen.**
- Bei Nichtbeachtung der Wartungs- und Reinigungshinweise besteht infolge von Fettablagerungen Brandgefahr.
- Die an Ihrem Gerät vorhandenen Fettfilter sind regelmäßig zu reinigen bzw. zu ersetzen. Fettgesättigte Filter können schnell Feuer fangen und verbreiten zudem unangenehme Gerüche.
- Mit Schmutzpartikeln zugesetzte Fettfilter können die Funktion des Geräts stark beeinträchtigt.
- Im Bereich der Bedienelemente nicht zu feucht reinigen um ein Eindringen von Nässe in die Elektronik zu vermeiden.

Besondere Hinweise für Geräte mit Edelstahlgehäuse
Zur Reinigung der Edelstahlflächen eignet sich ein im Handel erhältliches, nicht scheuerndes Edelstahl-Reinigungsmittel.
Um ein schnelles Wiederverschmutzen zu verhindern, ist die Behandlung mit einem Edelstahl-Pflegemittel empfehlenswert. Tragen Sie das Mittel mit einem weichen Tuch flächig und sparsam auf.

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

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

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

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

Respekta

trocknen lassen und vorsichtig wieder in die Abzugshaube einsetzen

Vermeiden Sie alkalische Geschirrspülmaschinen Reiniger (pH-Wert über 7).

• **Kohlefilter**

a) **Herkömmliche Kohlefilter (in der Regel runde Form)** können weder gewaschen, noch regeneriert werden.
Sie müssen bei normaler Benutzung alle 3 Monate oder je nach Kochgewohnheit früher ersetzt werden.

b) **Wasch- und reaktivierbare Kohlefilter (in der Regel eckige Form)** einmal im Monat mit normalem Spülmittel im Intensiv-Spülprogramm (bei höchster Temperatur) im Geschirrspüler reinigen.
Wasch- und regenerierbare Kohlefilter absorbieren Küchengerüche, bei monatlicher Reinigung, für maximal 3 Jahre. Danach ist der Filter durch einen Neuen zu ersetzen.

Reinigen Sie wasch- und regenerierbare Kohlefilter separat, damit sich keine Speisereste in ihm absetzen, welche später unangenehme Gerüche verursachen können.
Nach der Reinigung ist der wasch- und regenerierbare Kohlefilter zu reaktivieren. Dies geschieht indem sie den gereinigten Filter für 10 Minuten bei 100°C im Backofen trocknen.

Ob Ihr Kohlefilter wasch- und regenerierbar ist steht auf dessen Verpackung.
Trägt die Verpackung keinen Hinweis, enthält diese einen herkömmlichen, nicht waschbaren Kohlefilter.

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

STOP 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.

8.1Auswechseln der LED Lampen

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

9. Störung- was tun wenn...

Wenn der Motor nicht funktioniert:

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

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

- Ist die Größe der Abluftleitung ausreichend?
- Ist der Abluftkanal verstopft?
- Der Querschnitt der Luftleitung (von Haube bis Mauerkasten inkl.) sollte 150 mm betragen. Eine Luftleitung mit geringerem Querschnitt kann evtl. die Leistung des Motors beeinträchtigen.
- Wenn der Mauerkasten mit einem Fliegengitter versehen ist, kann dies den Luftdurchfluss bremsen.
  Sollte dies der Fall sein, bitte das Fliegengitter entfernen.
- Wenn die Abdeckplatte des Mauerkastens feste, sehr schräge Lamellen hat, sollte man die Platte entfernen, um festzustellen, ob sich das Problem damit löst.
- Setzen Sie eine Abdeckplatte mit beweglichen Lamellen in den Mauerkasten ein, da diese den Luftstrom am wenigsten behindert.
- Ist/sind der/die Filter sauber?
- Wurde der/die Kohlefilter vor über sechs Monaten eingesetzt?
  Dann sollten Sie diese/n bitte wechseln.
- Wird die der Küche entnommene Luft durch genügend frische Luft ausgeglichen, damit sich im Raum kein Unterdruck aufbaut?

Wenn die Beleuchtung nicht funktioniert:

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

ReSpekta


Sollten alle obigen Prüfschritte keine Abhilfe schaffen, liegt möglicherweise ein größeres technisches Problem vor.
Machen Sie auf keinen Fall Reparaturversuche an elektrischen/elektronischen Komponenten des Geräts.
Rufen Sie den Kundendienst.

10. Kundendienst

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

11. Installation


Vor der Installation des Geräts unbedingt beachten:

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

Wir empfehlen die Installation des Geräts durch einen Fachmann.

Halten Sie bei der Installation der Abzugshaube die Mindestabstände zwischen Kochplatte und Abzugshaube genauestens ein (siehe Kapitel 11.1 “Installationsangaben“) und folgen Sie der Nummerierung der Arbeitsschritte und der Zusatzanweisungen. Ausführung mit Luftabstoß nach außen (A- siehe auch Installationsangaben). Die Dämpfe werden über einen am Verbindungsring angeschlossenen Abluftschlauch nach außen abgesaugt.
Der Durchmesser des Abluftschlauchs muss mit dem des Verbindungsrings übereinstimmen. Wird ein Rauchrückschlagventil benutzt oder ist eins vorgesehen, prüfen Sie, ob es nach der Installation des Abluftschlauches frei öffnen und schließen kann. Die Abzugshaube kann mit einer (oberen) oder zwei (oberen und hinteren) Abzugsöffnungen ausgestattet sein.
Die Dunstabzugshaube ist in der Regel für den Gebrauch der oberen Abzugsöffnung, zum Einsatz als **Ablufthaube** vorgerüstet.
Die nicht benötigten Abzugsöffnungen sind mit einem Kunststoffdeckel versehen. Dieser Kunststoffdeckel kann durch Drehen gegen den Urzeigersinn einfach entfernt und wahlweise auf einer anderen, nicht benötigten Abzug-Öffnung montiert werden.

11.1 Installationsangaben

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


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

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

Sollte die Dunstabzugshaube werkseitig mit einem Kohlefilter ausgestattet sein, müssen Sie diesen entfernen.
Er ist nur für den Einsatz Ihrer Abzugshauben im Umluft Betrieb sinnvoll nutzbar.

11.3 Umrüstung der Abzugshaube in eine Umluft Haube

Wenn Sie das Gerät -soweit dafür ausgestattet- als Umluft Haube verwenden möchten, müssen Sie vor dem Gebrauch der Abzugshaube den/die Aktiv-Kohlefilter am Lüfter Motor montieren.
Bei einigen Modellen ist/sind der/die Aktivkohlefilter im Lieferumfang enthalten.
Andernfalls müssen Sie sich den/die Aktivkohlefilter vom Lieferanten/Händler Ihrer Dunstabzugshaube beschaffen.
Wo zutreffend, muss die Abzugshaube im Inneren auf “Filterposition“ umgeschaltet werden.

11.4. Elektrischer Anschluss


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


Installieren Sie das Gerät auf keinen Fall wenn die Angaben auf dem Typenschild nicht mit Ihrer Netzspannung übereinstimmen.
Das Typenschild befindet sich im Inneren der Abzugshaube, hinter dem Fettfilter.

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

11.5 Montage des Kohlefilters

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

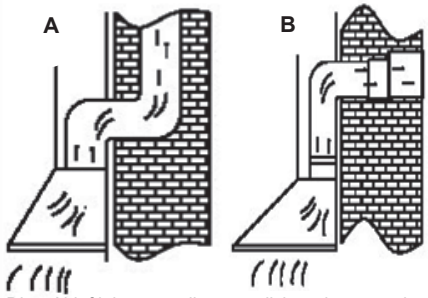
ProSpekt24

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

11.6 Montage der Dunstabzugshaube
Siehe Kapitel "Allg. Montageanleitung". oder allenfalls separat beiliegende Montageanleitung.

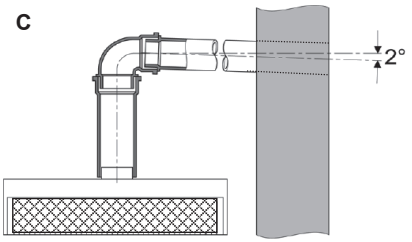
12. Abluftleitung
Der Abluftschlauch ist im Lieferumfang enthalten

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



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

C



Es könnte sonst Kondenswasser in den Motor der Abzugshaube laufen.

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

13. Garantie
Beachten Sie die allgemeinen Garantiebedingungen und die Dauer der Garantie in der beiliegenden oder der beim Kauf vom Händler erhaltenen Garantiekarte.
Liegt Ihrer Gerätedokumentation keine Garantiekarte bei, so wenden Sie sich an Ihren Händler
Auf Beleuchtungskörper wird keine Garantie gewährt.

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

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

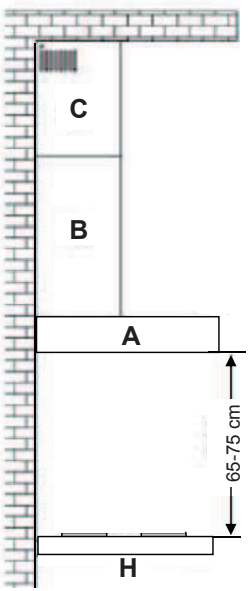
Respekta

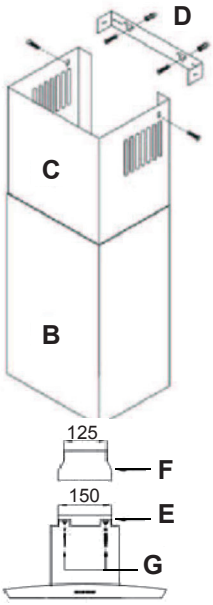
14. GERÄTEKOMPONENTEN KAMINHAUBEN

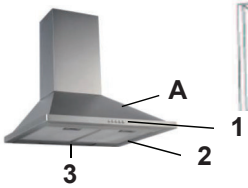
JE NACH MODELL

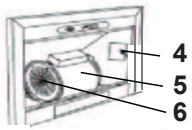
A: Haube
B: Grundschacht
C: Teleskopschacht
D: Montagebügel für Kamin
E: Abluftstutzen (150mm)
F: Reduzierstück (125 mm)*
G: Montagelöcher für Abluftstutzen
H: Montagelöcher für Abluftstutzen
G: Kochfeld
1 Bedienfeld
2 Metallfilter
3 Kochfeldbeleuchtung
4 Typenschild
5 Motor
6 Kohlefilter*

*Je nach Modell









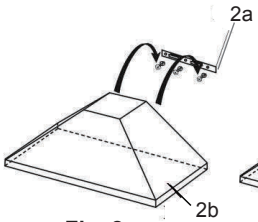


Fig. 2

2a Montageschiene für Haube
2b Haube

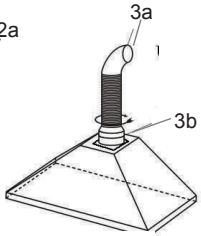


Fig. 3

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

*je nach Modell

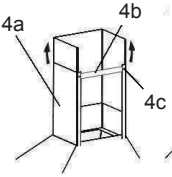


Fig. 4

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

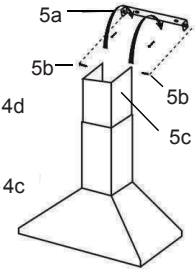


Fig. 5

5a Montagebügel für Teleskopschacht
5b Schraube
5c Teleskopschacht

HAUBE MIT GLAS- SCHIRM

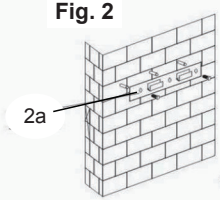


Fig. 2

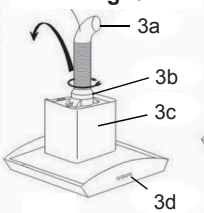


Fig. 3

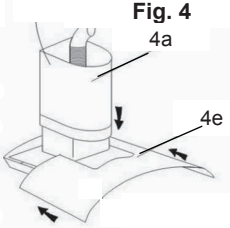


Fig. 4

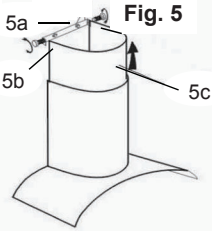
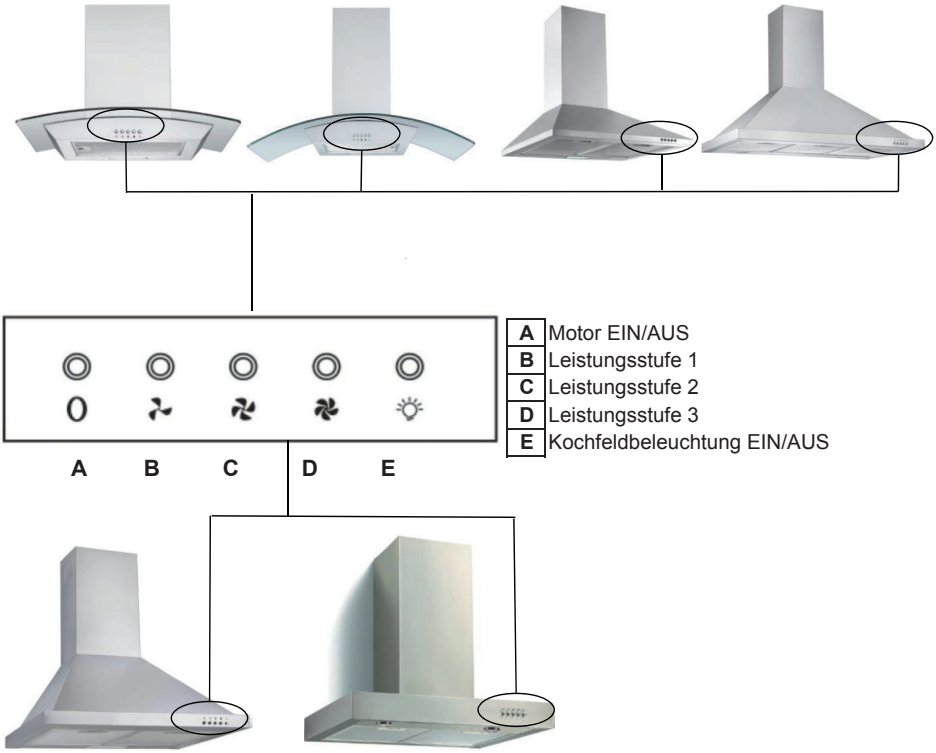


Fig. 5

Abbildungen dienen nur zu Illustrations-Zwecken

15. GERÄTEBEDIENUNG

Tasten und Schalterfunktionen



A	Motor EIN/AUS
B	Leistungsstufe 1
C	Leistungsstufe 2
D	Leistungsstufe 3
E	Kochfeldbeleuchtung EIN/AUS

16. Problembehandlung

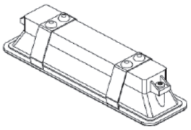
Fehler	***mögliche Ursache***	***Lösung***
Beleuchtung ist an, aber Motor läuft nicht	Lüftungsklappe blockiert	Blockierung beheben
	Kondensator defekt	Kondensator ersetzen
	Motorlager defekt, klemmt	Motor ersetzen
	Geruchsentwicklung im Motor	Motor ersetzen
Beleuchtung funktioniert nicht, Motor läuft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

17. Auswechseln der Lampe

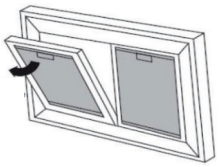
respekta®

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

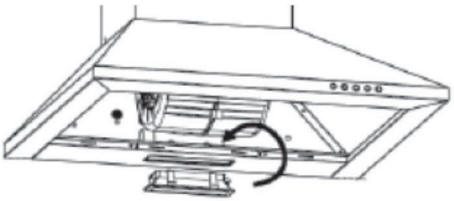
Die Dunstabzugshauben sind mit einem rechteckigen 220-240V, 2W LED Lampenmodul ausgerüstet
Der ILCOS D Code für das Lampnmodul lautet: DBS-2/65-H-120/33

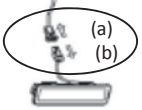


1 Gerät vom Stromnetz trennen
2 Metallfilter entfernen



3 Das Lampenmodul von innen aus dem Haubengehäuse herausdrücken.





4 Steckerverbindung (a) und (b) trennen.

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

6 Lampenmodul bündig ins Haubengehäuse drücken.

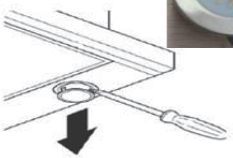
respekta®

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

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



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



2 Die Lampe vom Lampenkabel trennen

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

Technische Änderungen vorbehalten

18. Allgemeine MONTAGEANLEITUNG

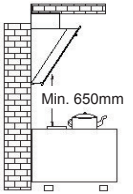
respekta® **Kaminhauben**

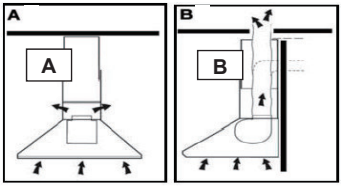
⚠ **Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Haube beachten.** (Kapitel 11.1)

(A) Umluft-Filterbetrieb

(B) Abluftbetrieb

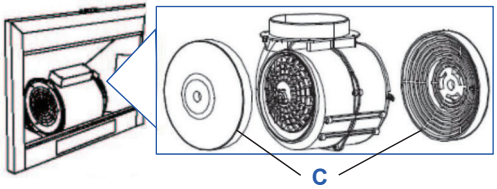
Achtung! Kohlefilter **C** nur im Umluft Betrieb einsetzen





A Montage für Umluft Filterbetrieb

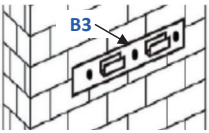
Gleiches Vorgehen wie unter nachfolgendem Kapitel **B** beschrieben. Der Schritte 16. entfällt jedoch. Zudem setzen Sie vor Montage der Metallfilter die Kohlefilter C ein.

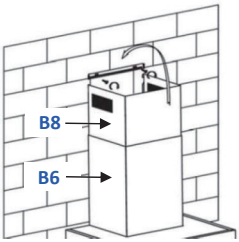


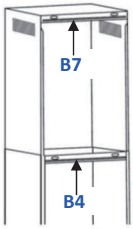
B Montage für Abluftbetrieb

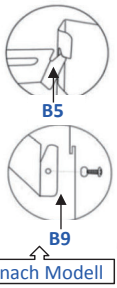
Vor Beginn des Montage den Metallfilter entfernen und dann wie folgt vorgehen:

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

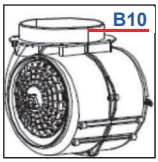


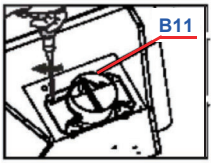


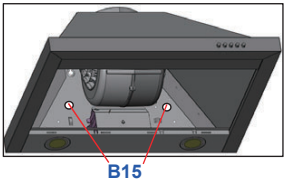




⚠ *Die mitgelieferten Dübel sind für festes Mauerwerk vorgesehen.*





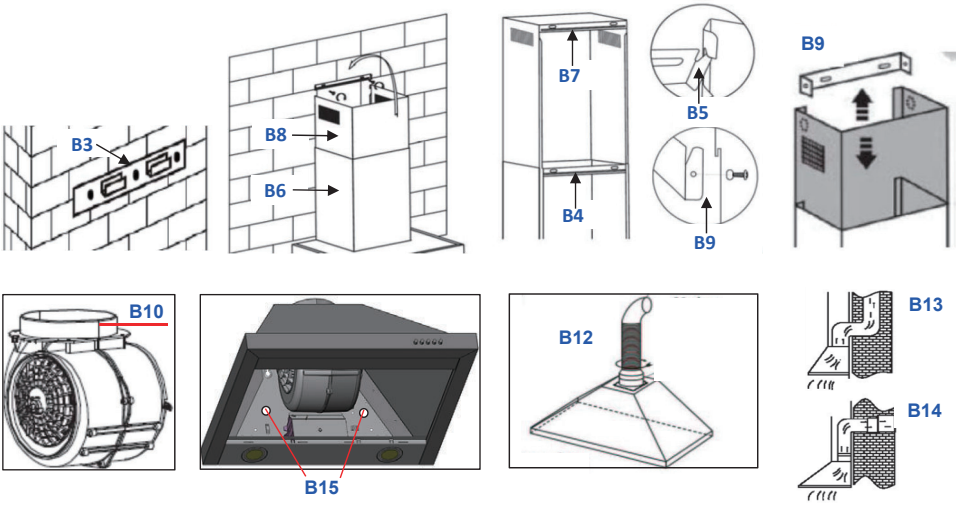


4. Die Haube an der Halterung B3 aufhängen.
5. Den Befestigungsbügel B4 am obere Ende des äusseren Kaminschachts gemäss Abb. B5 einhängen.
6. Den äusseren Kaminschacht B6 mit eingehängtem Befestigungsbügel B4 auf die an der Wand aufgehängten Haube aufsetzen.
7. Den eingehängten Befestigungsbügel B4 an die Wand drücken und durch dessen 2 Löcher die Bohrlöcher mit einem Stift an der Wand markieren.
8. Den Kaminschacht von der Haube entfernen, den Befestigungsbügel B4 aushängen und beiseite legen.
9. An den markierten Stellen zwei Löcher in die Wand bohren und 2 Dübel setzen.
10. Den Befestigungsbügel B4 für den äusseren Kaminschacht mit zwei Schrauben an der Wand befestigen.
11. Den Befestigungsbügel B7 für den inneren Kaminschacht B8 auf die gleiche Weise ganz oben an der Wand montieren.
12. Bohrlöcher durch die zwei Löcher B15 an der Rückwand der Haube mit einem Stift markieren.
13. Die Haube von der Halterung B3 entfernen und beiseite legen.
14. Zwei 8mm Löcher für die Hauben Sicherungsschrauben an den markierten Stellen an der Wand bohren.

18. Allgemeine MONTAGEANLEITUNG

respekta® **Kaminhauben**

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



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

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

Montage der V-Klappe:

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

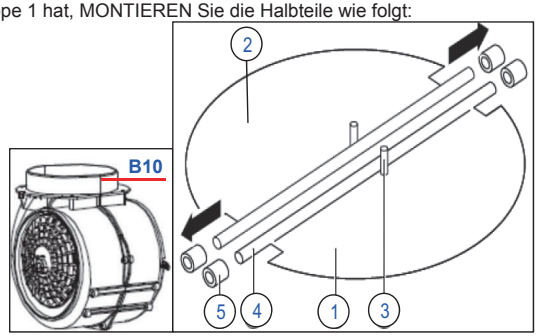
• Beginnen Sie mit der Montage eines Halbteils

• Montieren Sie zwei Halbteile 2 in den Stutzen B10

• Der Stift 3 muss nach oben ausgerichtet sein.

• Die Achse 4 muss in die Löcher 5 im Stutzen B10 eingeführt werden.

• Wiederholen Sie alle Vorgänge für den 2. Halbteil.



D

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

Dear customer,
Thank you for your confidence and for purchasing a device from our range.
The device you have purchased is designed to meet its requirements.
Please read these operating instructions carefully. They describe the features and functions of your device.
These operating instructions can be adapted to several device types. You will therefore find descriptions of functions which may not be relevant for your device.
The manufacturer does not accept any responsibility for damage to persons or property resulting from defective or inappropriate installation of the device.
The manufacturer reserves the right to make any necessary model changes to device types, to improve user-friendliness and to protect the user and the device and which comply with current technical standards.
Despite our ongoing quality control, should you wish to make a complaint, please contact Customer Service. They will be pleased to assist.

Declaration of conformity CE

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

CHIMNEY COOKER HOODS

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

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

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

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

1. Explanation of information symbols



This symbol on the product or its packaging indicates that this product is not to be treated as normal domestic waste but must be disposed of through a special collection depot for recycling electrical and electronic equipment.
Through your contribution to the correct disposal of this product you are protecting the environment and the health and welfare of your fellows.
Incorrect disposal endangers the environment and your health. You can obtain more information on the recycling of this product from your local council authorities, your waste disposers or the sales outlet from which you purchased the product.

The following symbol has the following significance:

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

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

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

Warning

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

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

2. Intended use

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

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

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

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

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

3. Protection of the environment

3.1 Packing

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

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

3.2 Disposal

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

4. Tips and general advice

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

h) Regularly clean encrusted food from appliance surfaces.
i) Regularly clean or replace the filter.

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

5. Before using the hood

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

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

6. Using the hood

6.1 Operating safety information

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

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

6.2 In exhaust air mode:

The extracted air is emitted outdoors via the exhaust hose.
For this purpose your house must have an exhaust air shaft or an exhaust air pipeline leading outdoors.

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

Reshetka.ru

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

6.3 In circulation air mode:

The inlet air is filtered through a carbon filter (also known as active carbon filter) and circulated in the room. The carbon filter captures the odours produced through cooking.
The filtered air is circulated back into the kitchen through air openings at the side or on the top.
If the hood is used in circulation air mode, it is absolutely safe to simultaneously operate a room air-dependent fire.

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

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

After-run function

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

7. Cleaning and care

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

- The extractor hood is **not to be cleaned with a steam cleaner**.
- **Do not use cleaning agents containing alcohol to clean appliances with a matt black finish. These can lead to discolouring.**
- Non-compliance with the maintenance and cleaning instructions can result in a fire hazard due to grease deposits.
- The grease filters on your appliance are to be cleaned or replaced at regular intervals.
  Filters saturated with grease can quickly catch fire and also distribute unpleasant odours.
- Grease filters obstructed by dirt particles seriously impair the appliance function.
- When cleaning the area of the control elements, take great care to prevent water entering the electronics.

Special information for appliances with a stainless steel casing

A commercially available non-abrasive stainless steel cleaning agent should be used for cleaning stainless steel surfaces.
Treatment with a stainless steel preservative is recommended to prevent surfaces becoming quickly re-soiled. Apply the agent all over and economically using a soft cloth.

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

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

7.1 Changing the grease filter

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

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

Respekta

dry thoroughly and carefully replace it in the extractor hood.

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

• **Carbon filters**

a) **Traditional carbon filters (normally round in shape)** can be neither washer nor regenerated. The charcoal filters have to be replaced regularly, at least every 3 months or earlier, depending on the cooking habits

b) **Washable and regeneratable carbon filters (normally square in shape)** are to be washed once a month in a dishwasher, using a standard rinsing agent and with the intensive rinsing program (at the highest temperature).
Washable and regeneratable carbon filters absorb kitchen odours for a maximum of 3 years when cleaned monthly. The filter should then be replaced by a new item.

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

Read the package to see whether your carbon filter is washable and regeneratable.
If the package carries no information, then it contains a traditional, non-washable carbon filter.

Each time you change or wash a grease filter or carbon filter, after removal clean all exposed lower parts of the hood with a mild grease solvent.
For the daily cleaning of the outer pats of the hood use a soft cloth moistened with alcohol or a mild liquid cleaner. Never use an abrasive cleaner.

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

8. Changing the lamps

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

8.1 Changing LED lamp

If the documentation of the cooker hood does not include an instruction for replacing LED lamps, the lamp must pe replaced by the customer service for safety reasons.
See also chapter "Customer Service"

9. Fault – what to do if ...

The motor fails to function:

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

The hood capacity is insufficient / operating noise has increased:

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

The lighting fails to function:

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

If all the above checks fail to remedy the fault, it is possible you have a more serious problem.
In no circumstances try to repair the electronic/electrical components in the appliance.
Contact your Customer Service.

10. Customer Service

For technical queries concerning your appliance please contact the customer service office of your dealer.
Before calling the customer service please note Model/Type of your appliance.
The type and rating plate is located inside the appliance (remove the grease filter)

Resplena

11. Installation

Before installation of the appliance please pay regard to:

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

On installation, the minimum distance between the hob and the hood must be exactly complied with (see chapter 11.1 “Installation data“) and follow the numbering of the steps and the additional instructions. Execution with air exhausted outdoors (A- see also the installation data). The vapours are extracted via an air exhaust hose fixed to the connector ring.
The diameter of the exhaust air hose must conform to that of the connector ring. If a smoke non-return valve is used or is planned, check whether it can open and close freely after the installation of the exhaust air hose. The extractor hood can be equipped with one (top) or two (top and back) extractor openings.
The hood is normally initially fitted out for use of the top extractor opening, as an **extractor hood**.
Openings not required are fitted with a plastic cover. This plastic cover can be easily removed by turning counterclockwise and optionally fitted to another opening which is not required.

11.1 Installation data

Minimum distance from the lower edge of the hood body:

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

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

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

If the extractor hood has been fitted at the factory with a carbon filter, this must be removed.
It is only practicable to use this when operating your hood in circulation mode.

11.3 Converting the extractor hood to a circulation hood

If you wish to use an appropriately fitted hood as a circulation hood, you must mount the active carbon filter(s) to the fan motor before using the hood.
The active carbon filter(s) is/are included in the scope of supply with some models.
Otherwise you must obtain the active carbon filter(s) from the supplier of your extractor hood.
You must also change your hood over to the “Filter position“ at the device provided (lever or ball handle) inside of the hood.

11.4. Electrical connection

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

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

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

Rasbekta®

11.5 Mounting the carbon filter

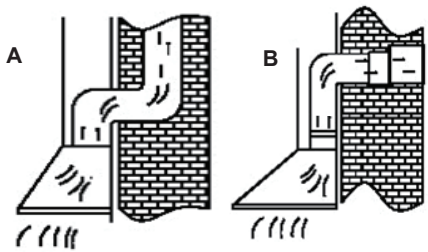
You will find the mounting instructions for the carbon filter in its packaging. To mount the carbon filter, remove the grease filter(s), fit the carbon filter according to its mounting instructions and refit the grease filter(s).

11.6 Mounting the extractor hood

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

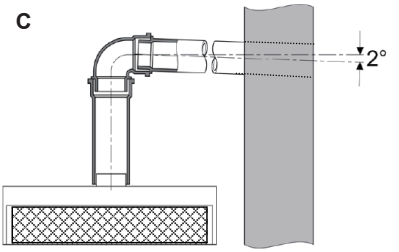
12. Exhaust air pipeline

(The exhaust air hose is not included in the scope of supply)
Fig. B air outlet to outdoors
Fig. A air outlet via an air shaft



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

C



respekta®

Otherwise condensation water could run into the extractor hood motor.

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

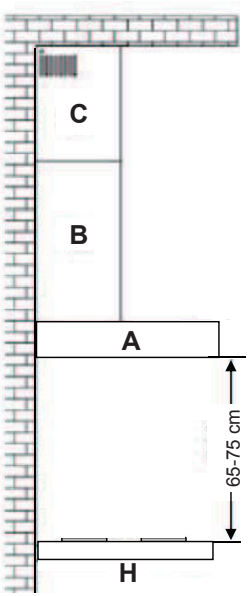
13. Guaranty

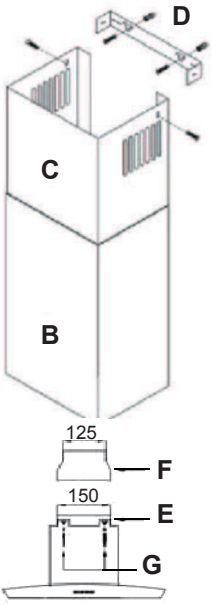
Please take note of the general Guaranty terms and the Guaranty period, stated in the attached Guaranty card.
If the appliance documentation does not include a Guaranty card, please contact your dealer.
There is no Guaranty on light fittings.

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

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

14. APPLIANCE COMPONENTS

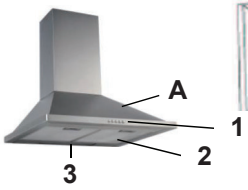


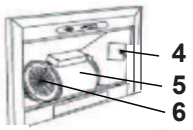


DEPENDING ON MODEL

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

*depending on Model





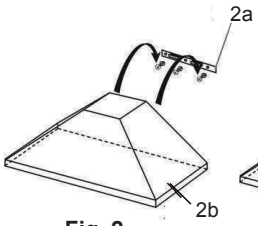


Fig. 2

2a Mounting hook for hood 2b Hood

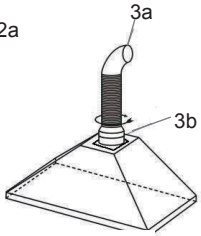


Fig. 3

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

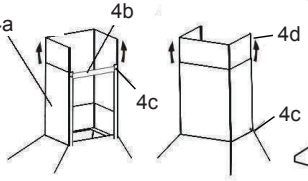


Fig. 4

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

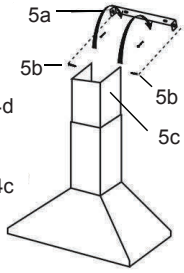
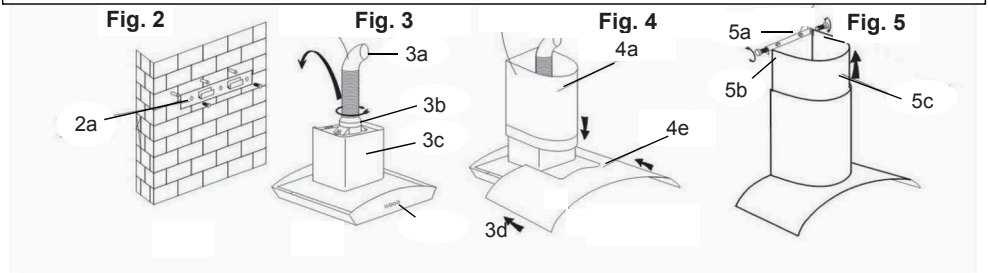


Fig. 5

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

*depending on model

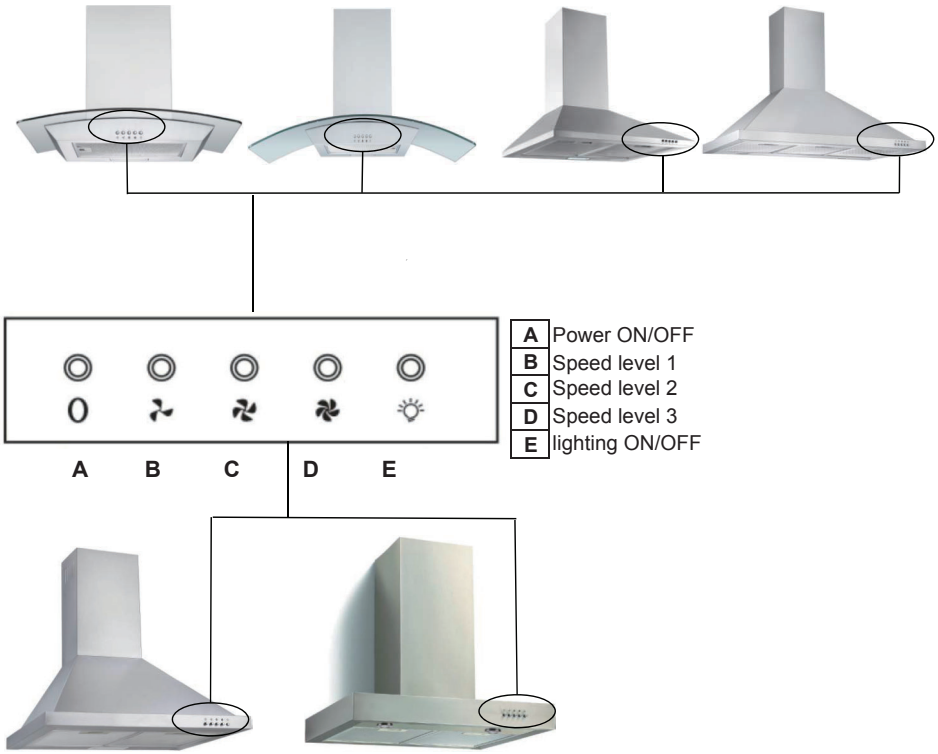
Glass cooker hoods



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

15. APPLIANCE OPPERATING

Key / Switch functions



A	Power ON/OFF
B	Speed level 1
C	Speed level 2
D	Speed level 3
E	lighting ON/OFF

16. Cooker Hood Trouble shooting

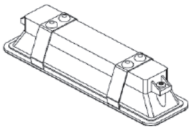
Failure	Cause	Solution
Light on, but motor does not work	Block of a flapp of the one-way valve	Eliminate the blocking or replace the one-way valve
	The capacitor is damaged	Replace capacitor
	Motor bracket defective / jams	Replace motor
	Suspicious smell from the motor	Replace motor
Light does not work,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

17. Replacing the Lamp

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

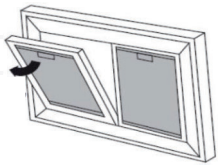
The coocer hoods are equipped with a rectangular 220-240V, 2W LED lamp module.

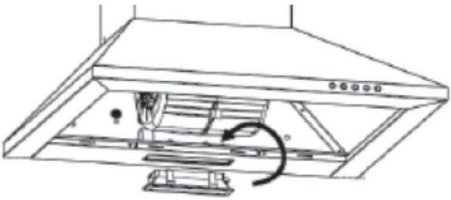
The ILCOS D code for the lamp module is: DBS-2/65-H-120/33



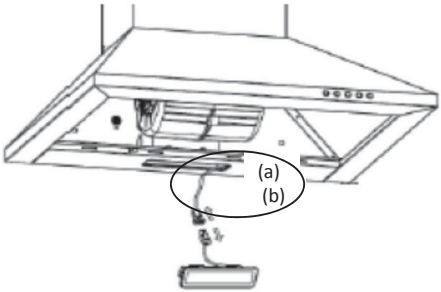
1 Disconnect the appliance from the power supply.

2 Remove the metal filter from the hood.





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



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

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

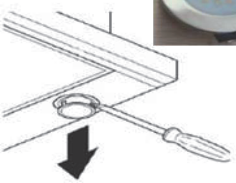
6 Press the lamp module flush into the hood housing.

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

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



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



2 Disconnect the lamp from the lamp cable.

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

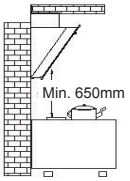
Technical changes reserved

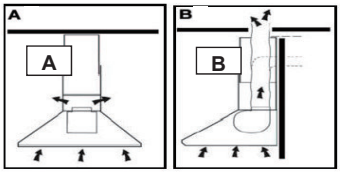
18. General INSTALLATION INSTRUCTIONS Respekta® Chimney cooker hoods

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

(A) Air recirculation mode

(B) Exhaust air mode

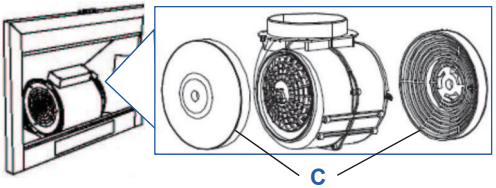




Attention! Install carbon filter **C** only with circulating air mode.

A Installation for circulating air filter mode

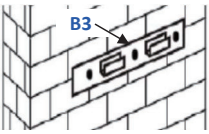
Same procedure as described under the following chapter **B**. However, omit step 16.
In addition fit the carbon filters C before mounting the grease filter.

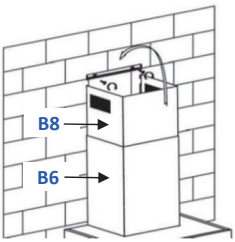


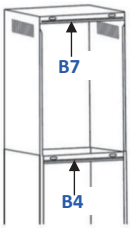
B Installation for exhaust air mode

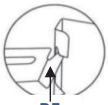
Before starting the installation, please remove the grease filter and then proceed as follows:

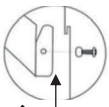
1. By using the bracket B3 mark the foreseen holes site on the right height on the wall and then drill thre 8mm holes at the marked positions and set the wall plugs.
2. Fix the bracket B3 with 3 screws on the wall.
3. Assemble the one-way valve flaps B11 on the hood body above the exhaust nozzle B10.





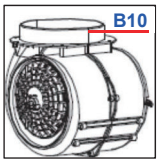


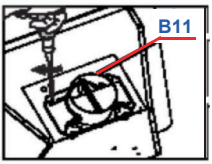


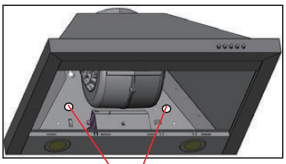


Depending on Model

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









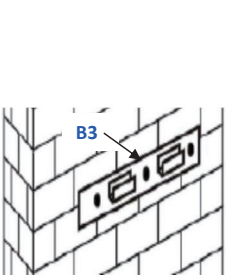


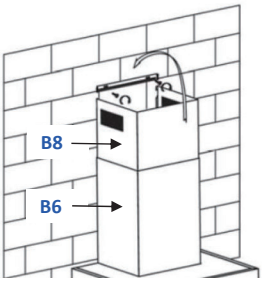
4. Hang the hood on the bracket B3.
5. Hang the mounting bracket B4 up on the upper end of the external (lower) part of the chimney shaft like in picture B5.
6. Put on the external part of the chimney shaft B6 with the assembled mounting bracket B4 on the hood.
7. Push the assembled mounting bracket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

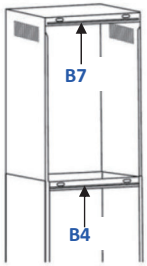
18. General INSTALLATION INSTRUCTIONS Respekta® Chimney cooker hoods

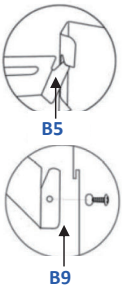
⚠ **Comply with safety distance between hob and hood.** (See chapter 11.1)

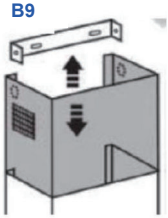
13. Remove the hood from the bracker B3 and put it aside.
14. Drill two 8mm holes for the hood locking screws at the marked points on the wall.

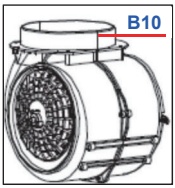


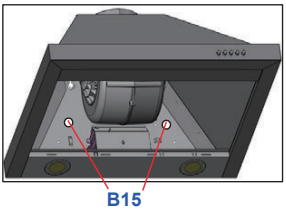


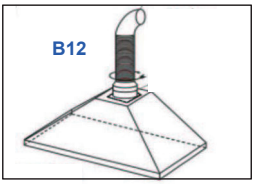


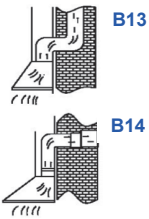












15. Hang the cooker hood on the suspension plate B3 again and secure it well by fixing the screws through the 2 holes B15 on the wall, so that the hood can not accidentally be removed from the wall.
16. Fix the exhaust hose B12 on the nozzle 10 and to its final position at the other end of the hose according to B13 or B14.
17. Slide the chimney shafts B6 & B8 one inside the other and put them on the cooker hood. Then check carefully, that the external (lower) chimney shaft hangs on the mounting bracket B4 as described in picture B5.
18. Slide the internal chimney shaft B8 up and fix it on the mounting bracket B7 with 2 screws as described in picture B9.

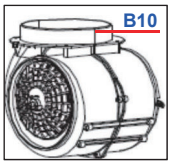
Depending on the specific situation the assembly procedure might proceed differently.

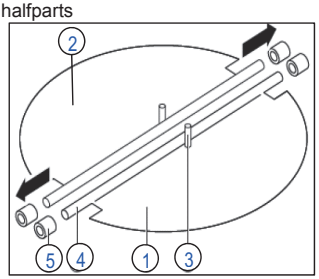
MOUNTING OF THE V-FLAP

If the cooker hood does not have an assembled V-flap 1, you should mount the halfparts to its body.The images only show an example of how to mount the V-flap, because the outlet may vary according to different models and configurations.

To mount the V-flap 1 you should:

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





GB

WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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

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

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

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

respekta®

Mod. No.:

D

Bedienungs- & Installationsanleitung

Einbau Geschirrspüler

GB

Operating- & Installation Instruktion

Built-in Dishwasher

GSP60.1V-12

80010000000112





www.respekta.de

fi230206midNEG

EN 60436/2020 / DIN EN 1717

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

D

Lieber Kunde,

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

CE-Konformitätserklärung

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

GB

Dear customer,

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

CE declaration of conformity

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

INHALT TEIL I

D

01 3 SICHERHEITSINFORMATIONEN

02 8 PRODUKTÜBERSICHT

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

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

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

06 26 TIPPS FÜR FEHLERBEHEBUNG
29 Verfügbarkeit von Ersatzteilen

07 30 KORBBELADUNG

INFORMATION:

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

SICHERHEITSINFORMATION

⚠WARNUNG

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

- Installation und Reparatur dürfen nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und **in** ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
    - Küchenbereiche des Personals in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
    - **Bauernhäusern**;
    - 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 **mit 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 EN 60335-1**).
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen bestimmt (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen,

es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts 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 oder 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 elektrischen Widerstand für den Strom** bereitstellt. Dieses Gerät ist mit einem **Schutzkontaktstecker** ausgestattet.

- Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose eingesteckt werden, die gemäß allen örtlichen Vorschriften und Verordnungen installiert und geerdet ist. Durch **einen** unsachgemäßen Anschluss des **Geräteerdungsleiters** besteht die Gefahr eines Stromschlags.

- Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder einen 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 Sie die Tür oder den Geschirrkorb nicht, sitzen Sie nicht darauf und stellen Sie sich nicht darauf.

- Betreiben Sie Ihren Geschirrspüler nicht, wenn nicht alle Gehäuseverkleidungen richtig angebracht sind.

- Öffnen Sie die Tür sehr vorsichtig, wenn der Geschirrspüler in Betrieb ist, da Wasser herausspritzen kann.

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die geöffnete Tür und stellen Sie sich nicht darauf, da das Gerät nach vorne kippen könnte.

- Beim Einladen von Geschirr beachten Sie bitte:
    - Überprüfen Sie scharfe Gegenstände, damit sie die Türdichtung nicht beschädigen können.
    - Messer und andere Utensilien mit scharfen Spitzen müssen mit der Spitze nach unten in den Korb gelegt oder waagerecht abgelegt werden.

- Einige Geschirrspülmittel sind stark alkalisch und können beim Verschlucken extrem gefährlich sein. Vermeiden Sie Haut- und Augenkontakt und halten Sie Kinder bei geöffneter Tür vom Geschirrspüler fern.

- Kontrollieren Sie nach Beendigung des Waschgangs, dass keine Waschmittelrückstände vorhanden sind.

- Waschen Sie keine Plastikartikel, es sei denn, sie sind mit „spülmaschinengeeignet“ oder einer gleichwertigen Kennzeichnung versehen.

- Für Kunststoffartikel, die nicht entsprechend gekennzeichnet sind, beachten Sie bitte 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 offenstehen, da dies die Stolpergefahr erhöhen kann.

- 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 dürfen nicht wiederverwendet werden.

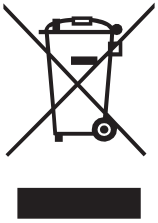
- Um Energie zu sparen, schaltet sich das Gerät im Standby-Modus nach 15 Minuten ohne Benutzerinteraktion automatisch aus.

- Es können maximal 12 Maßgedecke gewaschen werden.

- Der maximal zulässige Wasserzulaufdruck beträgt 1 MPa; der minimal zulässige Wassereinlassdruck beträgt 0,04 MPa.

ENTSORGUNG

- Zur Entsorgung der Verpackung und der Gerät Bringen Sie die Verpackung und das Gerät bitte zu einem **Recyclinghof**.
  Schneiden Sie das Stromkabel ab und machen Sie die Türschließvorrichtung unbrauchbar, bevor Sie das Gerät entsorgen.



- Kartonverpackungen bestehen aus Recyclingpapier und sollten der **Altkartonsammlung** zugeführt werden.

- Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

- Für detaillierte Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Stadtverwaltung oder den Hausmüllentsorgungsdienst.

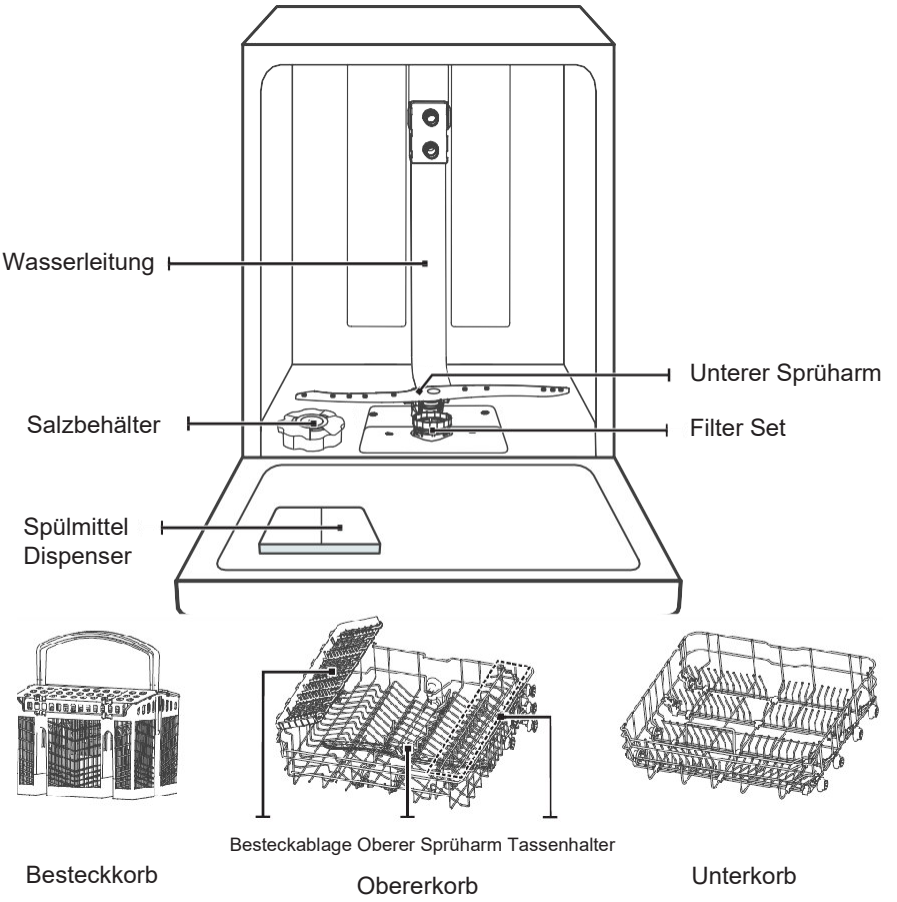
- **Wichtiger Hinweis zur Entsorgung:**

  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.

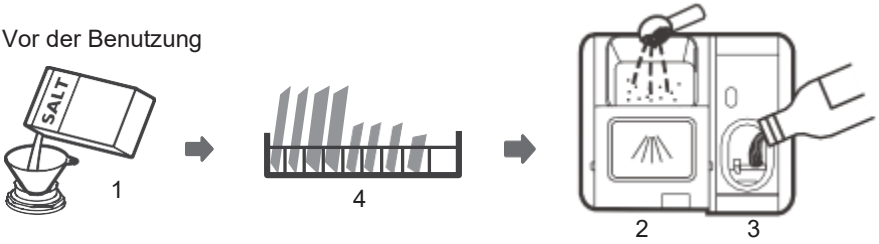


HINWEIS:

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

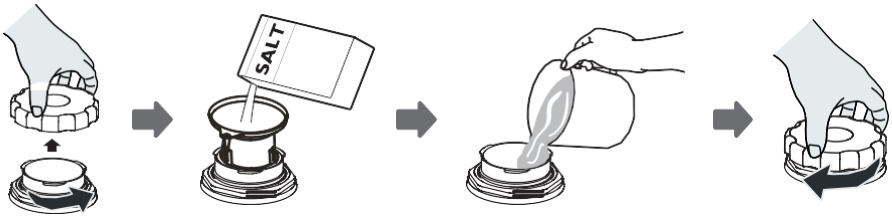
Information:

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 **Deckel des Salzbehälters** ab.

2. Stecken Sie das Ende des Trichters (falls mitgeliefert) in das Loch und füllen Sie ca. 1,5 kg Geschirrspülsalz ein.
3. Füllen Sie den Salzbehälter **bis zur maximalen Markierung** mit Wasser. Es ist normal, dass eine kleine Menge Wasser aus dem Behälter austritt.

4. Schrauben Sie die Kappe nach dem Befüllen wieder fest auf.

5. Die **Salzwarnleuchte** erlischt, sobald der Salzbehälter aufgefüllt ist.

6. Starten Sie unmittelbar nach dem Befüllen ein Spülprogramm. Wir empfehlen ein **Kurzprogramm**. Andernfalls können das Filtersystem, die Pumpe oder andere wichtige Teile der Maschine durch salzhaltiges Wasser beschädigt werden. **Für dadurch entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Garantie.**

INFORMATION:

Salzwarnleuchte>

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

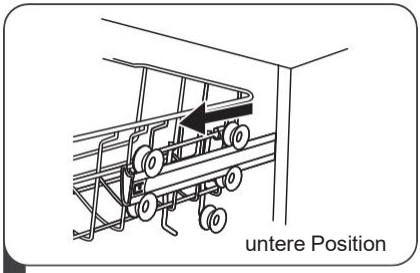
- Je nachdem, wie gut sich das Salz auflöst, kann die Salzwarnleuchte auch bei gefülltem Salzbehälter noch leuchten. Wenn bei Ihrem Modell keine Salzwarnleuchte im Bedienfeld angezeigt wird, können Sie anhand der Spülzyklen abschätzen, wann Salz in den Enthärter nachgefüllt werden muss.

- Wurde Salz verschüttet, führen Sie ein Einweich- oder Kurzprogramm durch, um die Reste zu entfernen.

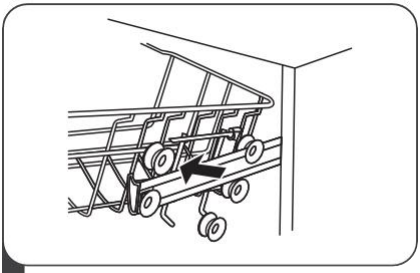
Tipps für Korbbeladung

Type 1:

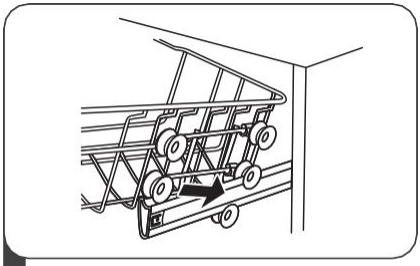
Oberkorb einstellen (soweit vorhanden)
Die Höhe des Oberkorbs lässt sich leicht verstellen, um größeres Geschirr im Ober- oder Unterkorb unterzubringen.



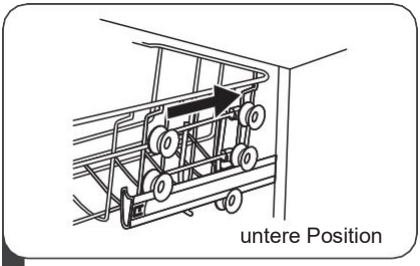
1 Oberkorb herausziehen



2 Oberkorb entfernen

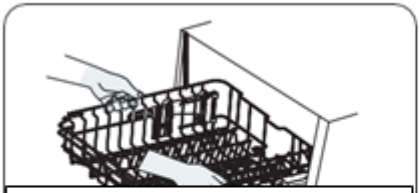


3 Korb auf unteren oder oberen Rollen in die Auszugschienen einführen

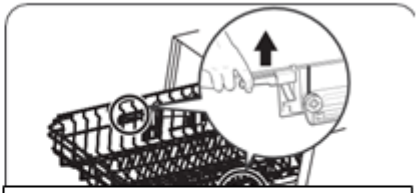


4 Korb einschieben

Type 2:



1. Um den oberen Geschirrkorb anzuheben, heben Sie ihn einfach in der Mitte auf beiden Seiten an, bis der Korb in der oberen Position einrastet. Es ist nicht erforderlich, den Verstellgriff anzuheben.



2. Um den oberen Geschirrkorb abzusenken, heben Sie die Verstellgriffe auf beiden Seiten an, um den Korb zu entriegeln, und senken Sie ihn in die untere Position ab.

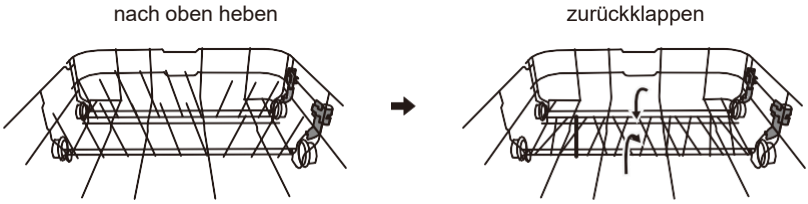
Gläserhalter zurückklappen

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 Getränkereste auf die Seiten der Geschirrspüler Tür 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.

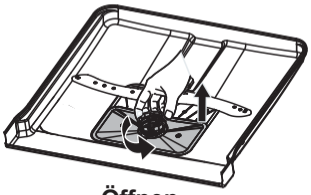
Innere Pflege

Filtersystem

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.

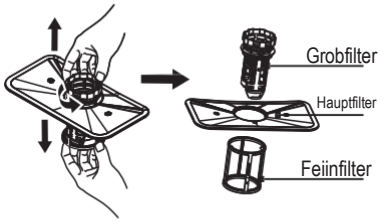
INFORMATION:

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

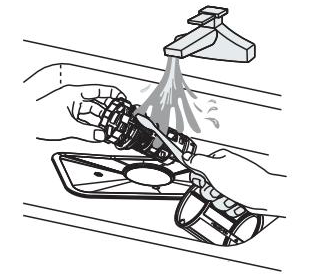


Öffnen

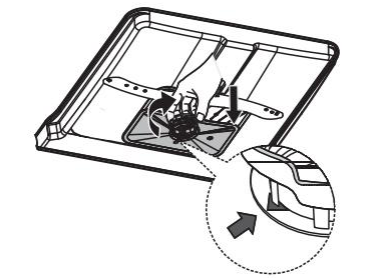
1 Halten Sie den Grobfilter fest und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um den Filter zu entriegeln. Heben Sie den Filter nach oben aus der Spülmaschine.



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



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



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

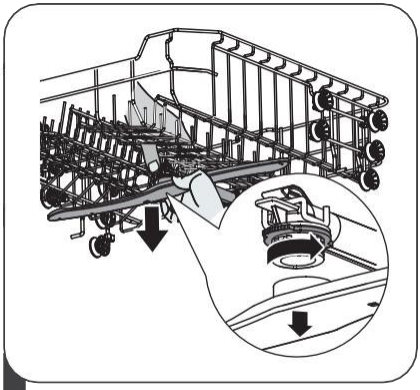
⚠WARNUNG

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

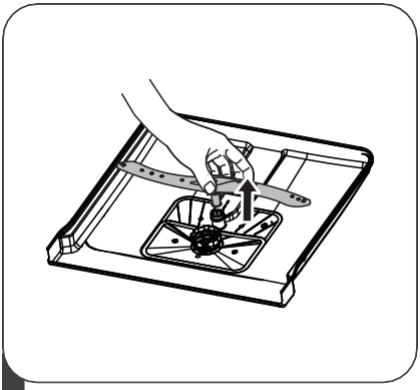
Sprüharme:

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

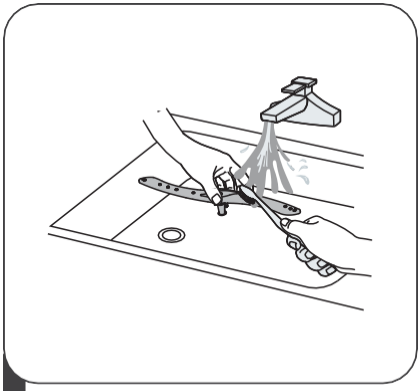
Um die Sprüharme zu reinigen, befolgen Sie die folgenden Anleitungen:



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



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



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

Generelle Pflege des Geschirrspülers

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

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

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

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

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

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

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

INSTALLATIONS ANLEITUNG

⚠WARNUNG



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

⚠ ACHTUNG

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

- **Stromanschluss:**

⚠WARNUNG

Zur persönlichen Sicherheit:

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

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

Elektrische Verbindung:

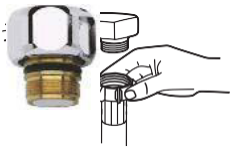
Stellen Sie sicher, dass Spannung und Frequenz des Stroms mit denen auf dem Typenschild übereinstimmen. Stecken Sie den Stecker nur in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose. Wenn die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen werden muss, nicht für den Stecker geeignet ist, ersetzen Sie die Steckdose,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

⚠ Stellen Sie eine ordnungsgemäße Erdung sicher.

Wasser Zu- und Ablauf DIN EN 1717

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

Beispiel eines Rückflussverhinderers. *Im Lieferumfang nicht enthalten*



gewöhnlicher Zulaufschlauch

Sicherheitszulaufschlauch (mit Aqua Stop Modul):

Aquastop Modul>>



(Nicht bei allen Modellen vorhanden)

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

⚠WARNUNG

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

So schließen Sie den Sicherheitszulaufschlauch an

1. Ziehen Sie den Sicherheitszulaufschlauche aus dem Ablagefach an der Ruckseite des Geschirrspulers.
2. Einen Rückflussverhinderer am Wasserhahn montieren und das Aquastop Modul am Rückflussverhinderer mit 3/4 Zoll Gewinde anschließen.
3. Drehen Sie das Wasser vollständig auf, bevor Sie den Geschirrspuler starten.

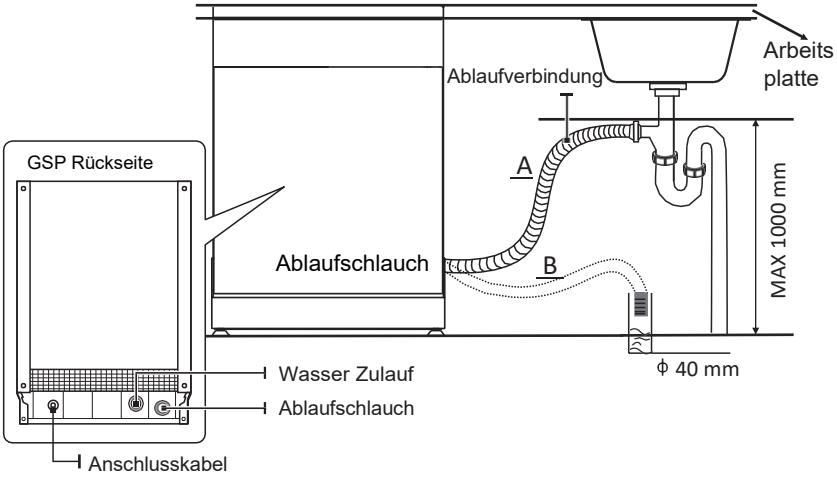
So trennen Sie den Sicherheitszulaufschlauch

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

Anschluss des Ablaufschlauchs

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

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



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

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

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

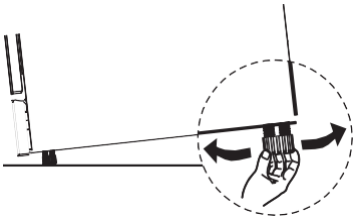
Siphonanschluss:
Der Ablaufanschluss muss sich auf einer Höhe unterhalb des Bodens des Geschirrspülers befinden.

Aufstellen des Geräts

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

Gerät nivellieren:

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



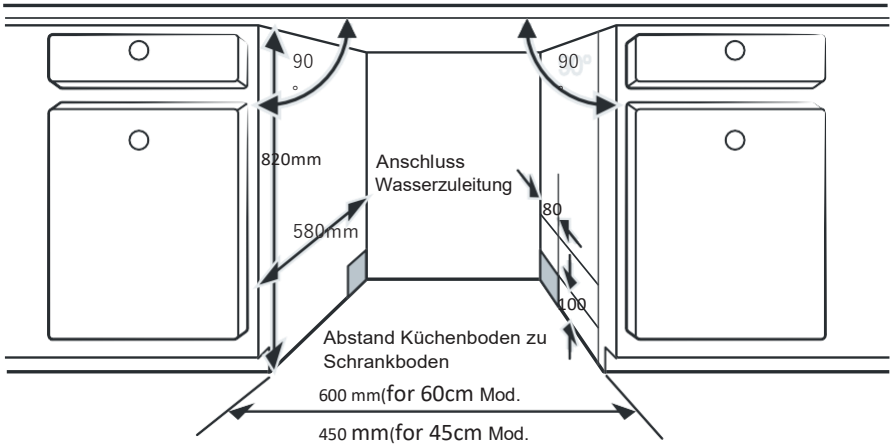
Einbau Installation (für integrierbare Geräte)

Schritt 1. Den besten Standort für den Geschirrspüler auswählen.

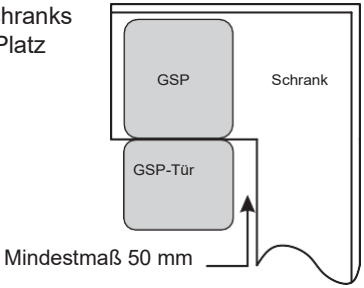
Der Einbauort des Geschirrspülers sollte sich in der Nähe des vorhandenen Zu- und Abflusses und der Steckdose befinden.

Siehe Abbildungen zu Schrankabmessungen und Einbaulage des Geschirrspülers.

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



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



INFORMATION:

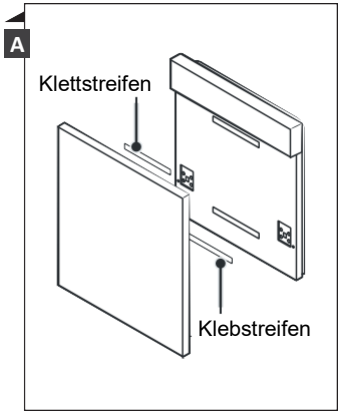
Je nachdem, wo sich Ihre Steckdose befindet, müssen Sie möglicherweise ein Loch in die gegenüberliegende Schrankseite schneiden.

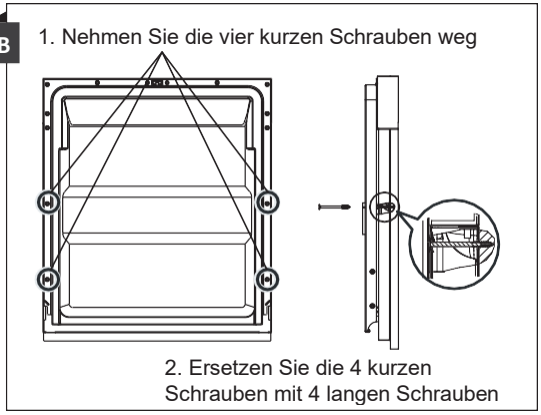
Schritt 2. Abmessungen und Installation der Dekorplatte:

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).

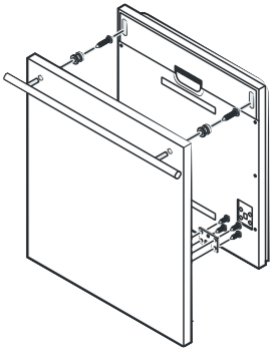




Vollintegriertes Modell:

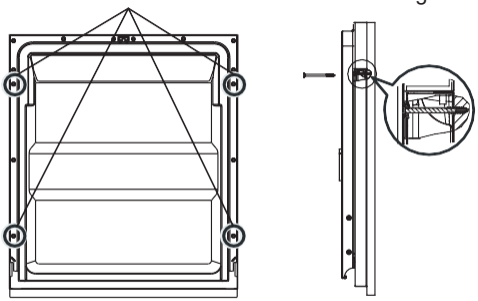
Bringen Sie den Haken am Dekorpaneel an und stecken Sie den Haken in den Schlitz der Außentür des Geschirrspülers (siehe Abbildung A). Nach der Positionierung des Paneels befestigen Sie das Paneel mit Schrauben und Bolzen an der Außentür (siehe Abbildung B).

A



B

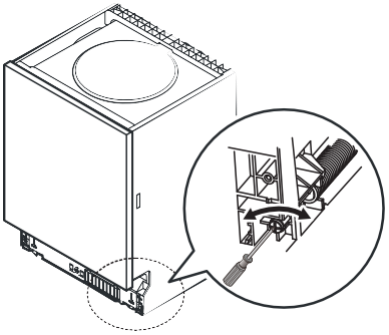
1. Nehmen Sie die vier kurzen Schrauben weg



2. Ersetzen Sie die 4 kurzen Schrauben mit langen Schrauben

Schritt 3. Spannungseinstellung der Türfeder:

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

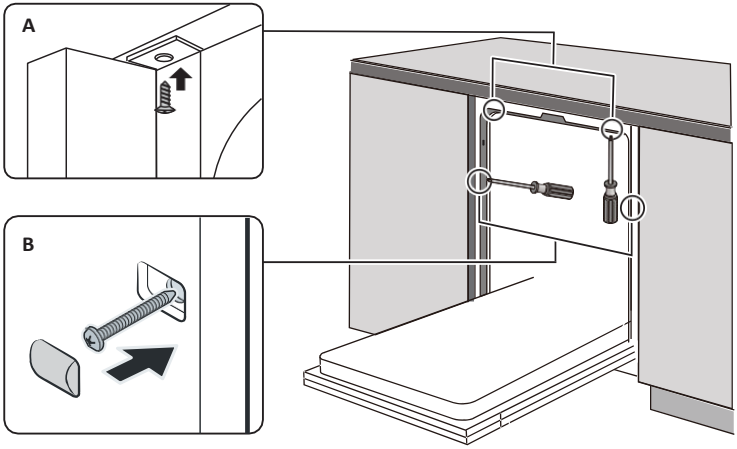


Schritt 4. Installationsschritte für die Spülmaschine

Bitte beachten Sie die spezifischen Installationsschritte in den Installationszeichnungen

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

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

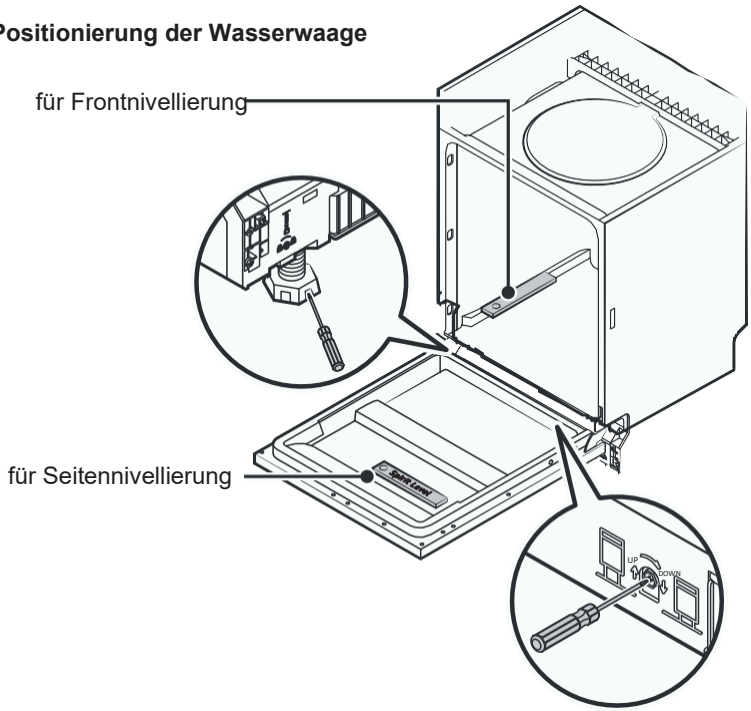


Schritt 5. Geschirrspüler ausrichten:

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

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

Positionierung der Wasserwaage



INFORMATION

Die maximale Verstell höhe 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	Mogl. Ursache	Was ist zu tun
Programm startet nicht	Sicherung durchgebrannt oder FI ausgelost.	Sicherung ersetzen bzw. Schutz-Schalter zurück. Alle anderen Gerate, im gleichen Stromkreis entfernen
	Stromversorgung ist nicht eingeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass das Gerat eingeschaltet und die Tür fest geschlossen ist. Netz Stecker in die Steck dose richtig eingstecken.
	Niedriger Wasser Druck	Prüfen, ob die Wasserversorgung richtig angeschlossen und der Wasserhahn aufgedreht ist.
	Tür des Geräts nicht richtig geschlossen.	Geratetür gut zudrücken.
Wasser wird nicht aus der Spulmaschine gepumpt.	Abflussschlauch verdreht oder eingeklemmt.	Abfluss System überprüfen.
	Filter verstopft.	Filtersystem überprüfen
	Spülbecken Abfluss verstopft.	Kuchenspule überprüfen. Ablauf Sicherstellen. Wenn das Problem an der Spule liegt, die nicht ablauft, benötigen Sie möglicherweise eher einen Klempner als einen Servicetechniker für Geschirrspuler.
Schaum im Spülraum	Falsches Spülmittel	Nur spezielles Geschirrspülmittel verwenden. Öffnen Sie in diesem Fall die Tür und lassen Sie die Seifenlauge verdunsten. 1 Liter kaltes Wasser auf den Boden der Spül-Maschine geben. Tür schließen und beliebiges Programm wählen. Gerät lasst das Wasser zunächst ab. Wenn Entleerungsphase abgeschlossen, Spülraum auf Seifenreste prüfen. Vorgang bei Bedarf wiederholen.

Problem	Mogl. Ursache	Was ist zu tun
	Verschütteter Klarspüler	Wischen Sie verschüttetes Klarspülmittel immer sofort auf.
Rückstande im Spülraum	Eventuell wurde ein Reinigungsmittel mit Farbstoff verwendet.	Achten Sie darauf, dass das Spülmittel keine Farbstoffe enthalt.
Weißer Film auf der Innenflache	Mineralstoffe durch hartes Wasser.	Innenraum mit feuchtem, weichem Tuch mit Geschirrspulmittel 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 korrosionsbeständigem Gegenstande in der Spulmaschine 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. Wahlen Sie nicht die Turbo-Funktion (falls vorhanden), nachdem Sie Geschirrspülsalz nachgefüllt haben.
	Der Deckel des Salz Behälters ist locker.	Deckel auf korrekten Verschluss prüfen.
Klopfgeräusch in der Spülmaschine	Ein Sprüharm schlagt gegen einen Gegen-stand in einem Korb	Programm unterbrechen und Gegenstande, die den Sprüharm blockieren, neu einordnen.
Klappergeräusche in der Spülmaschine	Geschirrteile liegen lose in der Spülmaschine.	Programm unterbrechen und Geschirrteile neu einordnen.
Klopfgeräusche in den Wasserleitung	Kann durch bauseitige Installation oder den Querschnitt der Rohrleitung verursacht werden.	Dies hat keinen Einfluss auf die Spulmaschinenfunktion. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen qualifizierten Klempner.
Das Geschirr ist nicht sauber	Das Geschirr wurde nicht richtig geladen.	Siehe TEIL II "Geschirrspuler Beladung
	Zu schwaches Programm gewählt.	Wahlen Sie ein intensiveres Programm.

Problem	Mogl. Ursache	Was ist zu tun
Das Geschirr ist nicht sauber	Nicht genügend Spülmittel dosiert.	Spülmittel höher dosieren
	Gegenstande blockieren die Bewe-gung der Sprüharme.	Ordne den Gegenstande neu an, damit sich das Sprüharm frei drehen kann.
	Filterkombination nicht sauber oder nicht richtig montiert ist. Kann dazu fuhren, dass die Dusen des Sprüharms blockiert werden.	Reinigen Sie die Filter und/oder setzen Sie sie richtig ein. Eventuall Sprüharmdüsen reinigen.
Getrübte Glaser	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 Glasern erscheinen weiße Flecken.	Bei hartem Wasser kann es zu Kalkablag-errungen kommen.	Wasserenthartereinstellungen oder Füllstand des Salz Behälters prüfen.
Schwarze oder graue Flecken auf dem Geschirr	Aluminiumgeschirr hat sich am Geschirr gerieben	Verwenden Sie ein mildes Scheuermittel, um diese Flecken zu entfernen.
Spulmittel ist im Dispenser geblieben	Geschirr blockiert Dispenserklappe	Geschirr richtig einlegen.
Geschirr ist nicht trocken	Unsachgemasse Beladung	Verwenden Sie Handschuhe, wenn sich Spülmittelruckstande 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 herausnehmen, wenn Innentemperatur berührungssicher ist. Den unteren Korb zuerst entladen, um zu verhindern, dass Wasser aus dem oberen Korb tropft.

Problem	Mogl. Ursache	Was ist zu tun
Geschirr ist nicht trocken	Falsches Programm gewählt	Bei einem kurzen Programm ist die Waschtemperatur niedriger, was die Reinigungsleistung verringert. Wahlen 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 Spulen in der Spulmaschine geeignet

⚠WARNUNG

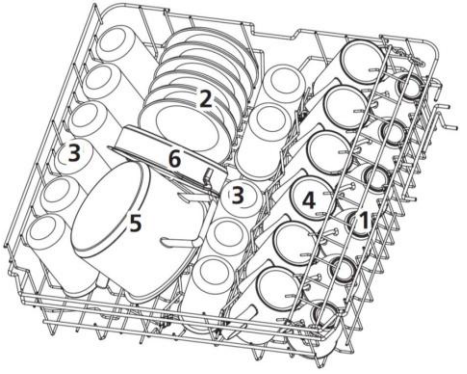
Selbstreparatur oder nicht fachmännische Reparatur können die Sicherheit des Benutzers des Geräts ernsthaft gefährden und die Garantie beeinträchtigen.

Verfügbarkeit von Ersatzteilen

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

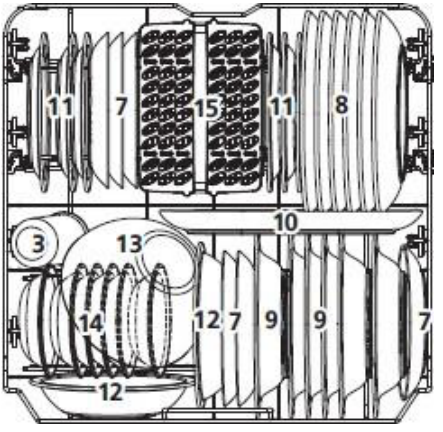
KORBBELADUNG
GEMÄSS **EN60436:**

1. Oberkorb:



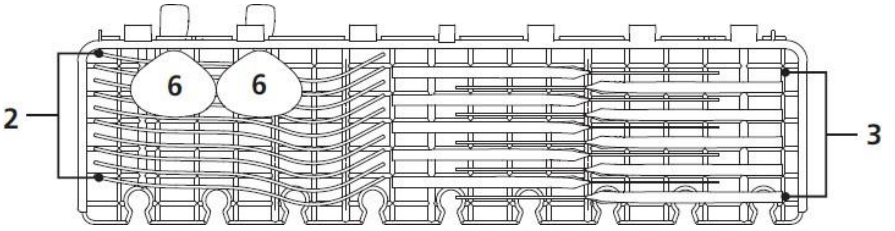
Anzahl	*Bezeichnung*
1	Becher
2	Untertassen
3	Gläser
4	Tassen
5	Kleiner Topf
6	Ofentopf

2. Unterkorb:



Anzahl	Bezeichnung
7	Dessertschalen
8	Essteller
9	Suppenteller
10	Ovale Schale
11	Melamin Dessertschale
12	Melamin Schüssel
13	Glas Schüssel
14	Dessert Schüssel
15	Besteckkorb

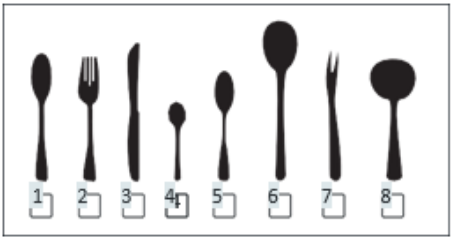
3. Besteckregal



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

4. Besteckkorb





Informationen zur Vergleichbarkeit
Prüfungen nach EN60436
Kapazität: 12 Maßgedecke
Position des Oberkorbs: untere Position
Programm: ECO
Klarspülereinstellung: Max
Weichspülereinstellung: H3

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

INHALT TEIL II

D

01

4 Kurzanleitung
5 Bedienpanel
5 Wasserenthärter
6 Geschirr Vorbereitung und Beladung
9 Funktion Klarspüler und Reinigungsmittel
11 Füllen des Klarspülbehälters
12 Spülmittel (Reinigungsmittel) Dispenser füllen

02

13 **PROGRAMMIEREN**
13 Programmtabelle

03

17 **ERROR CODES**

04

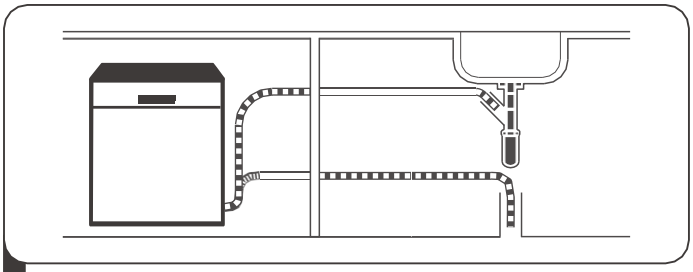
19 **TECHNISCHE INFORMATIONEN**
20 Garantiebedingungen

INFORMATION:

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

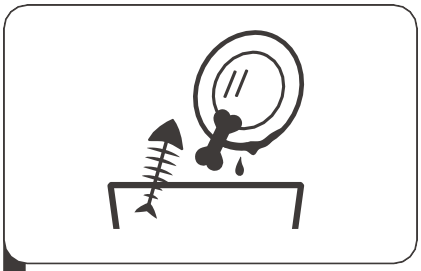
KURZANLEITUNG

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

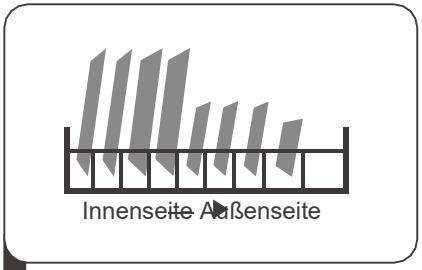


1 Installation

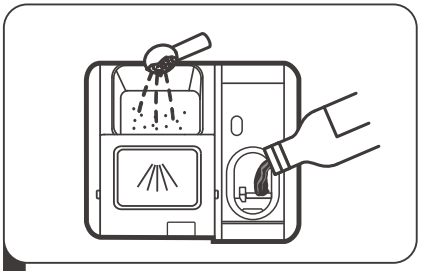
Bitte lesen Sie den Abschnitt „INSTALLATIONSANLEITUNG“ von TEIL I SEITE 17



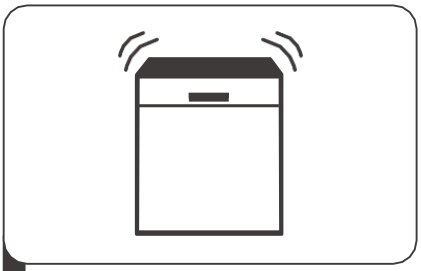
2 Entfernen der größeren Rückstände auf dem Besteck



Korbbeladung



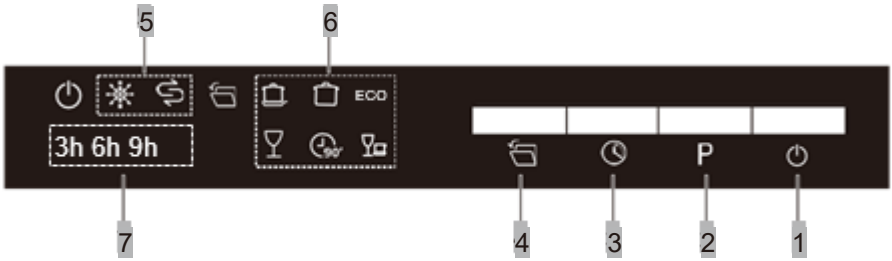
4 Spülmittel- und Klarspüler Dispenser auffüllen



5 Programm wählen und Geschirrspüler starten

Gebrauch des Geschirrspülers

Bedienpanel



Tastenfunktionen

1	**EIN/AUS**	Drücken Sie diese Taste, um den Geschirrspüler einzuschalten.
2	**Programm**	Wählen Sie das entsprechende Waschprogramm, die Anzeige des ausgewählten Programms leuchtet.
3	**Delay**	Drücken Sie die Taste, um die Startverzögerungszeit einzustellen. (3h/6h/oder 9h).
4	**Automatische Türöffnung**	Nach dem Spülvorgang öffnet sich die Tür automatisch, um ein besseres Trocknungsergebnis zu erzielen. (Diese Funktion kann nur mit den Programmen Intensiv, Universal, ECO, Glas und 90 Min. verwendet werden.)

Display

5	**Warn-Anzeigen**	**Klarspüler Symbol** Wenn 2 3 Anzeig leuchtet, muss der Klarspüler Dispenser aufgefüllt werden. **Regeneriersalz** Wenn 2 3 Anzeige leuchtet, bedeutet dies, dass der Salzdispenser fast leer ist und aufgefüllt werden muss.

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

Wasserenthärter

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

Salzverbrauch anpassen

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

Bitte befolgen Sie die nachstehenden Schritte zur Anpassung des Salzverbrauchs.

1. Tür schließen und Gerät starten
2. Drücken Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts die Programmtaste länger als 5 Sekunden, um die Einstellung für den Wasserenthärter aufzurufen
3. Drücken Sie die Programmtaste erneut, um die richtige Härte entsprechend Ihrer lokalen Umgebung auszuwählen. Die Einstellung ändert sich in der folgenden Reihenfolge:
   H3->H4->H5->H6->H1->H2->H3
4. Drücken Sie die Taste, um den Einstellmodus zu beenden

WASSERHÄRTE

Deutsch °dH	Französisch °fH	Britisch °Clarke	mmol/l	Wasserenthärter-Stufe	Regeneration nach	Salz (g/Zyklus)
0–5	0–9	0–6	0–0,94	H1	Keine	0
6–11	10–20	7–14	1,0–2,0	H2	10	9
12–17	21–30	15–21	2,1–3,0	H3	5	12
18–22	31–40	22–28	3,1–4,0	H4	3	20
23–34	41–60	29–42	4,1–6,0	H5	2	30
35–55	61–98	43–69	6,1–9,8	H6	1	60

1°dH = 1,25 °Clarke = 1,78 °fH = 0,178 mmol/l

Werkseinstellung: H3

Jeder Zyklus mit Regeneration verbraucht zusätzlich 3,0 Liter Wasser.

Der Energieverbrauch erhöht sich um 0,02 kWh und die Programmdauer verlängert sich um 4 Minuten.

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

Empfehlungen zum Beladen des Geschirrspülers

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

  ACHTUNG!

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

Ausräumung des Geschirrs:

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

⚠WARNUNG



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

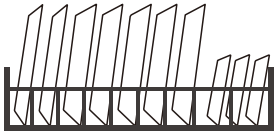
Beladen des Oberkorbs

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



Beladung des Unterkorbs

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



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

Besteckkorb Beladung

Besteck sollte getrennt voneinander in den entsprechenden Positionen in den Besteckkorb gesteckt werden. Achten Sie darauf, dass die Besteckteile nicht ineinanderstecken, 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!

⚠WARNUNG



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

Die Häufigkeit, mit der der Spender nachgefüllt werden muss, hängt davon ab, wie oft Geschirr gespült wird und welche Klarspülereinstellung verwendet wird.

Die **Anzeige für niedrigen Klarspülerstand** ( ) leuchtet auf, wenn mehr Klarspüler benötigt wird. Füllen Sie den Klarspüler-Spender **nicht zu voll.**

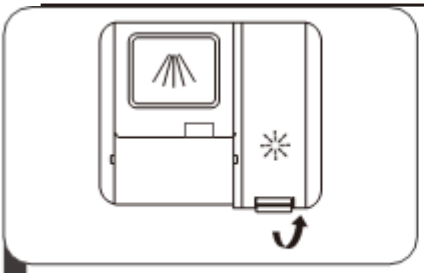
Funktion des Reinigungsmittels

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

⚠WARNING

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

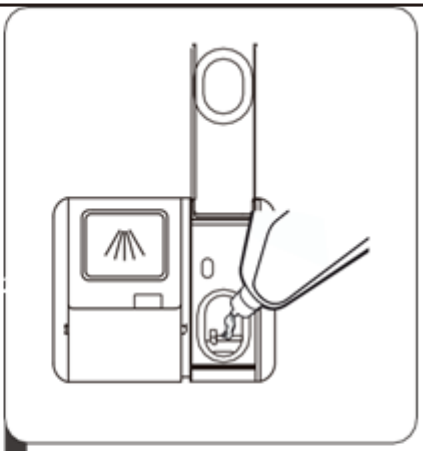
Füllen des Klarspülerbehälters



1 Entfernen Sie die Kappe des Klarspülerbehälters, indem Sie den Griff nach oben ziehen.



3 Schließen Sie anschließend die Kappe vollständig.



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

Einstellen des Klarspülmittel Verbrauchs

1. Um eine bessere Trocknungsleistung mit begrenztem Klarspüler zu erreichen, ist der Geschirrspüler so konzipiert, dass der Verbrauch vom Benutzer eingestellt werden kann. Folgen Sie den untenstehenden Schritten.
2. Schließen Sie die Tür und schalten Sie das Gerät ein.
3. Innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten drücken Sie die Programmtaste länger als 5 Sekunden. Drücken Sie anschließend die Delay-Taste, um in den Einstellmodus zu gelangen. Die Klarspüleranzeige blinkt mit 1-Hz-Frequenz.

Werkseinstellung ist d3.

4. Drücken Sie die Programmtaste erneut, um die passende Einstellung entsprechend Ihrer Nutzungsgewohnheiten auszuwählen.

Die Reihenfolge der Einstellungen ist:

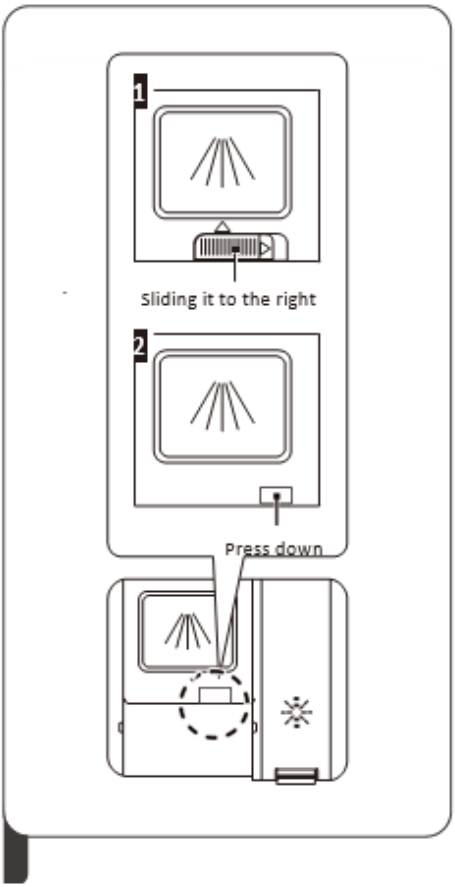
d3 → d4 → d5 → d6 → d1 → d2 → d3

5. Je höher die Zahl, desto mehr Klarspüler wird verwendet.

6. Wenn 5 Sekunden lang keine Bedienung erfolgt oder Sie die Power-Taste drücken, wird die Einstellung gespeichert und der Einstellmodus beendet.

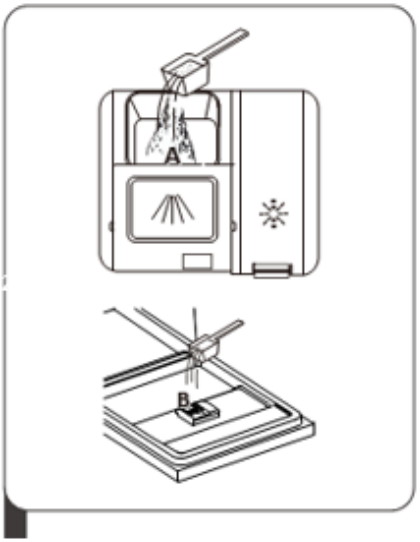
Auswahlposition	Klarspülermenge (mL)
d1 – Rapid-Programm leuchtet	1.2
d2 – 90-Min-Programm leuchtet	2.4
d3 – 90-Min, Rapid leuchten	3.6
d4 – Glas-Programm leuchtet	4.8
d5 – Glas, Rapid leuchten	6.0
d6 – Glas, 90-Min leuchten	7.2

Spülmittel Dispenser füllen

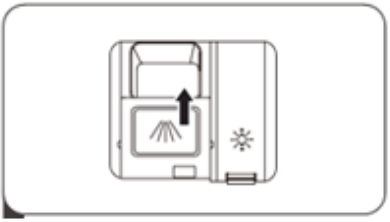


itte wählen Sie je nach tatsächlicher Ausführung ine der folgenden Öffnungsmethoden:

1. Öffnen Sie die Kappe, indem Sie den Entriegelungsriegel zur Seite schieben.
2. Öffnen Sie die Kappe, indem Sie die Entriegelung nach unten drücken.



Geben Sie das Reinigungsmittel in das größere Fach (A) für den Hauptspülgang. Für ein besseres Reinigungsergebnis, besonders bei stark verschmutztem Geschirr, geben Sie eine kleine Menge Reinigungsmittel zusätzlich auf die Tür des Geschirrspülers.
Das zusätzliche Reinigungsmittel wird während der Vorspülphase aktiviert.



Schließen Sie die Klappe, indem Sie sie nach vorne schieben und anschließend nach unten drücken, bis sie einrastet.

HINWEIS:

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

Spülprogramm Tabelle

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

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

Programm	Spül-Zyklen	Spülmittel Vor / Haupt	Laufzeit In Minuten	Energie Verbr.(kWh)	Wasser Verbr.(L)	Klar Spüler
Intensive	Vorspülen(60℃) Waschen Spülen Spülgang (65-72℃) Trocknen	4/16g 1 oder 2 Stück	175	1.275 - 1.385	14,7	●
Universal	Vorspülen Waschen(60℃) Spülen Spülgang(65-72℃) Trocknen	4/16g 1 oder 2 Stück	150	1.185-1.290	14.7	●
ECO (*EN60436)	Waschen(50℃) Spülen Spülgang(40℃) Trocknen	20g 1 oder 2 Stück	245	0.824	11.0	●
Glas	Vorspülen Waschen(45℃) Spülen Spülgang (55-60℃) Drying	4/16g 1 oder 2 Stück	120	0.850-0.925	14.7	●
90' **90 min**	Waschen (55℃) Spülen Spülgang (60-65℃) Trocknen	20g 1 Stück	90	0.955-1.030	12	●
Kurz	Washen (45℃) Spülen Spülgang (45℃)	12g 1 oder 2 Stück	30	0.584	11,1	○

HINWEIS:

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

Energie sparen

1. Vorspülen von Geschirrteilen führt zu erhöhtem Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen
2. Das Spülen von Geschirr in der Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Gebrauchsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Geschirrspülen von Hand, wenn die Haushaltsgeschirrspülmaschine vorschriftsmäßig verwendet wird,

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:

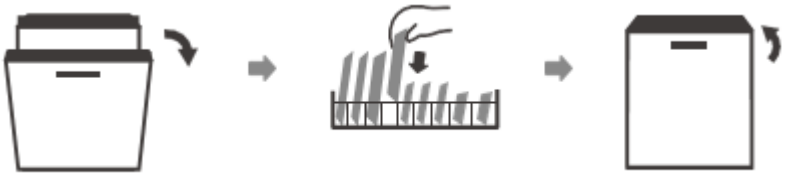
1. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um den Waschvorgang zu unterbrechen.
2. Halten Sie die Programmtaste länger als drei Sekunden gedrückt, um den Programmauswahlmodus zu aktivieren.
3. Wählen Sie das gewünschte Spülprogramm aus.
4. Schließen Sie die Tür, der Geschirrspüler startet.



Nachbeladung von Geschirr

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

1. Öffnen Sie die Tür leicht, um den Spülvorgang zu stoppen.
2. Nachdem die Sprüharme aufgehört haben zu arbeiten, können Sie die Tür vollständig öffnen.
3. Fügen Sie das vergessene Geschirr hinzu.
4. Schließen Sie die Tür, der Geschirrspüler setzt den Spülvorgang nach 10 Sekunden fort.



⚠ WARNUNG



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

Automatische Türöffnung

Nach dem Spülvorgang öffnet sich die Tür automatisch, um eine bessere Trocknungswirkung zu erzielen.



NOTE:

Die Geschirrspülertür darf beim automatischen Öffnen nicht blockiert werden.
Andernfalls kann die Funktion der Türverriegelung

ERROR CODES

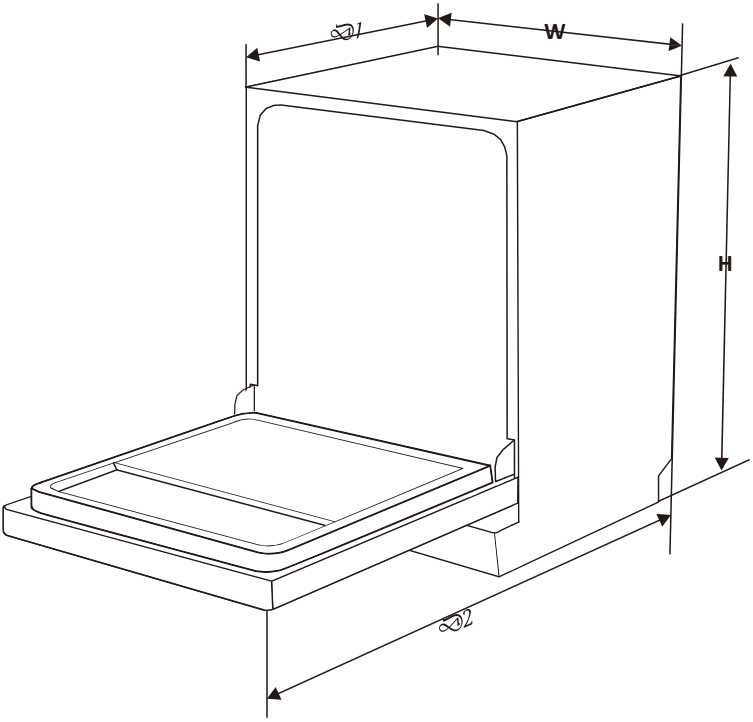
Bei einer Storung zeigt der Geschirrspuler Fehlercodes an, um diese zu identifizieren

Codes	Bedeutung	Mögliche Ursache
Kurzprogr. (Rapid) Taste flackert	Langere 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	Oberlauf.	Ein Element der Spulmaschine leckt.
Die ECO-, Glass- und Rapid-Anzeige flackert	Kommunikationsstörung zwischen Hauptplatine und Displayplatine.	Kreislauf Unterbrechung oder Unterbrechung der Verkabelung

⚠ WARNUNG

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

TECHNISCHE INFORMATION



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

Produktinformationsblatt EN60436

Allgemeine Produktparameter

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität (a) (Stk)	12	Abmessung (cm)	Hhöhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI(a)	49,9	Energieeffizienzklasse (a)		D (c)
Reinigungsleistungsindex (a)	1,125	Trocknungsleistungsindex (a)		1,065
Energieverbrauch in kWh [pro Zyklus], basierend auf dem Eco-Programm mit Kaltwasser-füllung. Tatsächlicher Energieverbrauch je nach	0,824	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)	4:05	Typ: vollintegriert		Einbau
Luftschallemission (a) dB(A)	49	Luftschallemissions Klasse (a)		C (c)
Aus Modus (W)	N/A	Standby Modus (W)		0,49
Startverzögerung (W) (wo verfügbar)	3,99	Netzwerk-Standby (W) (falls zutreffend)		N/A

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

Zusatzinformationen:

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

(a) für das ECO Programm

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

CONTENTS PART I GB

01 3 **SAFETY INFORMATION**

02 8 **PRODUCT OVERVIEW**

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

04 13 **MAINTENANCE AND CLEANING**
13 External Care
13 Internal Care
17 Caring For the Dishwasher

05 18 **INSTALLATION INSTRUCTION**
18 Power Connection Water
19 Supply and Drain
20 Connection Of Drain Hoses
21 Positioning the Appliance
22 Built-In Installation (for the integrated model)

06 27 **TROUBLESHOOTING TIPS**
30 Availability Of Spare Parts

07 31 **LOADING THE BASKETS**

NOTE:

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

Dear customer,

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

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

SAFETY INFORMATION

⚠WARNING

When using your dishwasher, follow the precautions listed below:

- Installation and repair can only be carried out by a qualified technician
- This appliance is intended to be used in households and similar applications such as:
  -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  -farm houses.
  -by clients in hotels, motels and other residential environments.
  -bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged 8 and older, and people 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be done
- by children without supervision. (For EN60335-1) This appliance is not intended for use by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Earthing Instructions

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

appliance is properly grounded.

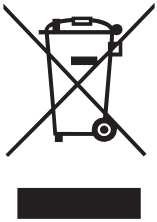
- Do not modify the plug provided with the appliance if it does not fit the outlet.
- Have a proper outlet installed by a qualified
- electrician. Do not abuse, sit on, or stand on the door or dish rack of the dishwasher.
- Do not operate your dishwasher unless all enclosure panels are properly in place.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

  1) Locate sharp items so that they are not likely to damage the door seal.
  2) Warning: Knives and other utensils with sharp points must be loaded in the basket with their points facing down or placed in a horizontal position.

- Some dishwasher detergents are strongly alkaline. They can be extremely dangerous if swallowed.
  Avoid contact with the skin and eyes and keep children away from the dishwasher when the door is open.
- Check that there are no detergent residues after completion of the wash cycle.

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

Disposal

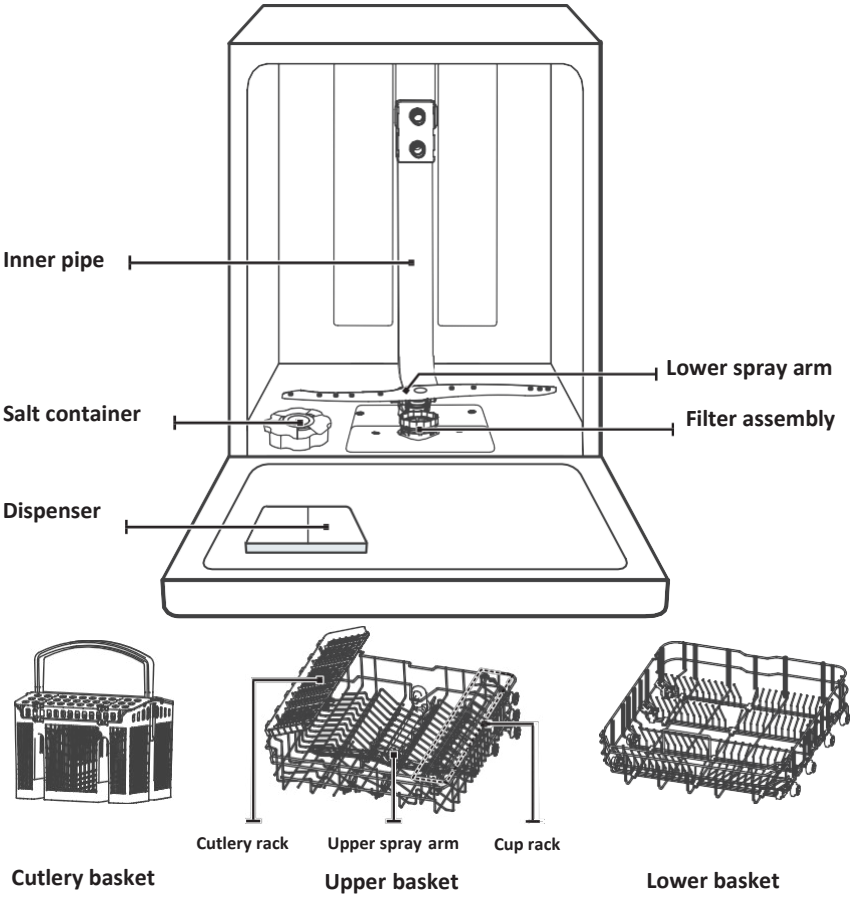


- For supplying package and the appliance please go to a recycling center. Therefore, cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.
- Cardboard packaging is manufactured from recycled paper and should be disposed of in the wastepaper collection for recycling.
- By ensuring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

PRODUCT OVERVIEW

IMPORTANT:

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

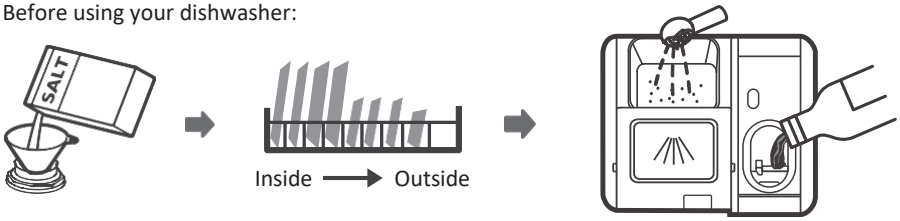


NOTE:

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

USING YOUR DISHWASHER

Before using your dishwasher:



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

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

Loading The Salt Into The Softener

NOTE:

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

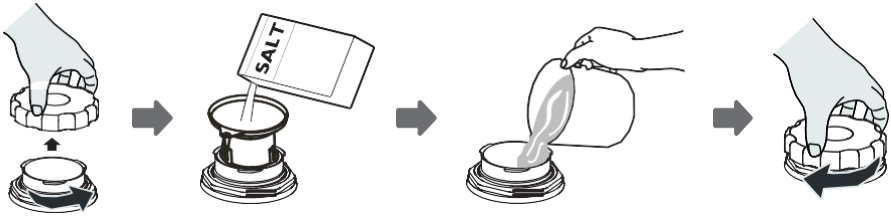
Always use salt intended for dishwasher use.

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

⚠WARNING

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

Please follow the steps below for adding dishwasher salt:



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

NOTE:

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

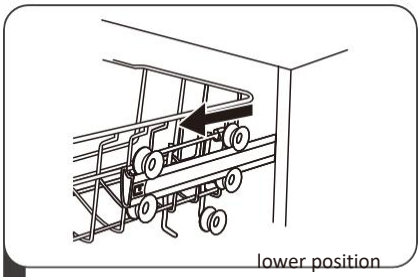
Basket Loading Tips

Adjusting the upper basket

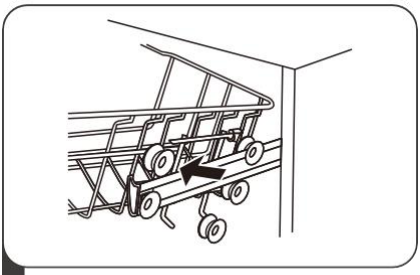
Type 1:

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

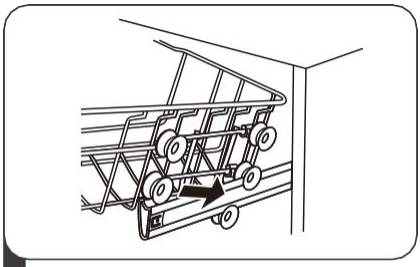
To adjust the height of the upper rack, follow these steps:



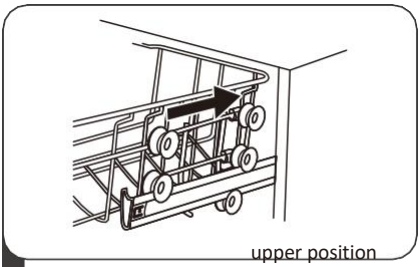
1 Pull out the upper basket.



2 Remove the upper basket.

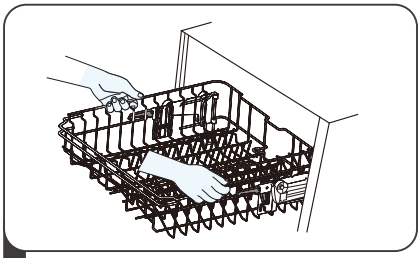


3 Re-attach the upper basket to upper or lower rollers.

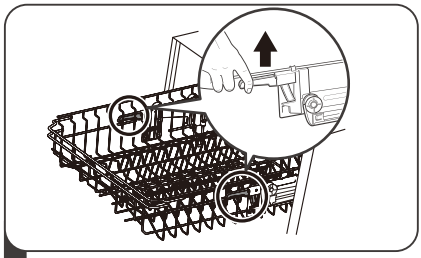


4 Push in the upper basket.

Type 2:



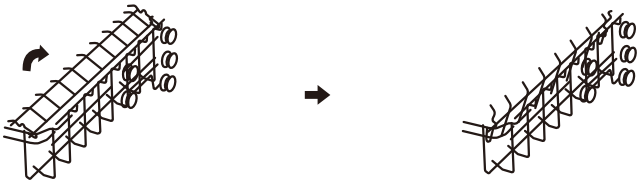
1 To raise the upper basket, just lift the upper basket at the center of each side until the basket locks into place in the upper position. It is not necessary to lift the adjuster handle.



2 To lower the upper basket, lift the adjust handles on each side to release the basket and lower it to the lower position.

Folding back the cup shelves

To make room for taller items in the upper basket, raise the cup rack upwards. You can then lean the tall glasses against it.

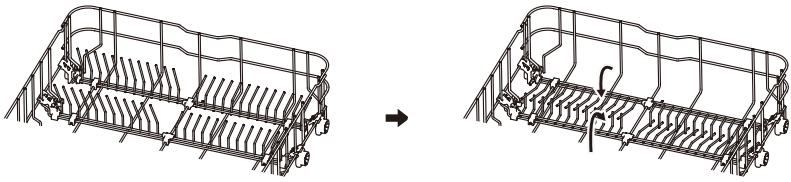


Folding back the rack shelves

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

raise upwards

fold backwards



MAINTENANCE AND CLEANING

External Care

The door and the door seal

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

The control panel

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

⚠WARNING

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

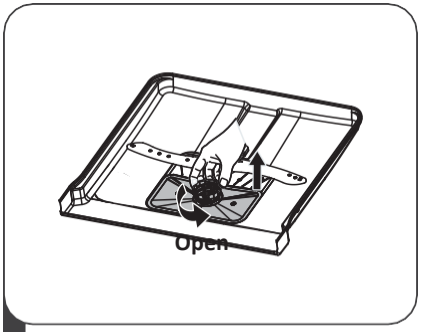
Internal Care

Filtering system

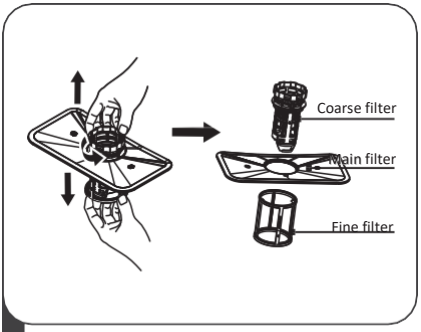
The filtering system in the base of the wash cabinet retains coarse debris from the washing cycle, including foreign objects such as toothpicks or shards. The collected coarse debris may cause the filters to clog. Check the condition of the filters regularly, carefully remove foreign objects and clean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

NOTE:

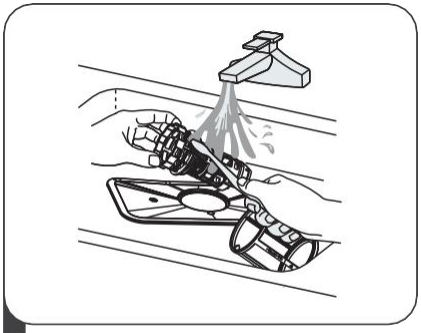
Pictures are only for reference, different models of the filtering system and spray arms may be different.



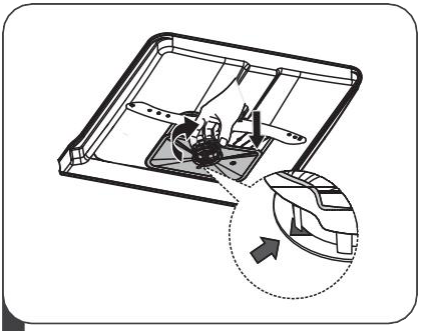
1 Hold the coarse filter and rotate it anticlockwise to unlock the filter. Lift the filter upwards and out of the dishwasher.



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



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



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

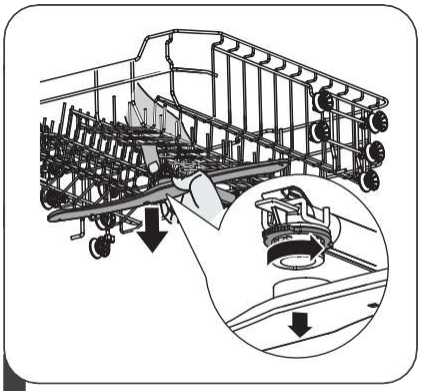
⚠ WARNING

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

Spray arms

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

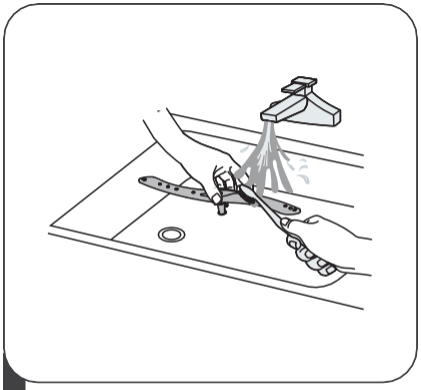
To clean the spray arms, follow the instructions below:



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



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



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

Caring For The Dishwasher

Frost precaution

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

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

After every wash

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

Remove the plug

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

No solvents or abrasive cleaning

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

When not in use for a long time

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

Moving the appliance

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

Seals

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

INSTALLATION INSTRUCTION

⚠WARNING



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

⚠ Attention

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

About Power Connection

⚠WARNING

For personal safety:

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

Electrical requirements

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

Electrical connection

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

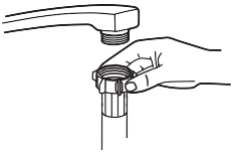
⚠ Ensure that proper earthing exists before use

Water Supply And Drain DIN EN 1717

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

Example of backflow prevention. (Not included in the scope of delivery)





ordinary supply hose

About the safety supply hose (with Aqua Stop)

(Not on all models available)

The safety supply hose consists of double walls. The system guarantees its intervention by blocking the flow of water in case of the supply hose breaking and when the air space between the supply hose itself and the outer corrugated hose is full of water.

⚠WARNING

A hose that attaches to a tap can burst if it is installed on the same water line as the dishwasher. If your sink has one, it is recommended that the hose be disconnected and the hole plugged.

How to Connect the safety supply hose

1. Pull the safety supply hoses out from storage compartment located at rear of dishwasher.
2. Mount a backflow prevention to the water tap and connect the safety inlet hose to the backflow prevention with a 3/4-inch thread.
3. Turn the water fully on before starting the dishwasher.

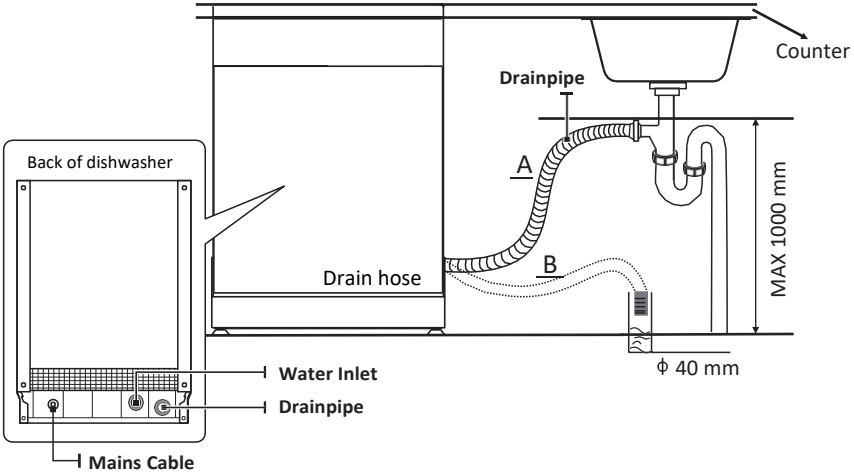
How to disconnect the safety supply hose

1. Turn off the water.
2. Unscrew the safety supply hose from the faucet.

Connection Of Drain Hoses

Insert the drain hose into a drainpipe with a minimum diameter of 4 cm, or let it run into the sink, making sure to avoid bending or crimping it. The height of drainpipe must be less than 1000 mm. The free end of the hose must not be immersed in water to avoid the back flow of it.

⚠ Please securely fix the drain hose in either position A or position B



How to drain excess water from hoses

If the connection to the drainpipe is positioned higher than 1000 mm, excess water may remain in the drain hose. It will be necessary to drain excess water from the hose into a bowl or suitable container that is held outside and lower than the sink.

Water outlet

Connect the water drain hose. The drain hose must be correctly fitted to avoid water leaks. Ensure that the water drain hose is not kinked or squashed.

Extension hose

If you need a drain hose extension, make sure to use a similar drain hose.
It must not be longer than 4 meters, otherwise the cleaning effect of the dishwasher could be reduced.

Syphon connection

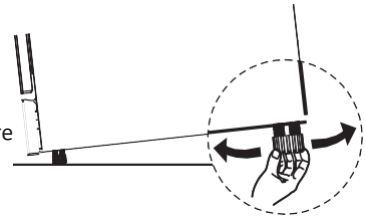
Waste connection must be <1000 mm above dishwasher base.

Positioning The Appliance

Position the appliance in the desired location. The back should rest against the wall behind it, and the sides, along the adjacent cabinets or walls. The dishwasher is equipped with water supply and drain hoses that can be positioned either to the right or the left sides to facilitate proper installation.

Leveling the appliance

Once the appliance is positioned for levelling, the height of the dishwasher may be altered via adjustment of the screwing level of the feet.
In any case, the appliance should not be inclined more than 2°.



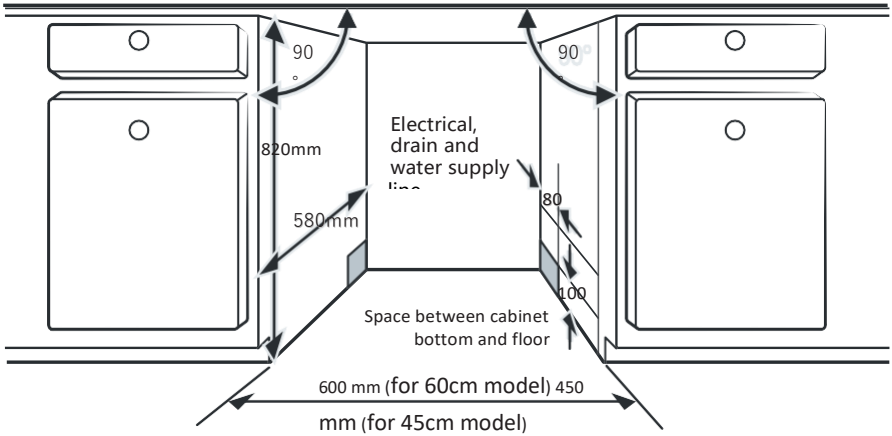
Built-In Installation (for the integrated model)

Step 1. Selecting the best location for the dishwasher

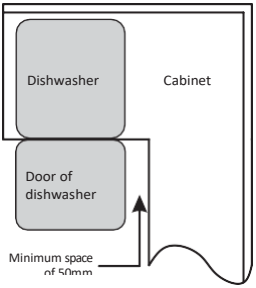
The installation position of the dishwasher should be near the existing inlet and drain hose and power socket.

Illustrations of cabinet dimensions and installation position of the dishwasher.

1. Less than 5 mm between the top of dishwasher and cabinet and the outer door aligned to cabinet.



2. If dishwasher is installed at the corner of the cabinet, there should be some space when the door is opened.



NOTE:

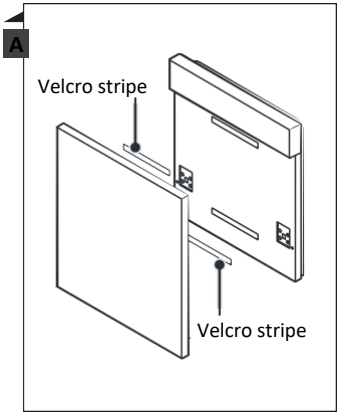
Depending on where your electrical outlet is, you may need to cut a hole in the opposite cabinet side.

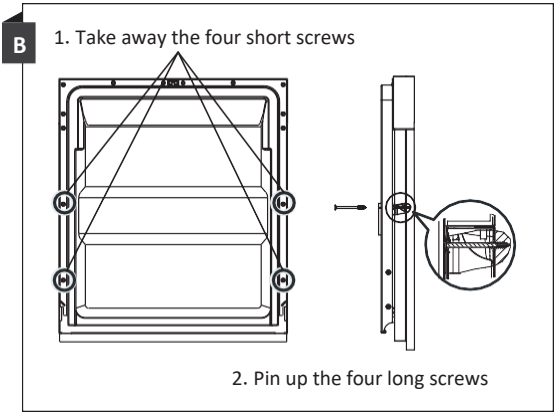
Step 2. Aesthetic panel's dimensions and installation

Follow the specific installation instruction for attaching the aesthetic door panel

Semi-integrated model

Separate Velcro stripe A and Velcro stripe B and attach Velcro stripe A on the inner side of the aesthetic panel. Attach the felt Velcro stripe B on the outer door of dishwasher (see figure A). After positioning the panel, fix the panel onto the outer door by screws and bolts (See figure B).

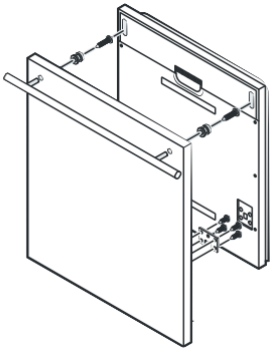




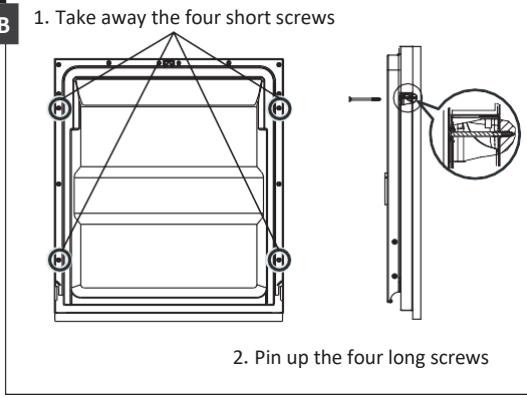
Fully integrated model

Install the hook on the aesthetic panel and put the hook into the slot of the outer door of dishwasher (see figure A). After positioning the panel, fix the panel onto the outer door by screws and bolts (See figure B).

A

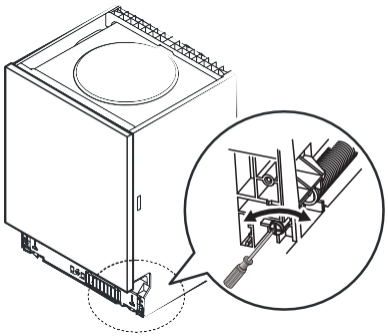


B



Step 3. Tension adjustment of the door spring

1. The door springs are set at the factory to the proper tension for the outer door. If aesthetic panels are installed, you will have to adjust the door spring tension. Rotate the adjusting screw to drive the adjustor to strain or relax the steel cable.
2. Door spring tension is correct when the door remains horizontal in the fully opened position yet rises to a close with the slight lift of a finger.

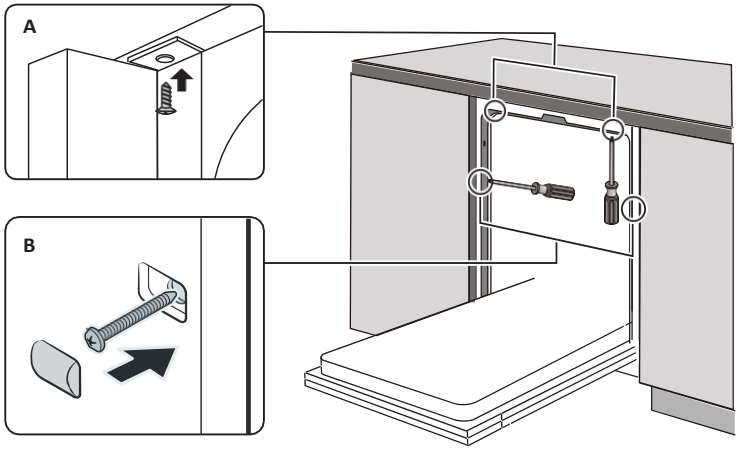


Step 4. Dishwasher installation steps

Please refer to the specific installation steps in the installation drawings

1. Affix the condensation strip under the work surface of cabinet. Please ensure the condensation strip is flush with edge of work surface. (Step 2)
2. Connect the inlet hose to the cold-water supply.
3. Connect the drain hose.
4. Connect the power cord.
5. Place the dishwasher into the cabinet.
6. Level the dishwasher. The rear foot can be adjusted from the front of the dishwasher by turning the Philips screw in the middle of the base of dishwasher use a Philips screwdriver. To adjust the front feet, use a flat screwdriver and turn the front feet until the dishwasher is level. (Step 5 to Step 6)
7. Install the furniture door to the outer door of the dishwasher. (Step 7 to Step 10)
8. Adjust the tension of the door springs by using a Philips screwdriver turning in a clockwise motion to tighten the left and right door springs. Failure to do this could cause damage to your dishwasher. (Step 11)
9. The dishwasher must be secured in place. There are two ways to do this:
   A. Normal work surface: Put the installation hook into the slot of the side plane and secure it to the work surface with the screws

   B. Marble or granite work top: Fix the side with screws.

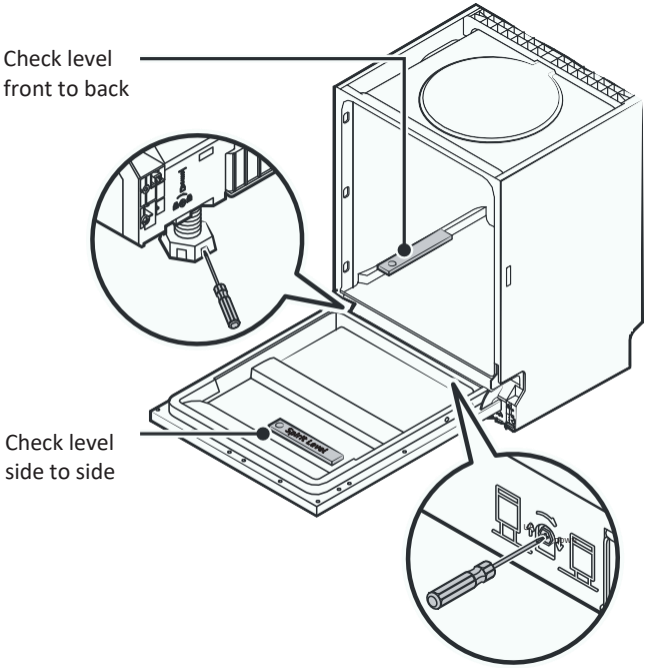


and secure it to the work surface with the screws

Step 5. Levelling the dishwasher

Dishwasher must be level for proper dish rack operation and wash performance.

1. Place a spirit level on door and rack track inside the tub as shown to check that the dishwasher is level.
2. Level the dishwasher by adjusting the three levelling feet individually.
3. When leveling the dishwasher, please pay attention not to let the dishwasher tip over.



NOTE:

The maximum adjustment height of the feet is 50 mm.

TROUBLESHOOTING TIPS

Before Calling For Service

Reviewing the charts on the following pages may save you from calling for service.

Problem	Possible Causes	What To Do
Dishwasher doesn't start	Fuse blown, or the circuit break tripped.	Replace fuse or reset circuit breaker. Remove any other appliances sharing the same circuit with the dishwasher.
	Power supply is not turned on.	Make sure the dishwasher is turned on and the door is closed securely. Make sure the power cord is properly plugged into the wall socket.
	Water pressure is low	Check that the water supply is connected properly and the water is turned on.
	Door of dishwasher not properly closed.	Make sure to close the door properly and latch it.
Water not pumped form dishwasher	Twisted or trapped drain hose.	Check the drain hose.
	Filter clogged.	Check the filter system.
	Kitchen sink clogged.	Check the kitchen sink to make sure it is draining well. If the problem is the kitchen sink that is not draining, you may need a plumber rather than a serviceman for dishwashers.
Foam in the tub	Wrong detergent.	Use only the special dishwasher detergent to avoid suds. If this occurs, open the dishwasher and let suds evaporate. Add 1 liter of cold water to the bottom of the dishwasher. Close the dishwasher door, then select any cycle. Initially, the dishwasher will drain out the water. Open the door after draining stage is complete and check if the suds have disappeared. Repeat if necessary.

Problem	Possible Causes	What To Do
	Spilled rinse aid.	Always wipe up rinse aid spills immediately.
Stained tub interior	Detergent with colorant may have been used.	Make sure that the detergent has no colorant.
White film on inside surface	Hard water minerals.	To clean the interior, use the damp soft cloth with dishwasher detergent and wear rubber gloves. Never use any other cleaner than dishwasher detergent otherwise, it may cause foaming or suds.
There are rust stains on cutlery	The affected items are not corrosion resistant.	Avoid washing items that are not corrosion resistant in the dishwasher.
	A program was not run after dishwasher salt was added. Traces of salt have gotten into the wash cycle.	Always run a wash program without any crockery after adding salt. Do not select the Turbo function (if present), after adding dishwasher salt.
	The lid of the softer is loose.	Check the softener lid is secure.
Knocking noise in the dishwasher	A spray arm is knocking against an item in a basket	Interrupt the program and rearrange the items which are obstructing the spray arm.
Rattling noise in the dishwasher	Crockery items are loose in the dishwasher.	Interrupt the program and rearrange the items of crockery.
Knocking noise in the water pipes	This may be caused by on-site installation or the cross-section of the piping.	This has no influence on the dishwasher function. If in doubt, contact a qualified plumber.
The dishes are not clean	The dishes were not loaded correctly.	See PART Ⅱ “Preparing and Loading Dishes”.
	The program was not powerful enough.	Select a more intensive program.

Problem	Possible Causes	What To Do
The dishes are not clean.	Not enough detergent was dispensed.	Use more detergent or change your detergent.
	Items are blocking the movement of the spray arms.	Rearrange the items so that the spray can rotate freely.
	The filter combination is not clean or is not correctly fitted in the base of wash cabinet. This may cause the spray arm jets to get blocked.	Clean and/or fit the filter correctly. Clean the spray arm jets.
Cloudiness on glassware.	Combination of soft water and too much detergent.	Use less detergent if you have soft water and select a shorter cycle to wash the glassware and to get it clean.
White spots appear on dishes and glasses.	Hard water area can cause limescale deposits.	Check water softener settings or fill status of salt container.
Black or grey marks on dishes	Aluminum utensils have rubbed against dishes	Use a mild abrasive cleaner to eliminate those marks.
Detergent left in dispenser	Dishes block detergent dispenser	Re-load the dishes properly.
The dishes aren't drying	Improper loading	Use gloves if detergent residue can be found on dishes to avoid skin irritations.
	Dishes are removed too soon	Do not empty your dishwasher immediately after washing. Open the door slightly so that the steam can come out. Take out the dishes until the inside temperature is safe to touch. Unload the lower basket first to prevent the dropping water from the upper basket.

Problem	Possible Causes	What To Do
The dishes aren't drying	Wrong program has been selected.	With a short program, the washing temperature is lower, decreasing cleaning performance. Choose a program with a long washing time.
	Use of cutlery with a low-quality coating.	Water drainage is more difficult with these items. Cutlery or dishes of this type are not suitable for washing in the dishwasher.

⚠WARNING

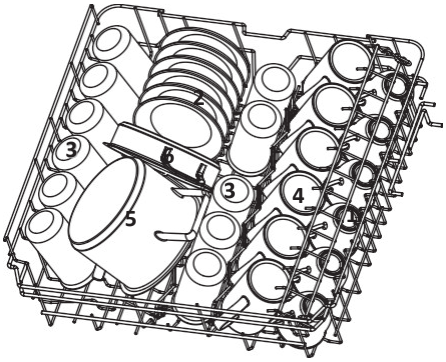
Self-repair or non-professional repair may cause serious risks to the safety of the user of the appliance and impact warranty.

Availability of Spare Parts

- **Seven years after placing the last unit of the model on the market:** Motor, circulation and drain pump, heaters and heating elements, including heat pumps (separately or bundled), piping and related equipment including all hoses, valves, filters and aqua stops, structural and interior parts related to door assemblies (separately or bundled), printed circuit boards, electronic displays, pressure switches, thermostats and sensors, software and firmware including reset software.
- **Ten years after placing the last unit of the model on the market:**
  Door hinge and seals, other seals, spray arms, drain filters, interior racks and plastic peripherals such as baskets and lids.

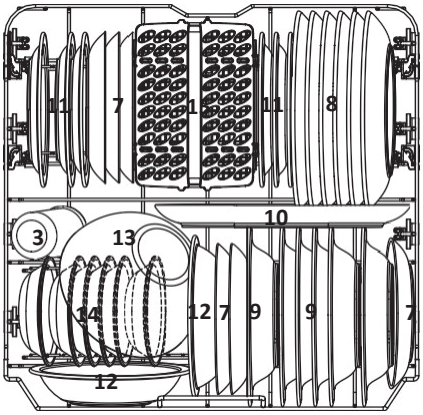
LOADING THE BASKETS ACCORDING TO EN60436:

1. Upper basket:



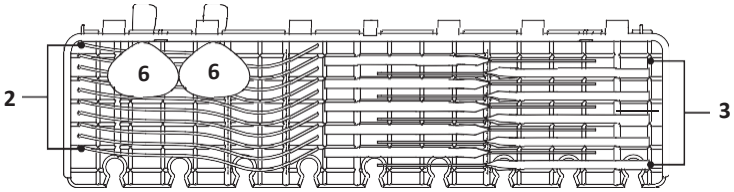
Number	Item
1	Cups
2	Saucers
3	Glasses
4	Mugs
5	Small pot
6	Oven pot

2. Lower basket:



Number	Item
7	Dessert plates
8	Dinner plates
9	Soup plates
10	Oval platter
11	Melamine dessert plates
12	Melamine bowls
13	Glass bowl
14	Dessert bowls
15	Cutlery basket

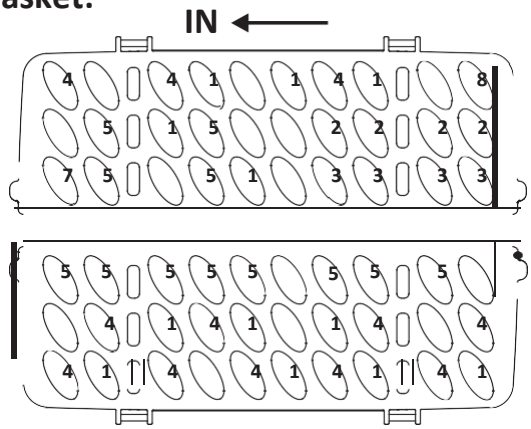
3. Cutlery rack:

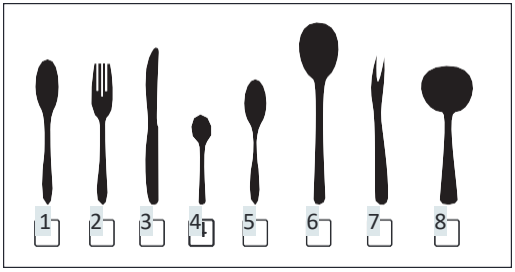


NOTE:

Please place the light flat wares on the shelf. The total weight is less than 1.5kg.

4. Cutlery basket:





Number	Item
1	Soup spoons
2	Forks
3	Knives
4	Teaspoons
5	Dessert spoons
6	Serving spoons
7	Serving fork
8	Gravy ladle

Information for comparability tests
in accordance with EN60436
Capacity: 12 place settings
Position of the upper basket: lower position
Program: ECO
Rinse aid setting: Max
Softener setting: H3

CONTENTS PART II GB

01

USING YOUR DISHWASHER

Control Panel

Water Softener

Preparing and Loading Dishes

Function Of the Rinse Aid and Detergent

Filling The Rinse Aid Reservoir

Filling The Detergent Dispenser

02

PROGRAMMING THE DISHWASHER

Wash Cycle Table

03

ERROR CODES

04

TECHNICAL INFORMATION

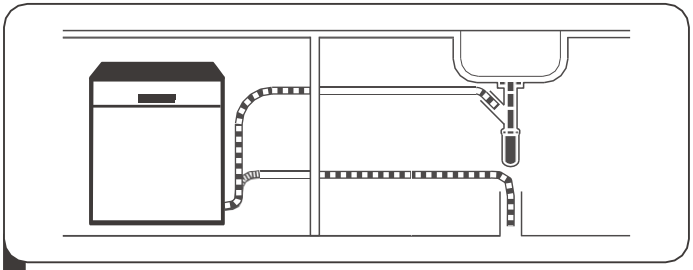
Warranty Conditions

NOTE:

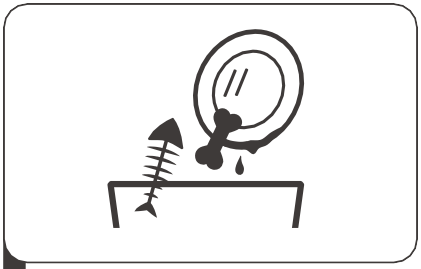
- If you cannot solve the problems by yourself, please ask for help from a professional technician.
- The manufacturer, following a policy of constant development and updating of the product, may make modifications without giving prior notice.
- If lost or out-of-date, you can receive a new user manual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

QUICK USER GUIDE

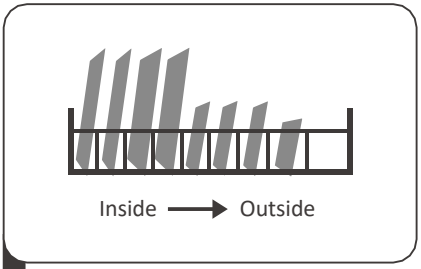
Please read the corresponding content on the instruction manual for detailed operating method.



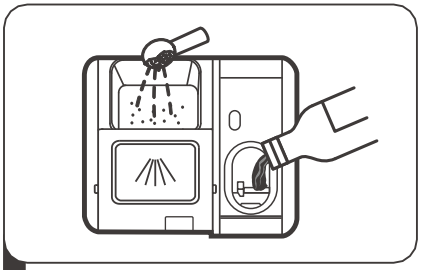
1 Install the dishwasher
Please check the section 5 INSTALLATION INSTRUCTION of PART Ⅰ: Generic Version.)



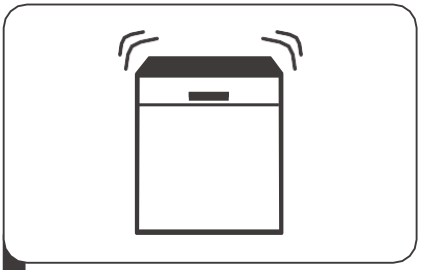
2 Removing the larger residue on the cutlery



3 Loading the baskets



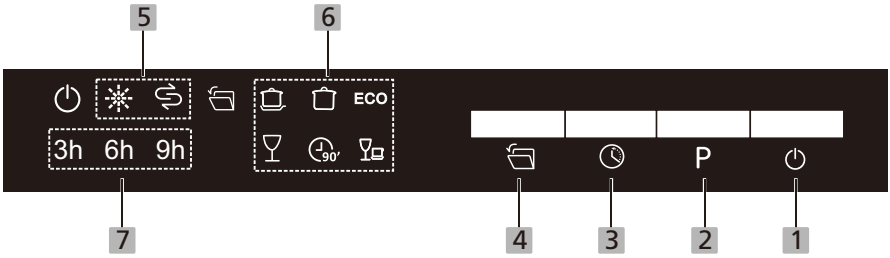
4 Filling the dispenser



5 Selecting a program and running the dishwasher

USING YOUR DISHWASHER

Control Panel



Operation (Button)

1 **Power**	Press this button to turn on your dishwasher.
2 **Program**	Select the appropriate washing program, the selected program indicator will be lit.
3 **Delay**	Press the button to set the delay time (3h/6h/or 9h).
4 **Auto open**	The dishwasher door opens automatically at the end of the program to improve drying. (It can only be used with Intensive, Universal, ECO, Glass, 90min.)

Display

5 **Warning indicator**	Rinse Aid If the " ✳ " indicator is lit, it means the dishwasher is low on dishwasher rinse aid and requires a refill. Salt If the " ⇄ " indicator is lit, it means the dishwasher is low on dishwasher salt and needs to be refilled.

6 Programs	 Intensive Heavily soiled items include pots and pans. With dried on food  **U**niversal For normally soiled loads, such as pots, plates, glasses and lightly soiled pans. ECO **ECO** This is standard program; it is suitable to clean normally soiled tableware and it is the most efficient program in terms of its combined energy and water consumption for that type of tableware.  **G**lass For lightly soiled crockery and glass.  **90** min For normal soiled loads that need quick wash  Rapid A shorter wash for lightly soiled loads that do not need drying.
7 Delay - Display	The delay time selected with key 3. (3h/6h/oder 9h) is lighting.

Water Softener

The water softener must be set manually, using the water hardness dial.
The water softener is designed to remove minerals and salts from the water, which would have a detrimental or adverse effect on the operation of the appliance.
The more minerals there are, the harder your water is.
The softener should be adjusted according to the hardness of the water in your area.
Your local Water Authority can advise you on the difficulty of the water in your area.

Adjusting salt consumption

The dishwasher is designed to allow for adjustment in the amount of salt consumed based on the hardness of the water used. This is intended to optimize and customize the level of salt consumption.

Please follow the steps below for adjustment in salt consumption.

1. Open the door, Switch on the appliance.
2. Press the Program button for more than 5 seconds to start the water softener set model within 60 seconds after the appliance was switched on (The Salt and Rinse aid warning lights will be on periodically when it gets in the set model);
3. Press the Program button to select the proper set according to your local environment, the sets will change in the following sequence: H3->H4->H5->H6->H1->H2->H3.
4. Press the Power button to end the set-up model.

WATER HARDNESS				Water softner level	Regeneration occurs every X program sequence 1)	Salt consumption (gram/cycle)
German °dH	French °fH	British °Clarke	Mmol/l			
0 - 5	0 - 9	0 - 6	0 - 0.94	H1->Rapid Light bright	No regeneration	0
6 - 11	10 - 20	7 - 14	1.0 - 2.0	H2->90 min Light bright	10	9
12 - 17	21 - 30	15 - 21	2.1 - 3.0	H3->Rapid, 90 min Light bright	5	12
18 - 22	31 - 40	22 - 28	3.1 - 4.0	H4->Glass Light bright	3	20
23 - 34	41 - 60	29 - 42	4.1 - 6.0	H5->Rapid, Glass Light bright	2	30
35 - 55	61 - 98	43 - 69	6.1 - 9.8	H6->90 min, Glass Light bright	1	60

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

the factory setting: H3

1) Every cycle with a regeneration operation consumes additional 3.0 litres of water, the energy consumption increases by 0.02 kWh and the program extents by 4 minutes.

Please check the section 3 of PART 1 "Loading the Salt into the Softener" if your dishwasher lacks salt

NOTE:

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

Water Softener

The hardness of the water varies from place to place. If hard water is used in the dishwasher, deposits will form on the dishes and utensils.

The appliance is equipped with a special softener that uses a salt container specifically designed to eliminate lime and minerals from the water.

Preparing And Loading Dishes

- Consider buying utensils which are identified as dishwasher-proof.
- For particular items, select a program with the lowest possible temperature. To
- prevent damage, do not take glass and cutlery out of the dishwasher immediately after the program has ended.

For washing the following cutlery/dishes

Are not suitable

- Cutlery with wooden, horn china or mother-of-pearl handles
- Plastic items that are not heat resistant
- Older cutlery with glued parts that are not temperature resistant
- Bonded cutlery items or dishes
- Pewter or cooper items
- Crystal glass
- Steel items subject to rusting
- Wooden platters
- Items made from synthetic fibers

Are of limited suitability

- Some types of glasses can become dull after a large number of washes
- Silver and aluminum parts have a tendency to discolor during washing
- Glazed patterns may fade if machine washed frequently

Recommendations for loading the dishwasher

- Scrape off any large amounts of leftover food. Soften remnants of burnt food in pans. It is not necessary to rinse the dishes under running water.
- For best performance of the dishwasher, follow these loading guidelines. **(Features and appearance of baskets and cutlery baskets may vary from your model.)**
- Place objects in the dishwasher in following way:
- Items such as cups, glasses, pots/pans, etc. are faced downwards.
- Curved items, or ones with recesses, should be loaded aslant so that water can run off.
- All utensils are stacked securely and cannot tip over.
- All utensils are placed in the way that the spray arms can rotate freely during washing.
- Load hollow items such as cups, glasses, pans etc. With the opening facing downwards so that water cannot collect in the container or a deep base.
- Dishes and items of cutlery must not lie inside one another or cover each other. To
- avoid damage, glasses should not touch one another.
- The upper basket is designed to hold more delicate and lighter dishware such as glasses, coffee and teacups.
- Long bladed knives stored in an upright position are a potential hazard!
- Long and / or sharp items of cutlery such as carving knives must be positioned horizontally in the upper basket.
- Please do not overload your dishwasher. This is important for good results and for reasonable consumption of energy.

NOTE:

Very small items should not be washed in the dishwasher as they could easily fall out of the basket.

Removing the dishes

To prevent water from dripping from the upper basket into the lower basket, we recommend that you empty the lower basket first, followed by the upper basket.

⚠WARNING



Items will be hot! To prevent damage, do not take glass and cutlery out of the dishwasher for around 15 minutes after the program has ended.

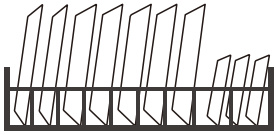
Loading the upper basket

The upper basket is designed to hold more delicate and lighter dishware such as glasses, coffee and teacups and saucers, as well as plates, small bowls and shallow pans (as long as they are not too dirty). Position the dishes and cookware so that they will not get moved by the spray of water.



Loading the lower basket

We suggest that you place large items and the most difficult to clean items are to be placed into the lower basket: such as pots, pans, lids, serving dishes and bowls, as shown in the figure below. It is preferable to place serving dishes and lids on the side of the racks in order to avoid blocking the rotation of the top spray arm.
The maximum diameter advised for plates in front of the detergent dispenser is 19 cm, this does not hamper opening of it.



Loading the cutlery basket

Cutlery should be placed in the cutlery rack separately from each other in the appropriate positions, and do make sure the utensils do not nest together, this may cause bad performance.

⚠WARNING



Do not let any item extend through the bottom.
Always load sharp utensils with the sharp point down!

For the best washing effect, please load the basket according to standard loading options on last section of PART I

Function Of The Rinse Aid And Detergent

- The rinse aid is released during the final rinse to prevent water from forming droplets on your dishes, which can leave spots and streaks. It also improves drying by allowing water to roll off the dishes. Your dishwasher is designed to use liquid rinse aids.

⚠ WARNING

Only use liquid rinse aid for dishwasher. Never fill the rinse aid dispenser with any other substances (e.g. Dishwasher cleaning agent, liquid detergent). This would damage the appliance.

When to refill the rinse aid

The regularity of the dispenser needing to be refilled depends on how often dishes are washed and the rinse aid setting used.

- The Low Rinse Aid indicator ( ) will be lit when more rinse aid is needed.
- Do not overfill the rinse aid dispenser.

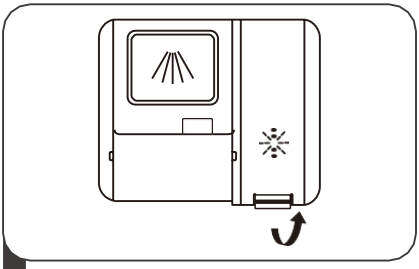
Function of detergent

The chemical ingredients that compose the detergent are necessary to remove, crush and dispense all dirt out of the dishwasher. Most of the commercial quality detergents are suitable for this purpose.

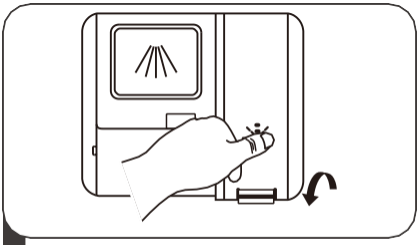
⚠ WARNING

- Proper Use of Detergent
  Use only detergent specifically made for dishwashers use. Keep your detergent fresh and dry.
  Do not fill detergent into the dispenser until you are ready to start the dishwasher.
-  **Dishwasher detergent is corrosive! Keep dishwasher detergent out of the reach of children.**

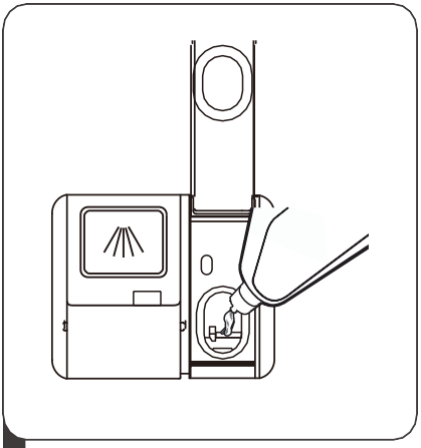
Filling The Rinse Aid Reservoir



1 Remove the rinse reservoir cap by lifting up the handle.



2 Close the cap after all.



2 Pour the rinse aid into the dispenser, being careful not to overfill.

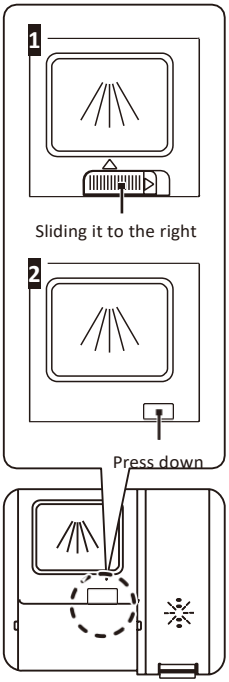
Adjusting the rinse aid reservoir

To achieve better drying performance with limited rinse aid, the dishwasher is designed to adjust the consumption by user. Follow the steps below.

1. Open the door, switch on the appliance.
2. Within 60 seconds after the appliance was switched on press the Program button for more than 5 seconds, and then press the Delay button to enter the set mode, the rinse aid indication blinks as 1Hz frequency. The factory setting is d3.
3. Press the Program button again to select the proper set according to your using habits, the setting will change in the following sequence: d3->d4->d5->d6->d1-> d2->d3. The higher the number, the more rinse aid the dishwasher uses.
4. Without operating in 5 seconds or pressing the Power button to complete the setup and exit the setting mode.

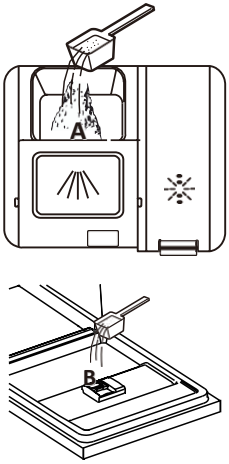
Selector position	Amount of rinse aid (mL)
d1-> Rapid Light bright	1.2
d2-> 90 min Light bright	2.4
d3-> 90 min, Rapid Light bright	3.6
d4-> Glass Light bright	4.8
d5-> Glass, Rapid Light bright	6.0
d6-> Glass, 90 min Light bright	7.2

Filling The Detergent Dispenser

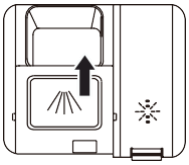


Please choose an open way according to the actual situation.

1. Open the cap by sliding the release catch.
2. Open the cap by pressing down the release latch.



2 Add detergent into the larger cavity (A) for main wash.
For better cleaning result, especially if you have very dirty items, pour a small amount of detergent onto the door.
The additional detergent will activate during the pre-wash phase.



Close the flap by sliding it to the front and then pressing it down.

NOTE:

Please observe the manufacturer's recommendations on detergent packaging.

PROGRAM SELECTION

Wash Cycle Table

The table below shows which programs are best for the levels of food residue on them and how much detergent is needed. It also shows various information about the programs. Consumption values and program duration are only indicative except for ECO program.

(●) indicates that the program uses rinse aid in the last rinse.

Program	Description Of Cycle	Detergent Pre/Main Wash	Running Time(min)	Energy (kWh)	Water (L)	Rinse Aid
 **Intensive**	Pre-wash Wash(60℃) Rinse Rinse(65-72℃) Drying	4/16g 1 or 2 tabs	175	1.275-1.385	14.7	●
 **Universal**	Pre-wash Wash(60℃) Rinse Rinse(65-72℃) Drying	4/16g 1 or 2 tabs	150	1.185-1.290	14.7	●
ECO (*EN60436)	Wash(50℃) Rinse Rinse(40℃) Drying	20g 1 or 2 tabs	245	0.824	11.0	●
 **Glass**	Pre-wash Wash(45℃) Rinse Rinse(55-60℃) Drying	4/16g 1 or 2 tabs	120	0.850-0.925	14.7	●
 **90 Min**	Wash(55℃) Rinse Rinse(60-65℃) Drying	20g 1 tab	90	0.955-1.030	12.0	●

Program	Description Of Cycle	Detergent Pre/Main Wash	Running Time(min)	Energy (kWh)	Water (L)	Rinse Aid
 Rapid	Wash(45℃) Rinse Rinse(45℃)	12g 1 tab	30	0.584	11.1	○

NOTE:

ECO (*EN60436) : The ECO program is suitable to clean normally soiled tableware, that for this use, it is the most efficient program in terms of its combined energy and water consumption, and it is used to assess compliance with the EU ecodesign legislation.

Saving Energy

1. Pre-rinsing of tableware items leads to increased water and energy consumption and is not recommended.
2. Washing tableware in a household dishwasher usually consumes less energy and water in the use phase than hand dishwashing when the household dishwasher is used according to the instructions.

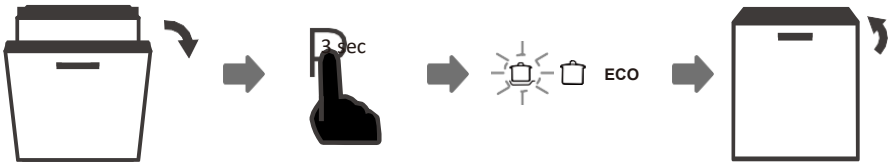
Starting A program

1. Draw out the lower and upper basket, load the dishes and push them back. It is recommended to load the lower basket first, then the upper one.
2. Pour in the detergent.
3. Insert the plug into the socket. The power supply refers to last page (Product fiche). Make sure that the water supply is turned on to full pressure.
4. Open the door, Press the Power button.
5. Choose a program, the response light will turn on. Then close the door, the dishwasher will start its cycle.

Changing The Program Mid-cycle

A program can only be changed if it has been running only for a short period of time, otherwise the detergent may have already been released or the wash water with detergent has already been drained. If this is the case, the dishwasher needs to be reset, and the detergent dispenser must be refilled. To reset the dishwasher, follow the instructions below:

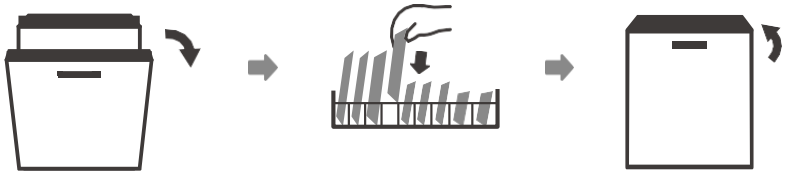
1. Open the door a little to stop the dishwasher, after the spray arm stopped working, you can open the door completely.
2. Press Program button more than three seconds the machine will be in program selection mode.
3. You can change the program to the desired cycle setting.
4. Close the door, the dishwasher will start.



Forget To Add A Dish?

A forgotten dish can be added any time before the detergent dispenser opens. If this is the case, follow the instructions below:

1. Open the door a little to stop the washing.
2. After the spray arms stop working, you can open the door completely.
3. Add the forgotten dishes.
4. Close the door, the dishwasher will continue to run after 10 seconds.



⚠ WARNING



It is dangerous to open the door mid-cycle, as hot steam may scald you.

Auto Open

After washing, the door will open automatically to achieve better drying effect.



NOTE:

The dishwasher door must not be blocked when set to open automatically.

This can disrupt door lock functionality.

ERROR CODES

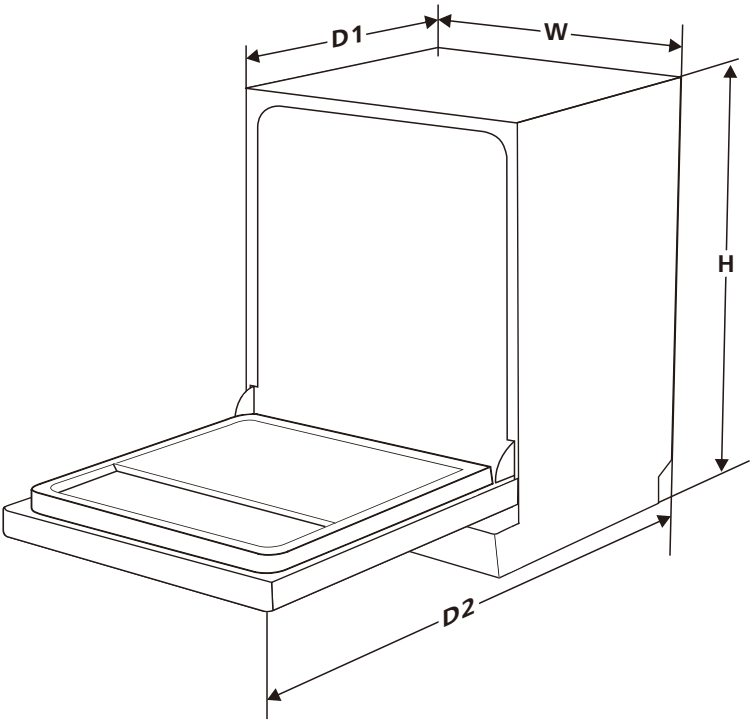
If there is a malfunction, the dishwasher will display error codes to identify these:

Codes	Meanings	Possible Causes
The Rapid light flicker fleets	Longer inlet time.	Faucets is not opened, or water intake is restricted, or water pressure is too low.
The Rapid and 90 mins light flicker fleetly	Not reaching required temperature.	Malfunction of heating element.
The Glass light flicker fleets	Overflow.	Some elements of dishwasher leak.
The ECO, Glass and Rapid indicator flickers fleetly	Failure of communication between main PCB with display PCB.	Open circuit or break wiring for communication.

⚠WARNING

- If overflow occurs, turn off the main water supply before calling a service.
- If there is water in the base pan because of an overfill or small leak, the water should be removed before restarting the dishwasher.

TECHNICAL INFORMATION



Height (H)	815mm
Width (W)	598mm
Depth (D1)	550mm (with the door closed)
Depth (D2)	1150mm (with the door opened 90°)

Product information sheet (EN60436)

General product parameters:

Parameter	Value	Parameter	Value	
Rated capacity ([a]) (ps)	12	Dimensions in cm	Height	82
			Width	60
			Depth	55
EEI ([a])	49,9	Energy efficiency class ([a])	D ([c])	
Cleaning performance index ([a])	1,125	Drying performance index ([a])	1,065	
Energy consumption in kWh [per cycle], based on the eco programme using cold water fill. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used.	0,824	Water consumption in litres [per cycle], based on the eco program. Actual water consumption will depend on how the appliance is used and on the hardness of the water.	11,0	
Program duration ([a]) (h:min)	4:05	Type	Built-in	
Airborne acoustic noise emissions ([a]) (dB(A) re 1 pW)	49	Airborne acoustical noise emission class ([a])	C ([c])	
Off mode (W)	N/A	Standby mode (W)	0,49	
Delay start (W) (if applicable)	3,99	Networked standby (W) (if applicable)	N/A	

Minimum duration of the guarantee offered by the supplier ([b]): 24 Months

Additional information:

Weblink to the supplier<s website, where the information in point 6 of Annex II to Commission Regulation (EU) 2019/2022 ([1]) ([b]) is found: www.respekta.de

(a)) For the eco program.

(b)) Changes to these items shall not be considered relevant for the purposes of paragraph 4 of Article 4 of Regulation (EU) 2017/1369.

([c]) if the product database automatically generates the definitive content of this cell the supplier shall not enter this data.

(1)) Commission Regulation (EU) 2019/2022 of 1 October 2019 laying down eco design requirements for household dishwashers pursuant to Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council amending Commission Regulation (EC) No 1275/2008 and repealing Commission Regulation (EU) No 1016/2010 (see page 267 of this Official Journal).

WARRANTY CONDITIONS

Big electric appliances

GB

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

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

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

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

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

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