

DE


Bedienungs- & Installationsanleitung
Einbaubackofen

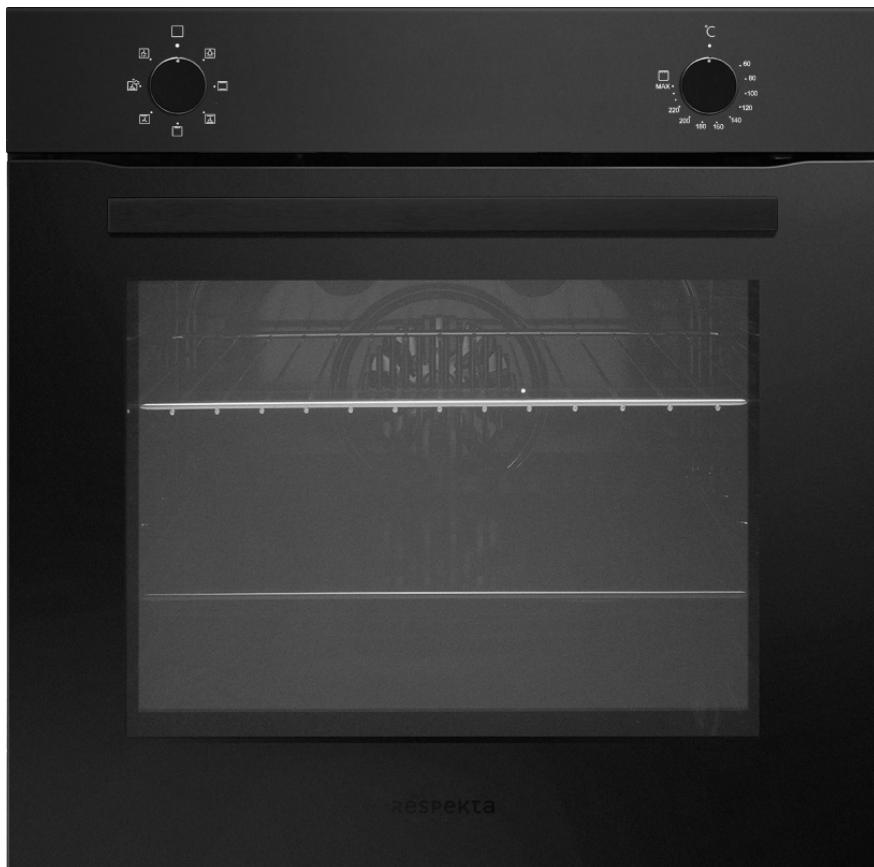
GB


Installation & User Instructions
Built-in oven

RESPEKTA

Mod.-Nr.

> 15110000000726
AB121MS-26



Inhalt

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

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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

	<p>Dieses Symbol bedeutet: HINWEIS</p> <p>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.</p> <p>Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: WICHTIGER HINWEIS</p> <p>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.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: ACHTUNG</p> <p>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.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: GEFAHR</p> <p>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.</p>
	<p>Dieses Symbol bedeutet: ENTSORGUNG</p> <p>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.</p>

1.1.5 Identifikation des Geräts

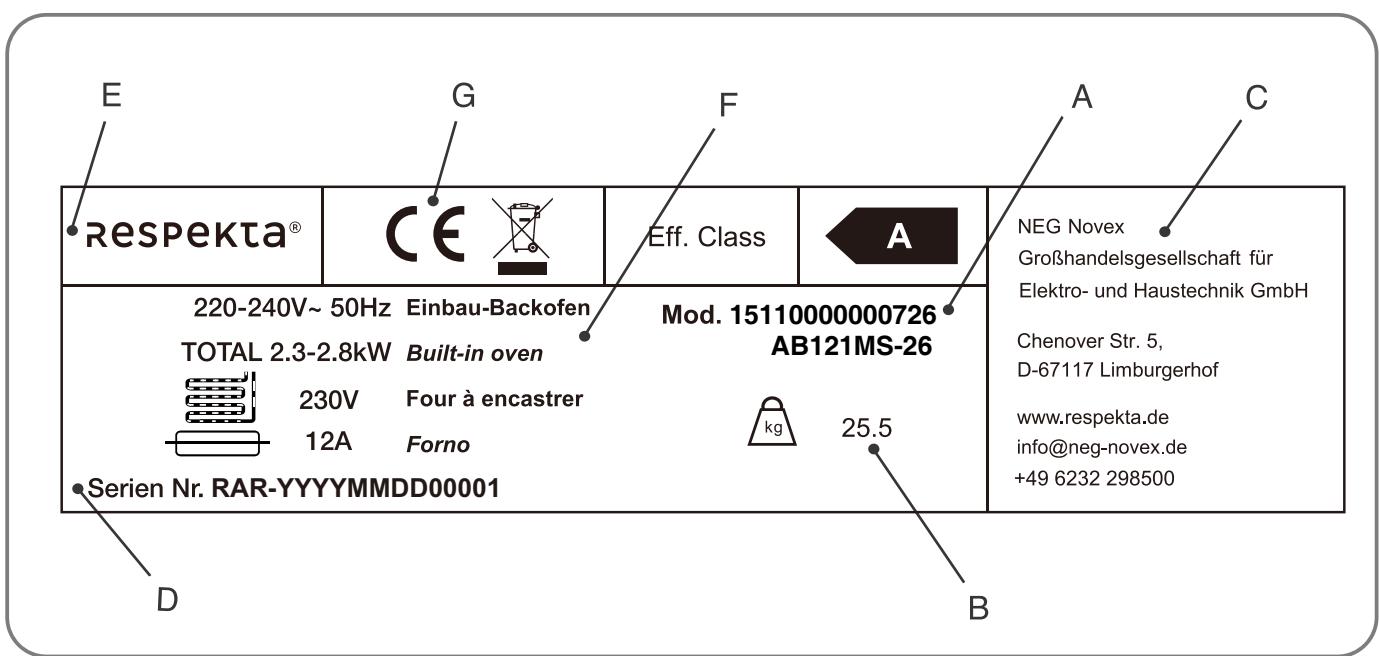


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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

!	HINWEIS: Es wird empfohlen, die Daten und Seriennummern des Geräts zu notieren, um sie bei Bedarf schneller zur Hand zu haben.
!	HINWEIS: Für einen effizienten Kundendienst und Ersatzteilservice geben Sie bitte immer die auf diesem Schild aufgeführten Daten an.

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der hier beschriebenen Geräte, auf welche sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits-, Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät(e)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.
	<p>GEFAHR: Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher.</p> <p>Werden beim Garen von Speisen alkoholische Getränke (z. B. Rum, Cognac, Wein) zugegeben, ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Es ist daher nicht auszuschließen, dass sich die entstehenden Dämpfe bei Kontakt mit den Heizelementen entzünden können.</p>
	<p>GEFAHR: Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in oder in die Nähe des Geräts.</p> <p>Berühren Sie während und nach dem Gebrauch nicht die Heizelemente oder die Innenflächen des Geräts, da dies zu Verbrennungen führen kann. Vermeiden Sie den Kontakt mit Geweben oder anderen brennbaren Materialien, bis alle Komponenten des Geräts vollständig abgekühlt sind.</p>
	<p>GEFAHR: Gefahr durch heiße Bereiche. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.</p> <p>Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Teile der Backofentür extrem heiß. Die Heizelemente nicht berühren.</p>
	GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	GEFAHR: Setzen Sie das Gerät nicht den Witterungseinflüssen wie Regen oder Sonnenlicht aus.
	GEFAHR: Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufwärmung oder Garen von Lebensmitteln in Dosen oder hermetisch dichten Behältern. Der Druck, der sich in solchen Behältern entwickelt, kann zu einer Explosion führen, wodurch das Gerät beschädigt werden kann.
	<p>ACHTUNG: Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.</p> <p>Um die Effizienz und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, sich nur an die vom Hersteller autorisierten Kundendienstzentren zu wenden und im Falle eines Bruchs oder einer Störung nur Originalersatzteile zu verwenden.</p>
	ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Backofens mit dem Stromnetz des Hauses, in dem er installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

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

	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 dem Gerät 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 vom Gerät 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 des Geräts 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 des Geräts, dass es ausgeschaltet ist.
	ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.
	ACHTUNG: Verwenden Sie keine Behälter aus Kunststoff.
	ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts 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.

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

	<p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.</p> <p>Nachdem der Backofen ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie den Backofen nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.</p> <p>Vergewissern Sie sich, dass die Drehknöpfe bei Nichtgebrauch des Geräts auf „0“ stehen.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Nachdem Sie der Backofen aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie ihn auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Die Mindestabstände zu anderen Geräten müssen eingehalten werden.</p>
	<p>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.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß der Oberflächen zu vermeiden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie den Hauptschalter aus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keine Dampfreiniger zum Reinigen des Geräteinnenraums.</p> <p>Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.</p> <p>Reinigen Sie die Oberfläche des Backofens nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln.</p> <p>Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.</p>
	<p>WICHTIGER HINWEIS: Alle Zubehörteile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der Verwendung gründlich mit geeigneten Produkten gereinigt werden.</p>
	<p>HINWEIS: Lesen Sie die Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den Backofen installieren und/oder benutzen.</p>

	HINWEIS: Reinigen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch.
	HINWEIS: Der Backofen ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt konzipiert.
	HINWEIS: Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.
	HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist der Garantieschein und die Kaufquittung vorzulegen. Andernfalls wird die Garantie nicht geleistet.

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

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



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

2.2.2 Entsorgung



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

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell 15110000000726 (AB121MS-26)

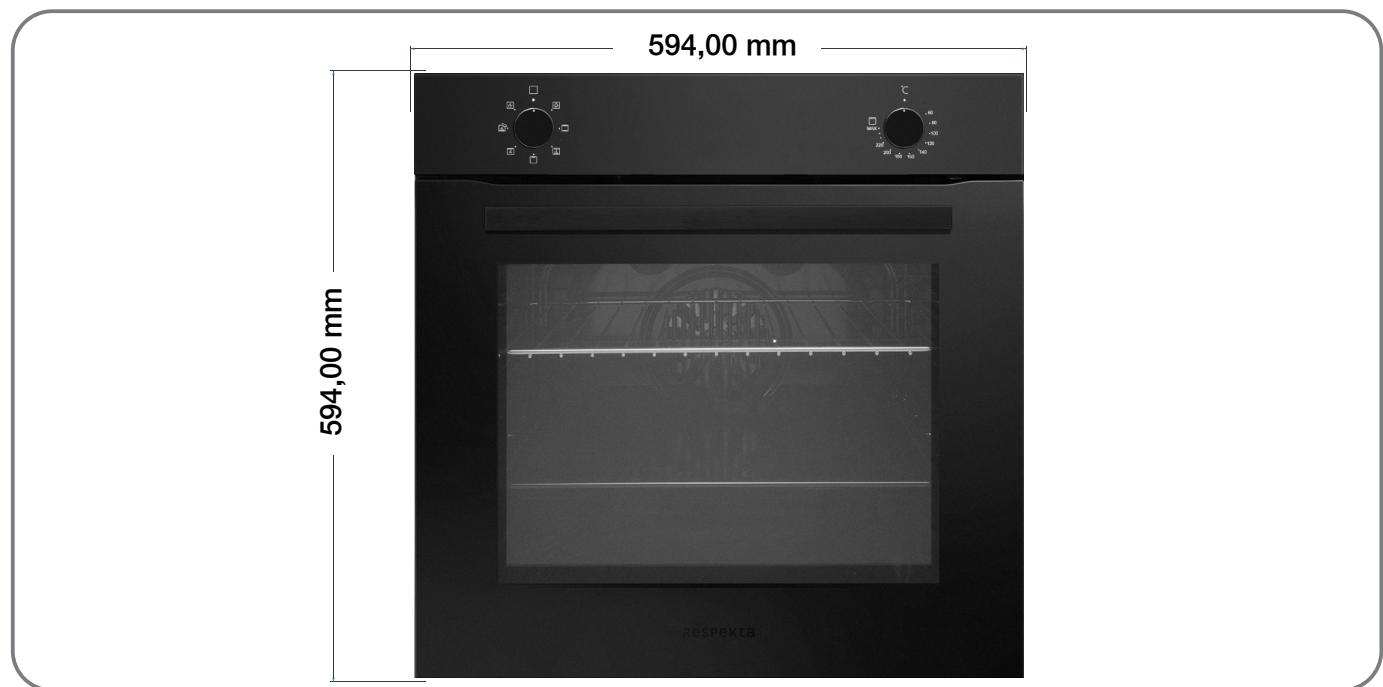


Abb. 3.1

Modell Nr.		15110000000726 (AB121MS-26)
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	Respekta
Produktfamilie		Einbaubackofen
Produktbeschreibung		Elektrischer Einbaubackofen, 60 cm
Backofentyp (Elektro/Gas)		elektrisch
Nutzbare Kapazität des Ofeninnenraums	Liter	72

Eigenschaften

Modell Nr.		15110000000726 (AB121MS-26)
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	2300-2800
Energieeffizienzklasse		A
Energieverbrauch während des normalen Betriebs	kWh/ Zyklus	0,81
Energieverbrauch während des Umluftbetriebs	kWh/ Zyklus	0,79
Elektrische Gesamtleistung	kW	2,3-2,8
Länge des Netzkabels	mm	1500
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Ofenbedienung (mechanisch/analog/digital/Full-Touch)		mechanisch
Garmodus (Natürliche Komvektion/Umluft, usw.)		Umluft
Backofenraum		gepresster Innenraum
Anzahl Drehknöpfe		2
Drehknopftyp		Rotarie
Funktion Ofenklappe offen/geschlossen		Standard
Anzahl Ofenklappenglasscheiben		2
Innenglasscheibentyp: feststehend/abnehmbar		abnehmbar
Betriebstemperatur	C°	60-250
Grilltyp		elektrisch
Grillheizwiderstand	W	1500
Oberer Heizwiderstand	W	1500
Unterer Heizwiderstand	W	1000
Lüfter Heizwiderstand	W	/
Anzahl Umwälzlüfter	n°.	1
Gleitführungen	Ja/ Nein	Nein
Flache Wände mit abnehmbaren Seitenhalterungen	Ja/ Nein	Nein (gepresster Innenraum)
Ofenthermostat	Ja/ Nein	Ja
Ofenbeleuchtung / Typ	Ja/ Nein	Ja, G9 25W
Anzahl Fettpfannen		1, emailliert

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

Ofenfunktionen

Modell Nr.		15110000000726 (AB121MS-26)
Anzahl Garfunktionen		7
Ofenfunktionen (Symbol und Beschreibung)		
		Beleuchtung
		Statisch, Oberhitze und Unterhitze per Konvektion
		Umluft, Oberhitze und Unterhitze, schnelles Garen
		Grill
		Umluftgrill
		Umluft-Unterhitze, langsames Garen Dampfunterstützte Garfunktion und Reinigung
		Auftauen

Weitere Funktionen

Modell Nr.		15110000000726 (AB121MS-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.		15110000000726 (AB121MS-26)
Drehspieß (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Gleitführungen (inklusive/nicht inklusive)		nicht inklusive
Fettpfannen (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, emailliert
Grillroste (inklusive/nicht inklusive)		inklusive, 1, verchromtes

3.2 Elektrischer Schaltplan

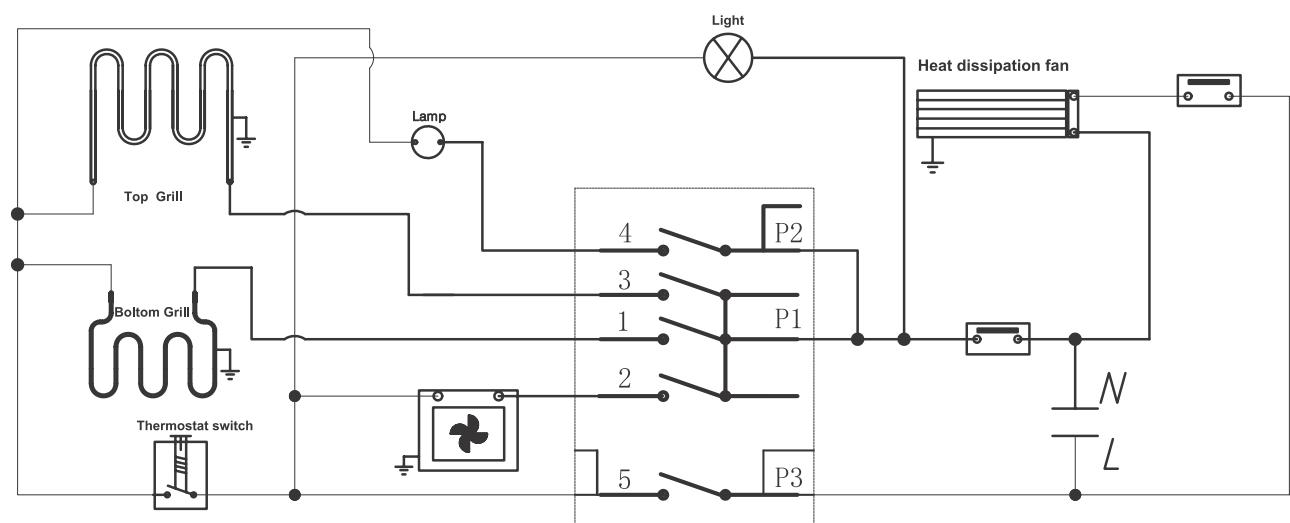


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

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

4.1.1 Vor dem ersten Gebrauch

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

	WICHTIGER HINWEIS: Vor dem Gebrauch müssen alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser und handelsüblichem Reinigungsmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
	WICHTIGER HINWEIS: Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn ca. eine halbe Stunde lang im leer laufen (230 °C) und lassen Sie dabei möglichst die Küchenfenster geöffnet. Wenn der Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, gibt er unangenehme Gerüche ab, die durch Produktionsrückstände wie Fette, Öle oder Harze verursacht werden. Nach Ablauf der angegebenen Zeit ist der Ofen für den ersten Einsatz bereit.
	WICHTIGER HINWEIS: Positionieren Sie beim Grillen von Speisen oder bei Verwendung des Drehspießes (nur bei einigen Modellen verfügbar) die mitgelieferte Fettpfanne im unteren Einschub, um zu verhindern, dass Flüssigkeiten und/oder Fett auf den Boden des Backofens tropfen. Verwenden Sie für alle anderen Arten des Garens niemals den unteren Einschub und stellen Sie niemals etwas auf den Boden des Ofens, wenn dieser in Betrieb ist, da dies die Emaille beschädigen könnte. Stellen Sie Töpfe (Pfannen, Alufolie usw.) auf den in die Backofenschienen eingeschobenen Grillrost.

4.1.2 Geeignete Töpfe, Pfannen und Behälter

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Gebrauch des Backofens

4.2.1 Backofenelemente

15110000000726 (AB121MS-26)

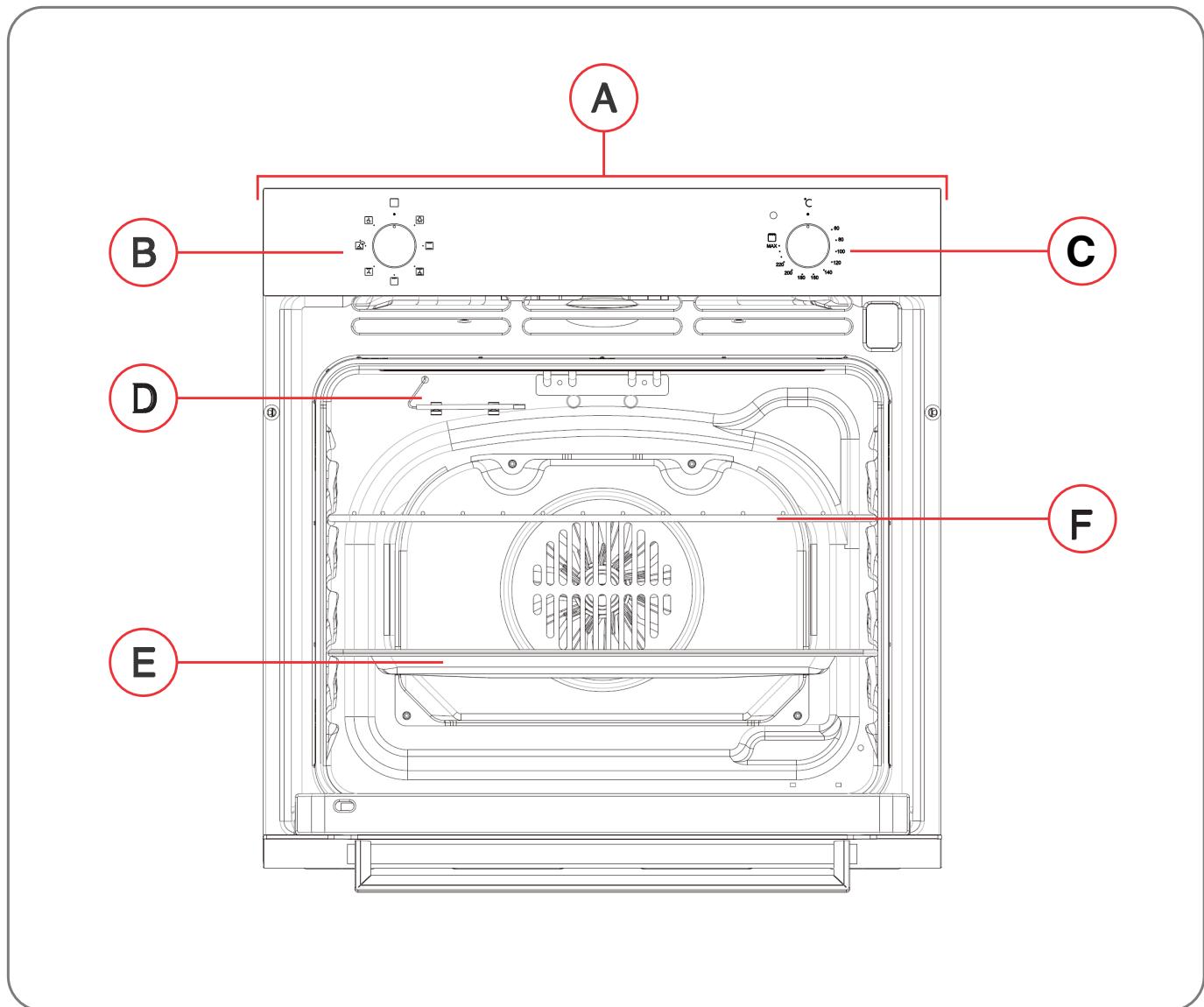


Abb. 4.1

A - Bedienfeld

B - Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

C - Drehknopf zur Auswahl der Gar temperatur

D - Backofenlampe

E - Fettpfanne

F - Grillrost

4.2.2 Garfunktionen

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus

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

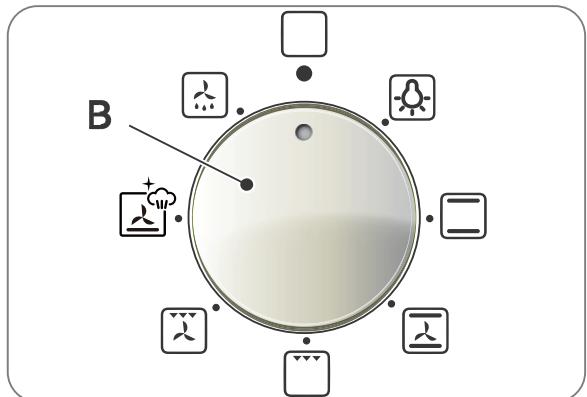


Abb. 4.2

Thermostatknopf

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

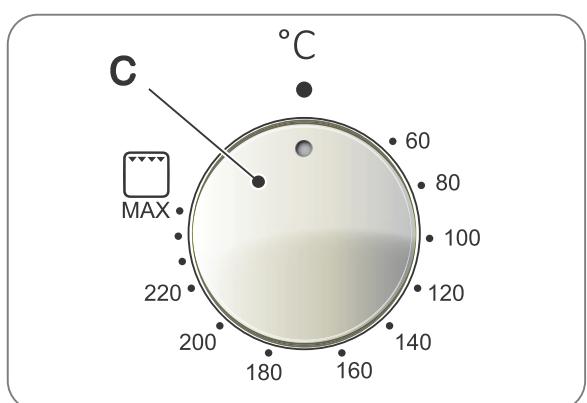


Abb. 4.3



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



HINWEIS: Bei den Knöpfen handelt es sich um Drehknöpfe.

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

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

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

4.2.3 Garverfahren

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

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

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

Außenbelüftungssystem

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

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

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

4.2.4 Garanleitungen

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

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

Vorheizen

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

Garen auf mehreren Einschüben

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

Gebrauch des Modus „Umluft“

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

Gebrauch des Modus „Grill“

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

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

Gebrauch des Modus „Umluftgrill“

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

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

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

Dampfunterstützte Garfunktion

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

Wenn Sie möchten, können Sie die folgenden Schritte befolgen:

1. Füllen Sie etwa 100 ml Wasser in die untere Kavität (Abb. 4.4).

Der ungefähre Fassungsvermögen des Hohlraums kann bis zu 200 ml betragen.

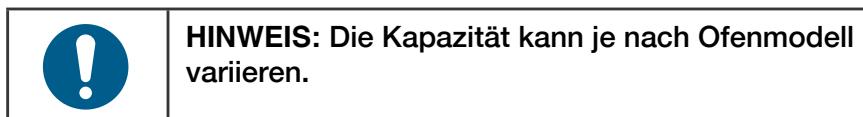
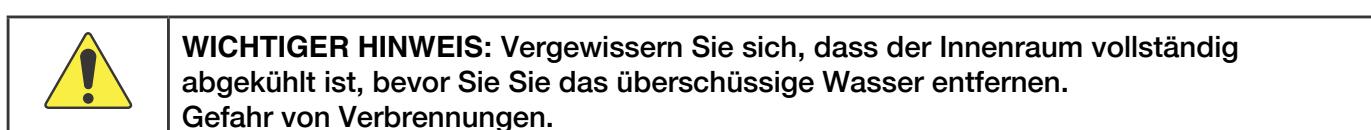


Abb. 4.4

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

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



Dampfunterstützte Reinigung

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

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

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

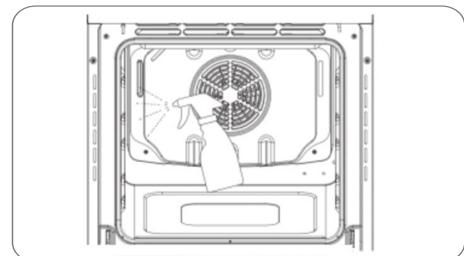


Abb. 4.5

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



Abb. 4.6

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

5. Schalten Sie den Backofen nach 18 Minuten aus.

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

	<p>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.</p> <p>HINWEIS: Um zu verhindern, dass sich während des Garvorgangs zu viel Rauch im Ofen bildet, geben Sie Wasser in die Fettpfanne.</p>
	<p>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.</p>
	<p>HINWEIS: Verwenden Sie dunkle silikonbeschichtete oder emaillierte Bleche, da diese eine gute Wärmeleitfähigkeit haben.</p>
	<p>HINWEIS: Wenn Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es für hohe Temperaturen geeignet ist.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>

4.2.5 Richtwerttabelle der Garzeiten



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

Drehknopf zur Auswahl des Garmodus (B)	Lebensmittel	Gewicht (in kg)	Einschubposition (vom Boden ausgehend)	Vorheizen (Minuten)	Einstellung des Thermostatknotpfs (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

	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
	Pizza	0.5	3	15	220	15-20

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

5 : INSTALLATION

5.1 Vorbereitende Arbeiten

5.1.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Geräts:

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



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

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



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



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

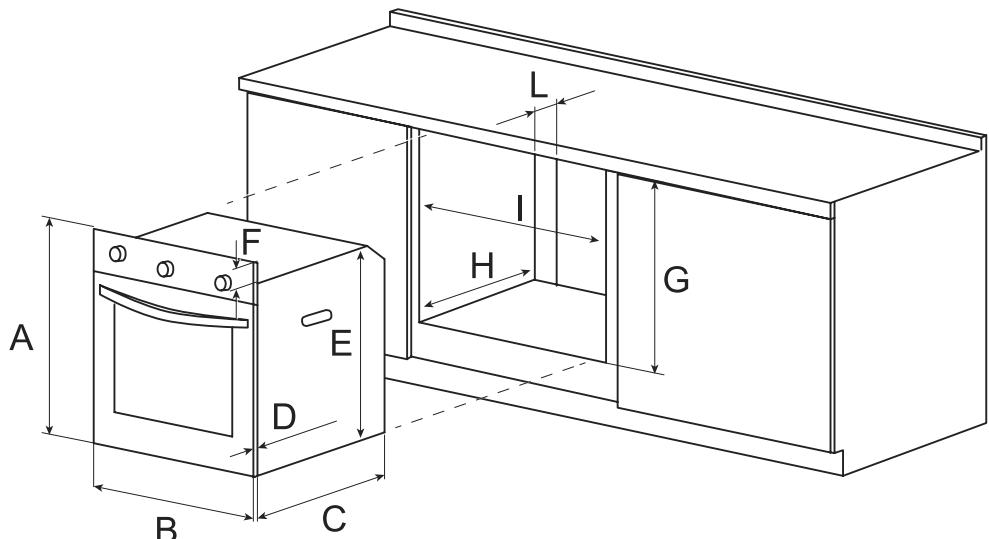


WICHTIGER HINWEIS: Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

5.2 Installationsanleitung

5.2.1 Abmessungen der Einbauöffnung

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



**15110000000726
(AB121MS-26)**

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

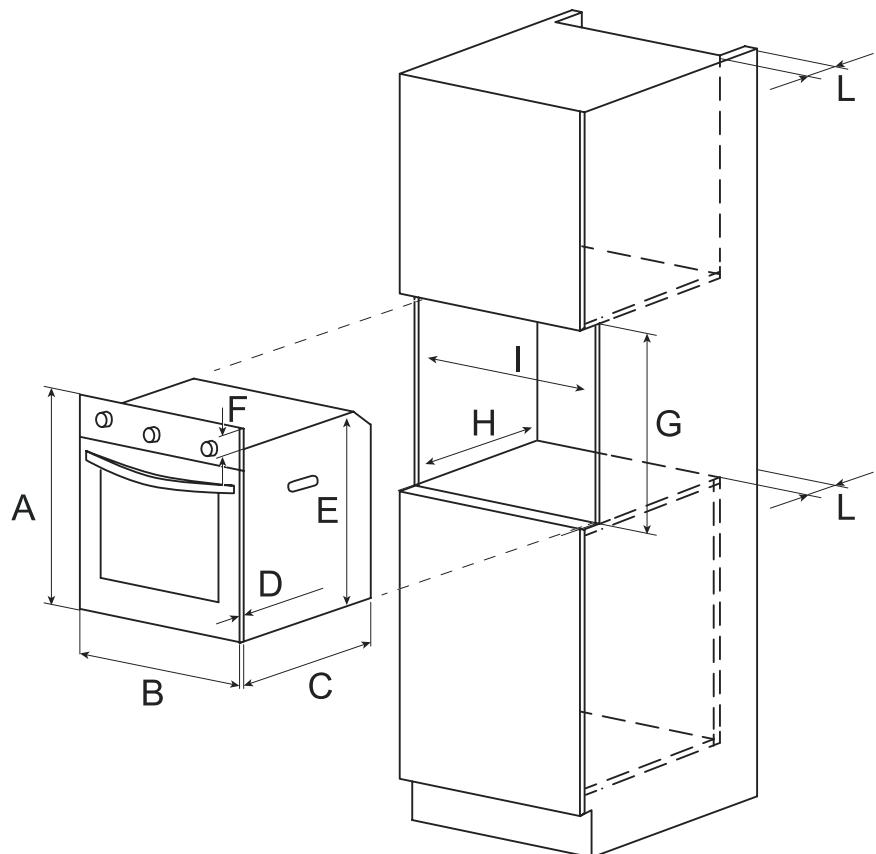


Abb. 5.1



WICHTIGER HINWEIS: Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung muss die Rückwand des 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 45x560 mm vorhanden sein.

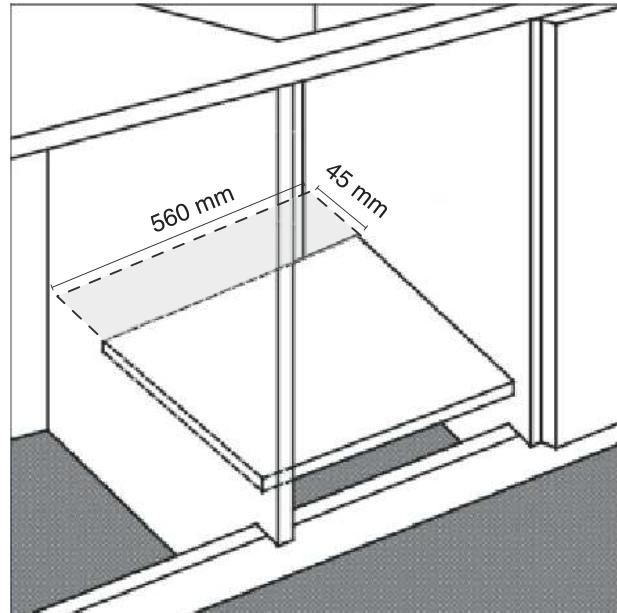
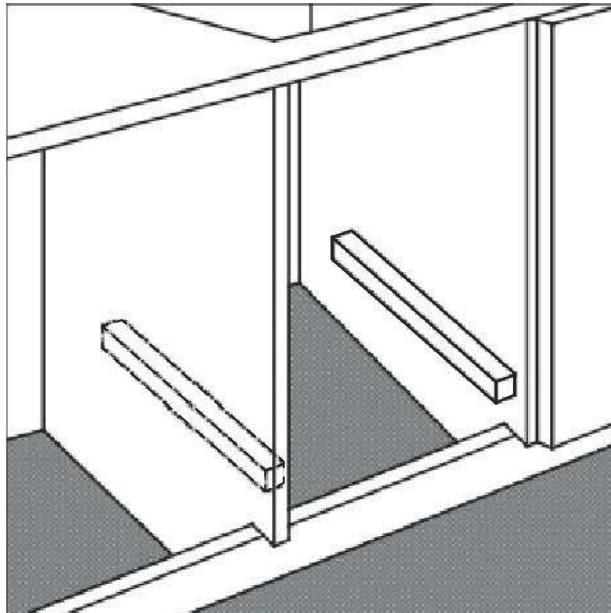


Abb. 5.2

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

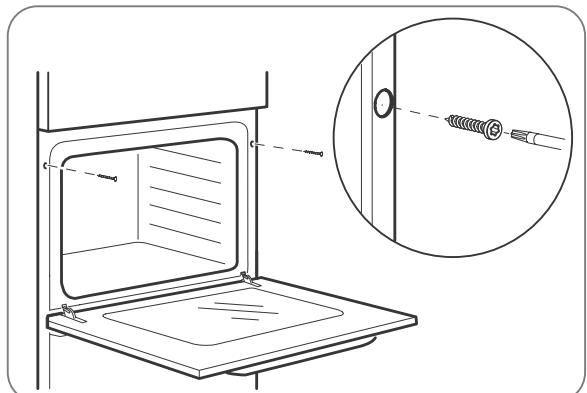


Abb. 5.3



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

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



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

5.3 Anschluss des Geräts an das Stromnetz

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

	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 Sicherheitsvorschriften 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: 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.

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege



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

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

Im Einzelnen:

- Teile aus emailliertem oder rostfreiem Stahl müssen mit lauwarmem Wasser gereinigt werden, ohne Scheuermittel oder korrodierende Stoffe zu verwenden, da diese sie beschädigen könnten; rostfreier Stahl kann Flecken bekommen; wenn diese Flecken schwer zu entfernen sind, verwenden Sie spezielle auf dem Markt erhältliche Produkte. Nach der Reinigung ist es ratsam, die Oberflächen gut abzuspülen und abzutrocknen.
- Der Backofen und das Zubehör müssen nach jedem Gebrauch gereinigt werden, damit der Schmutz nicht verbrennt. Das Fett lässt sich leichter mit warmem Seifenwasser entfernen, wenn der Backofen noch warm ist, dann die Seife entfernen und das Innere gründlich abtrocknen. Vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden (z. B. Scheuerpulver usw.) oder säurehaltigen (z. B. Entkalker usw.) Reinigungsmitteln und Scheuerschwämme, 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 Schwämme und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.

Abnehmen der Backofentür

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

Öffnen Sie die Backofentür vollständig.

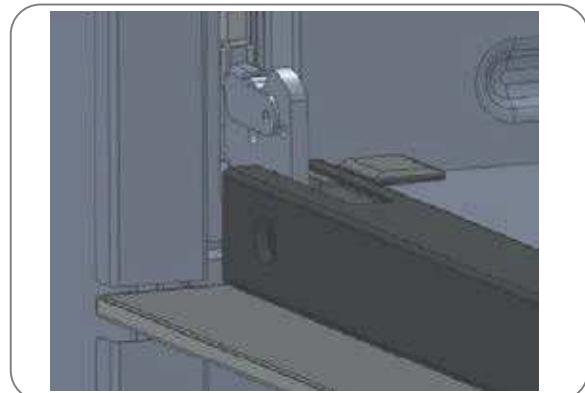


Abb. 6.1

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

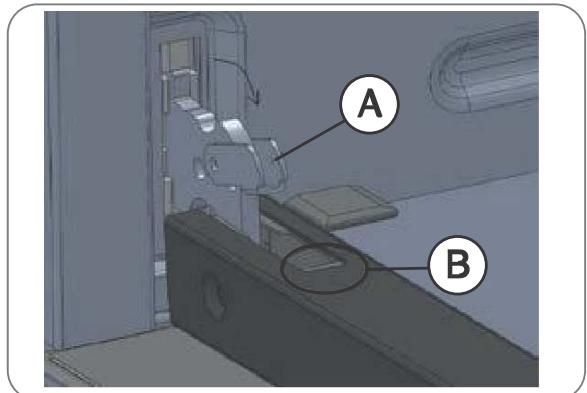


Abb. 6.2

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

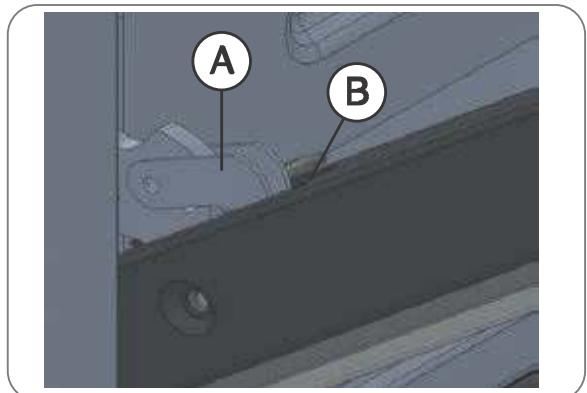


Abb. 6.3

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

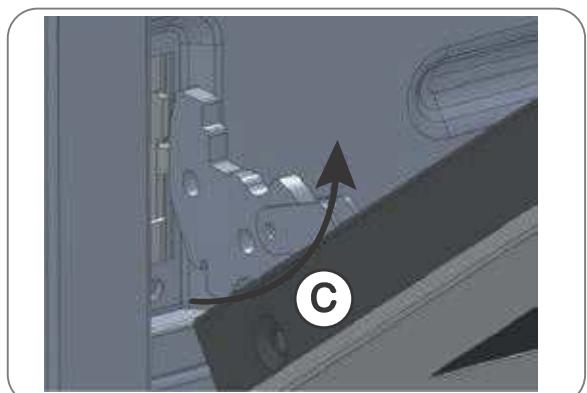


Abb. 6.4

Legen Sie die Tür auf eine weiche Unterlage.

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

Entfernen der Doppelverglasung an der Innenseite der Backofentür

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

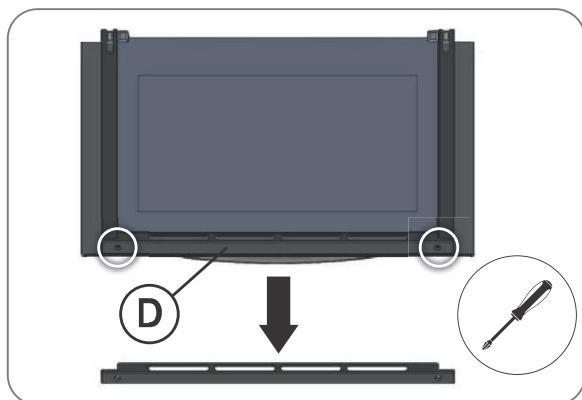


Abb. 6.5

Ziehen Sie die innere Doppelverglasung vorsichtig heraus.

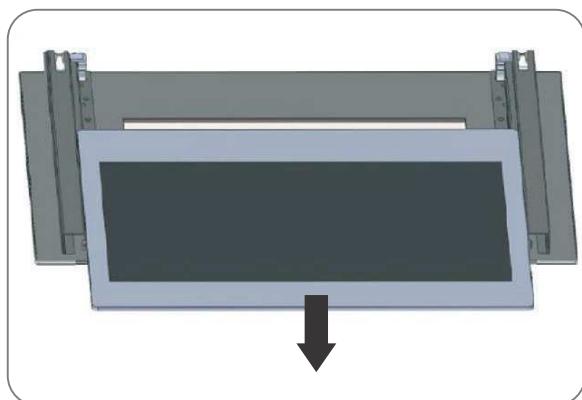


Abb. 6.6

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

Auswechseln der Backofenlampe



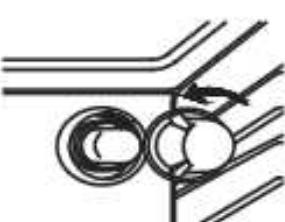
WICHTIGER HINWEIS: Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn der Netzstecker zugänglich ist.

Entfernen Sie die Glasabdeckung der Lampenfassung.

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

Die Glühbirne muss folgende Eigenschaften besitzen:

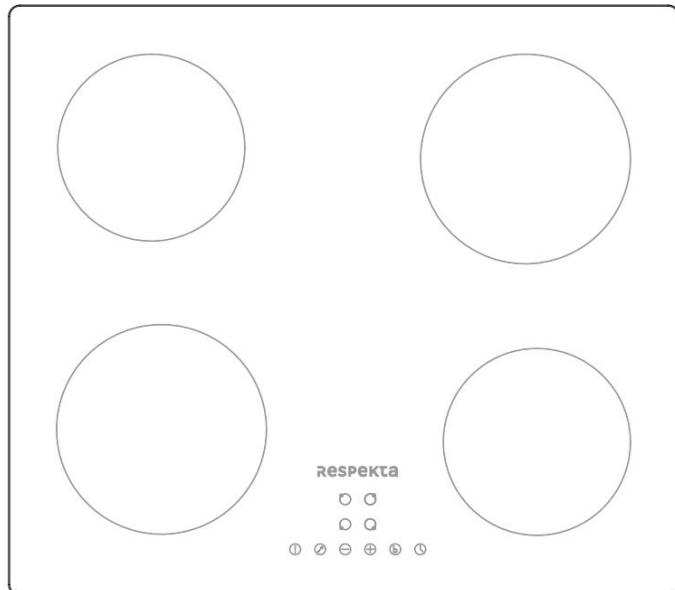
- Spannung: 220-240V
- Leistung: 25W
- Typ: G9



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

Abb. 6.7

respekta®



DE

Glaskeramik Induktionskochfeld

Bedienungs- & Installationsanleitung

EN

Glass Ceramic Induction Hob

Instruction & Installation Manual

MODELL / MODEL:

KM4295i-19 23000000000719

KM4295iMS-19 23000000000819

Inhalt

Sicherheitshinweis.....	2-5
Beschreibung des Geräts.....	5-11
Installation.....	11-17
Reinigung und Pflege.....	18
Störungsbehebung.....	19-20
Fehleranzeige und Inspektion.....	20
ECO-Funktion.....	21-22
Technische Daten.....	23
Hinweis zum Umweltschutz.....	24
CE-Konformitätserklärung.....	25
Garantiebedingungen.....	25
Angaben zum Hersteller.....	25

Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

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

✓ Installation

Gefahr elektrischer Schläge

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Erdungssystem ist unerlässlich und vorgeschrieben.
- Eine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Schnittgefahr

- Achtung! Die Kanten des Bedienfelds sind scharf.
- Bei Nichtbeachtung der Hinweise kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.
- Es dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte auf das Gerät gestellt werden.
- Bitte geben Sie diese Informationen an die Person weiter, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da dies Ihre Betriebskosten senken könnte.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät muss von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, welcher eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts entworfen oder vom Hersteller des Geräts in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben wurden, oder in das Gerät eingebaute Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Gewährleistungs- oder Haftungsansprüchen führen.
- Bezuglich der Installationsdetails nehmen Sie bitte auf den Abschnitt <Installation> in diesem

✓ Betrieb und Wartung

Gefahr elektrischer Schläge

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Wenn die Kochfläche gebrochen ist oder Risse aufweist, schalten Sie das Gerät sofort an der Hauptstromversorgung (Sicherungskasten) aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Sicherung aus.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsgefahr

- Dieses Gerät entspricht den Normen für die elektromagnetische Sicherheit.

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände außer geeignetem Kochgeschirr nicht mit der Glaskeramik in Berührung kommen, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.
- Kinder unter 8 Jahren sollten das Gerät, wenn überhaupt, nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- Die Griffe der Töpfe können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochstellen hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei Nichtbeachtung dieses Hinweises kann es zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

Schnittgefahr

- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Schutzabdeckung zurückgezogen ist. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Schnittverletzungen kommen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. Ein Überkochen verursacht Rauch und fettige Überreste, die sich entzünden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
- Lassen Sie niemals irgendwelche Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Aufwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach dem Gebrauch immer wie in dieser

Anleitung beschrieben aus (z. B. über die Touch-Steuerungselemente).

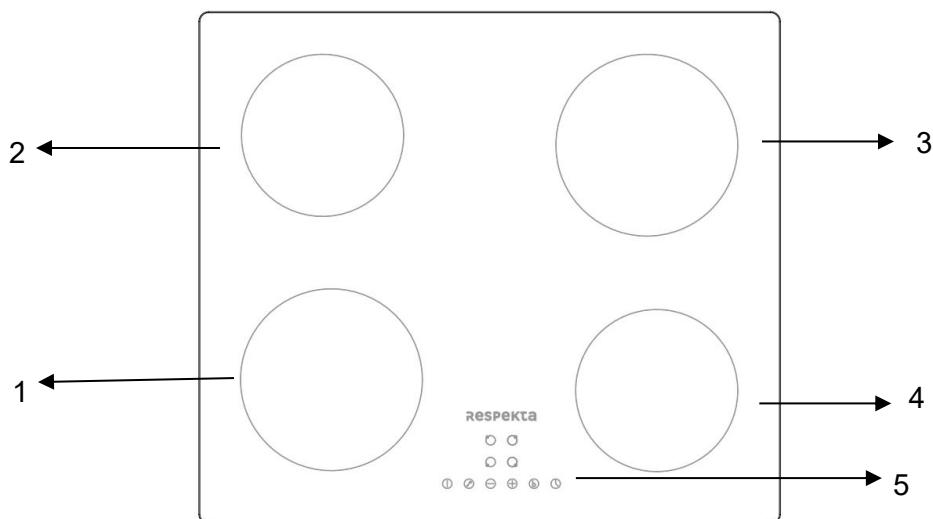
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, darauf zu sitzen, zu stehen oder zu klettern.
- Bewahren Sie keine Gegenstände, die für Kinder von Interesse sind, in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können sich schwer verletzen.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät benutzt wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit, das Gerät zu benutzen, einschränkt, sollten von einer verantwortlichen und kompetenten Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen werden. Die einweisende Person sollte sich vergewissern, dass diese Personen das Gerät ohne Gefahr für sich selbst oder ihre Umgebung benutzen können.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit scharfen Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Glasoberfläche, da dies zu Kratzern auf dem Glas führen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Scheuerschwämme oder andere scharfe scheuermittel, da diese das Keramikglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in einem Haushalt bestimmt! Gewerbliche Nutzung jeglicher Art wird von der Herstellergarantie nicht abgedeckt.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Teile werden bei der Benutzung heiß.
- Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. **NIEMALS** versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- **WARNUNG:** Wenn die Oberfläche gesprungen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, insbesondere bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die stromführende Teile schützen.
- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten

Fernsteuerungssystem vorgesehen.

- **ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss ständig überwacht werden.
 - Das Netzkabel ist nach der Installation nicht zugänglich.

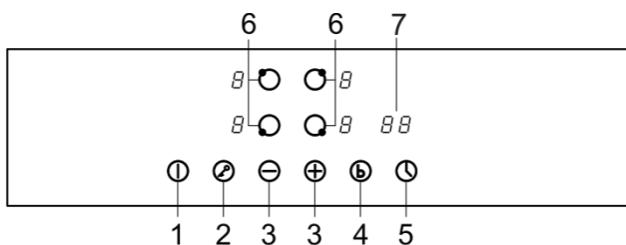
Beschreibung des Geräts

Ansicht von oben



1. max. 2100 W Zone
 2. max. 1500 W Zone
 3. max. 2100 W Zone
 4. max. 1500 W Zone
 5. Bedienfeld

Das Bedienfeld



1. EIN/AUS
 2. Kindersicherung
 3. Wahl der Leistungsstufe
 4. Boost-Steuerung
 5. Timer-Einstellung
 6. Wahl der Heizzone
 7. Timer-Display

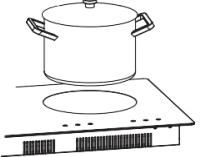
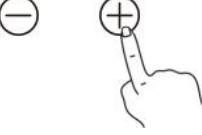
Anleitung

Nr.	Referenz	Beschreibung
1		EIN/AUS: Ein-/Ausschalten des Geräts.
2		KINDERSICHERUNG: Drücken Sie die Taste einmal zum Sperren. Andere Tasten können nicht bedient werden, wenn die Sicherung aktiviert ist. Durch langes Drücken der Taste wird sie entriegelt.
3		Minus: Reduzieren Sie die Leistungsstufe oder verkürzen Sie die Zeit Plus: Erhöhen Sie die Leistung oder verlängern Sie die Zeit
4		Die Booster-Funktion.
5		Timer: Stellen Sie die Zeit nach Bedarf ein.
6a		Die Linke obere Kochfeldauswahl.
6b		Die Linke untere Kochfeldauswahl.
6c		Die Rechte obere Kochfeldauswahl.
6d		Die Rechte untere Kochfeldauswahl.
7		Display: Zeigt den Leistungspegel, den Fehlercode und den Kochfeldstatus an.
8		Timer-Anzeige.

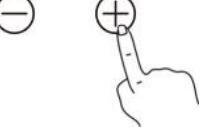
Benutzung Ihres Induktionskochfelds

So beginnen Sie zu kochen

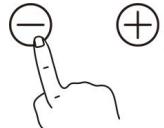
Nach dem Einschalten piept der Summer einmal, alle Anzeigeleuchten leuchten für 1 Sekunde auf und erlöschen dann. Damit wird angezeigt, dass das Kochfeld in den Standby-Modus über- gegangen ist.

1. Bei Berührung des EIN/AUS-Schalters zeigen alle Anzeigen „—“ an.	
2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle. Vergewissern Sie sich, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.	
3. Bei Berührung des Bedienelements zur Auswahl der Heizzone blinkt eine Anzeige neben der Taste.	
4. Wählen Sie eine Leistungsstufe durch Berühren des „+“ und „+“ aus. <ul style="list-style-type: none"> Wenn Sie nicht innerhalb von 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen dann erneut mit Schritt 1 beginnen. Sie können die Leistungsstufe jederzeit ändern während des Kochens ändern. 	

Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Auswahl der Heizzone, die Sie ausschalten möchten. (die untere Zone)	
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie den „+“ und „+“ berühren. Kontrollieren Sie, dass das Display „0“ anzeigt.	
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren des EIN-/AUS-Bedienelements aus.	
4. Vorsicht vor heißen Oberflächen Der Buchstabe „H“ zeigt Ihnen, welche Kochzone zu heiß ist, um sie zu berühren. Er erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Er kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten und dazu die Kochzone nutzen möchten, die noch heiß ist.	

Verwendung der Boost-Funktion

Aktivieren Sie die Boost-Funktion <ol style="list-style-type: none">Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.Bei Berührung der „Boost“-Taste erscheint „b“ auf dem Display.	
Aufheben der Boost-Funktion <ol style="list-style-type: none">Wählen Sie die Zone mit Boost-Funktion.Berühren Sie den „Schieberegler“, um die Boost-Funktion zu deaktivieren, und wählen Sie die gewünschte Stufe aus.Die Boost-Funktion kann nur 5 Minuten andauern, danach geht die Zone automatisch auf Stufe 9 zurück.	

Verwendung der Kindersicherungsfunktion

Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unerwünschte Benutzung zu verhindern (damit beispielsweise Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, funktioniert kein Bedienelement mit Ausnahme des EIN-/ AUS-Bedienelements.

So sperren Sie die Bedienelemente Berühren Sie die Tastensperre. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“ an. So entsperren Sie die Bedienelemente <ol style="list-style-type: none">Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.Berühren Sie die Tastensperre und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt.Jetzt ist Ihr Kochfeld betriebsbereit.	
---	---



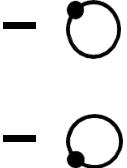
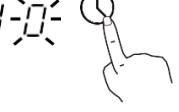
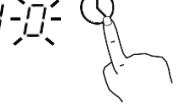
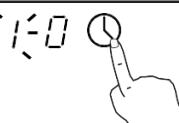
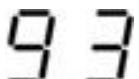
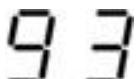
Wenn sich das Kochfeld im gesperrten Modus befindet, sind alle Bedienelemente, aus- genommen EIN/AUS, deaktiviert. Im Notfall können Sie das Kochfeld immer mit dem EIN-/AUS-Bedienelement ausschalten, aber beim nächsten Betrieb müssen Sie zuerst das Kochfeld entsperren.

Verwendung des Timers

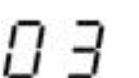
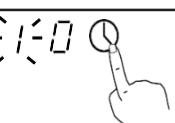
Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutentimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn als Abschalt-Timer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der Zeit abzuschalten.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwendung des Timers als Minutenzähler

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist. Und dass die Zonenwahltaste ist nicht aktiviert ist (die Zonenanzeige „●“ blinkt nicht).	
Hinweis: Sie können den Minutenzähler einstellen, nachdem die Einstellung der Leistungsstufe der Kochzone abgeschlossen wurde.	
2. Bei Berührung der Timer-Taste wird „10“ im Timer-Display angezeigt und „0“ blinkt.	
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des „Schiebereglers“ des Timers ein.	
4. Berühren Sie die Timer-Steuerung erneut, dann blinkt „1“.	
5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des „Schiebereglers“ ein.	
6. Wenn der Timer eingestellt wurde, beginnt er sofort mit dem Herunterzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt.	
7. Der Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „--“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.	--

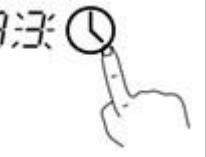
Verwendung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochzonen

1. Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.	
2. Bei Berührung der Timer-Steuerung erscheint „10“ auf der Timer-Anzeige, und „0“ blinkt. Die Zonenanzeige „●“ blinkt.	
3. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des „+“ und „-“ ein.	
4. Bei erneuter Berührung der Timer-Steuerung blinkt „1“.	
5. Stellen Sie die Zeit durch Berühren des „Schiebereglers“ ein.	
6. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Im Display wird die verbleibende Zeit angezeigt. Hinweis: In der rechten unteren Ecke der Leistungsanzeige erscheint ein roter Punkt, der anzeigt, dass die Zone ausgewählt ist.	
6. Nach Ablauf des Koch-Timers schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. Hinweis: Der Betrieb anderer Kochzonen wird fortgesetzt, wenn diese zuvor eingeschaltet wurden.	

Wenn der Timer für mehr als eine Zone eingestellt wurde

1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, werden die roten Punkte der entsprechenden Kochzonen angezeigt. Die Timer-Anzeige zeigt den Minutenzähler an. Der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. 2. Nach Ablauf des Countdown-Timers schaltet sich die entsprechende Zone aus. Dann wird der neue Minuten-Timer angezeigt und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt. Hinweis: Bei Berührung des Reglers zur Auswahl der Heizzone wird der entsprechende Timer in der Timer-Anzeige angezeigt.	(set to 15 minutes) 7.  (set to 30 minutes) 5.  
--	---

Annullieren des Timers

Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Heizzone, für die Sie den Timer annullieren möchten.	
Berühren Sie die Timer-Steuerung. Die Anzeige wird blinken.	
Berühren Sie das Bedienelement zur Auswahl der Leistung, um den Timer auf „00“ einzustellen. Der Timer wird annuliert.	

Abschaltautomatik

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Sie erfolgt immer dann, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten. Die Standardabschaltzeiten sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn der Topf von der Kochzone genommen wird, kann das Induktionskochfeld die Hitzezufuhr sofort stoppen und schaltet sich automatisch nach 1 Minuten aus.

Erhitzen mit Restwärme

Wenn das Kochfeld einige Zeit lang in Betrieb war, verbleibt immer eine Restwärme. Der Buchstabe „H“ erscheint, um Sie darauf aufmerksam zu machen.

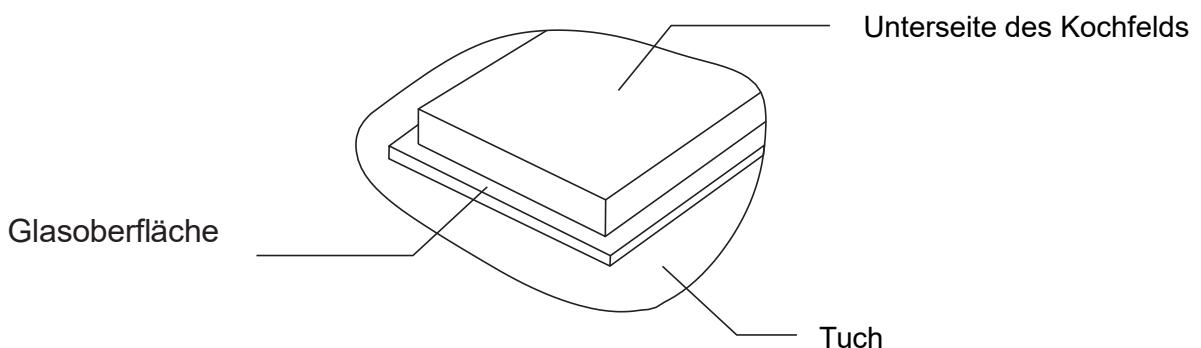
Wärmeeinstellungen

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • schonendes Erwärmen von kleinen Speisemengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell anbrennen. • schonendes Köcheln/Simmern • langsames Erwärmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • schnelles Köcheln/Simmern • Garen von Reis
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Sautieren • Pasta kochen
9	<ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten/Braten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

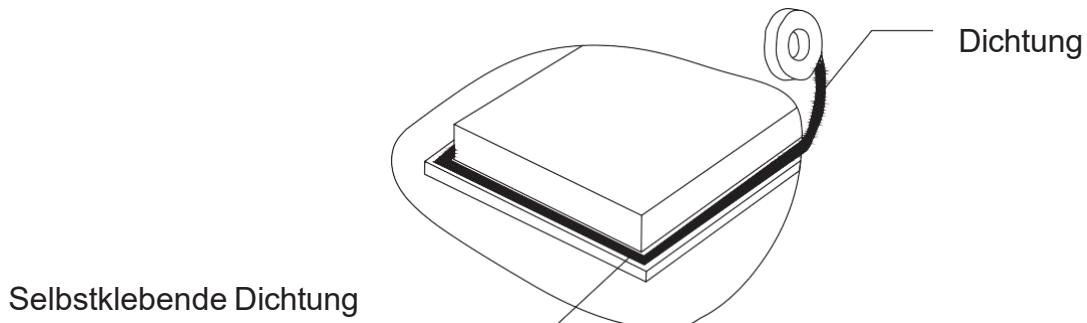
Installation

Auswahl der Installationsausrüstung

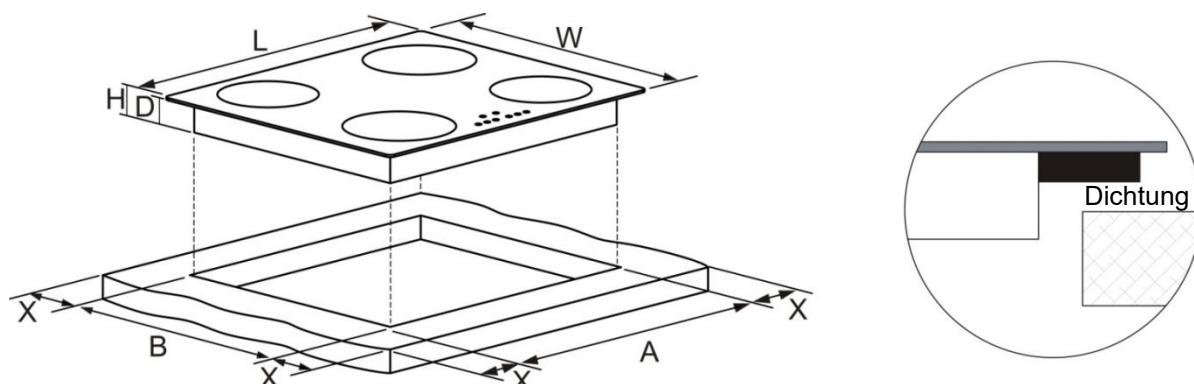
- Schneiden Sie die Arbeitsoberfläche gemäß den Abmessungen aus der Zeichnung aus.
- Für Installation und Betrieb muss um die Öffnung mindestens 50 mm Platz gelassen werden.
- Achten Sie darauf, dass die Dicke der Arbeitsfläche mindestens 30 mm beträgt. Wählen Sie bitte hitzebeständiges Material für die Arbeitsfläche, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:
- Legen Sie ein Handtuch oder Tuch auf die Arbeitsfläche. Legen Sie das Kochfeld mit der Vorderseite nach unten auf die geschützte Fläche.



- Bringen Sie den mit der Kochplatte gelieferten Dichtungsstreifen an, der zum Abdichten auf der Arbeitsfläche dient.
- Verwenden Sie kein Silikon. Bringen Sie die Dichtung an der Kante des Kochfeldbodens an, wobei Sie einen Abstand von etwa 3 mm zum Glasrand lassen. Bringen Sie die Dichtung am ganzen Umfang an.
- Schneiden Sie den Überschuss ab und führen Sie die beiden Enden der Dichtung zusammen, so dass sie übereinstimmen.



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

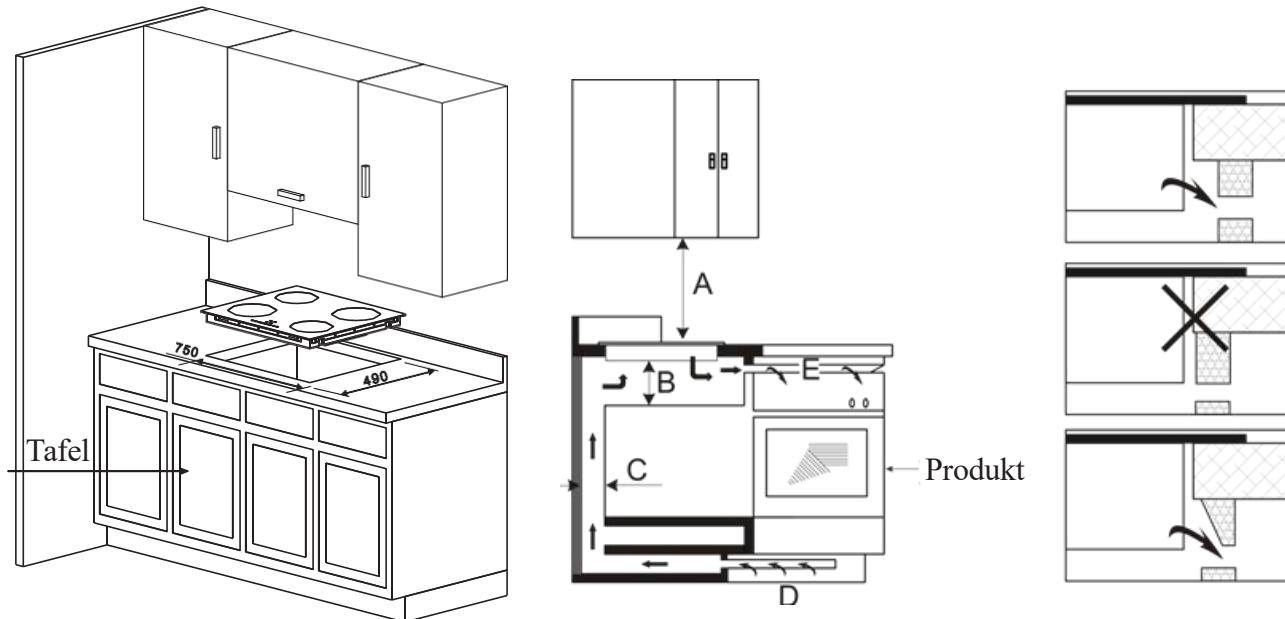


Typ	L (mm)	B (mm)	H (mm)	T (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM4295i-19	590	520	60	56	560	490	50
KM4295iMS-19							



Stellen Sie unbedingt sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und Lufteinlass und Luftauslass nicht blockiert sind. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld in einem guten Betriebszustand ist. Wie unten gezeigt.

Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Küchenschrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	mindestens 50	mindestens 20	Lufteinlass	Luftauslass 5 mm

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass:

- die Arbeitsplatte rechteckig und eben ist und keine strukturellen Teile in die erforderlichen Platzabmessungen ragen.
- die Arbeitsplatte aus hitzefestem Material besteht.
- der Ofen einen eingebauten Ventilator besitzt, wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird.
- bei der Installation alle Abmessungen für die erforderlichen Freiräume sowie alle geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden.
- in der Festverdrahtung ein geeigneter Trennschalter für eine vollständige Trennung von der Netzversorgung vorhanden ist, der den lokalen Gesetzen und Vorschriften für Verdrahtungen entspricht.
- es sich bei dem Trennschalter um einen zugelassenen Typ handelt, der eine Mindestkontakteöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten mm in allen Polen besitzt (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, wenn die lokalen Vorschriften für die Verdrahtungen diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- der Trennschalter für den Kunden nach der Installation des Kochfelds leicht zugänglich ist.
- Sie im Zweifelsfall die örtliche Baubehörde für die Vorschriften über die Installation kontaktieren.
- Sie hitzefeste und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikkacheln) für die Wandflächen um das Kochfeld verwenden.
- Der untere Teil des Induktionskochfelds das Produkt, wie z. B. den Ofen, umschließt oder mit einem Brett verschließt.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass:

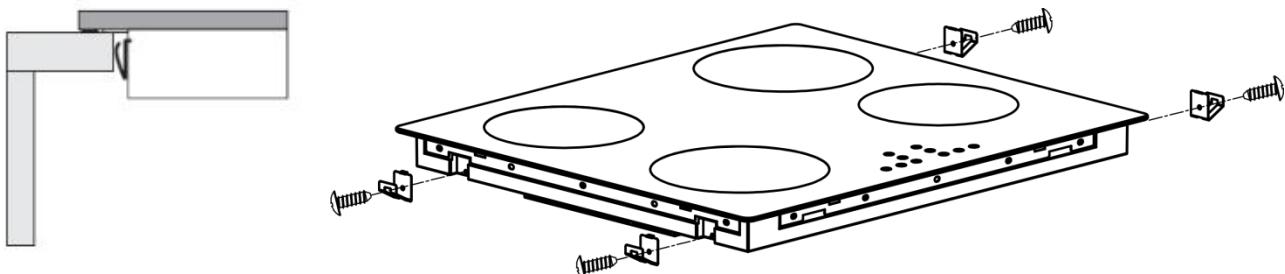
- das Stromversorgungskabel nicht durch Türen oder Schubladen von Küchenmöbeln verläuft.
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Küchenmöbels an den Sockel des Kochfelds gelangt.
- unterhalb des Sockels des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere installiert ist, wenn das Kochfeld unter einer Schublade oder unter einem Küchenmöbel installiert wird.
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist.

Vor dem Anbringen der Montagehalterungen

Das Gerät muss auf einer stabilen, glatten Fläche stehen (benutzen Sie die Verpackung). Üben Sie keine Kraft auf die Bedienelemente aus, die vom Kochfeld hervorstehen.

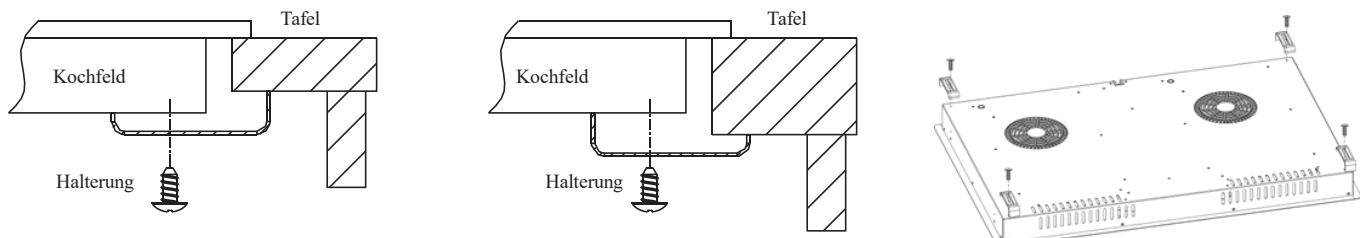
Anbringen der Befestigungsklammen

Befestigen Sie die Halterungen auf der linken und rechten Seite mit Schrauben. Setzen Sie das Induktionskochfeld in den Ausschnittschrank ein.



Cautions

- Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation, indem Sie die vier Halterungen am Boden des Kochfelds (siehe Abbildung) auf der Arbeitsplatte festschrauben.
- Die Position der Halterung kann für verschiedene Arbeitsplattenstärken eingestellt werden.



Vorsichtsmaßnahmen

- Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder dem technischen Kundendienst installiert werden. Bitte führen Sie diese Arbeiten niemals selbst aus.
- Montieren Sie das Kochfeld nicht über Kühlgeräten, Geschirrspülern und Wäschetrocknern.
- Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine verbesserte Hitzeabstrahlung sichergestellt ist, damit die Zuverlässigkeit des Geräts verbessert wird.
- Die Wand und die Hitzezone über der Arbeitsplatte müssen Hitze vertragen können.
- Um jegliche Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und das Klebemittel

hitzefest sein.

- Es darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
- Dieses Kochfeld darf nur an eine Stromversorgung angeschlossen werden, deren Netzimpedanz nicht mehr als 0,427 Ohm beträgt. Erforderlichenfalls wenden Sie sich bitte an Ihr Versorgungsunternehmen, um Informationen über die Netzimpedanz zu erhalten.

Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



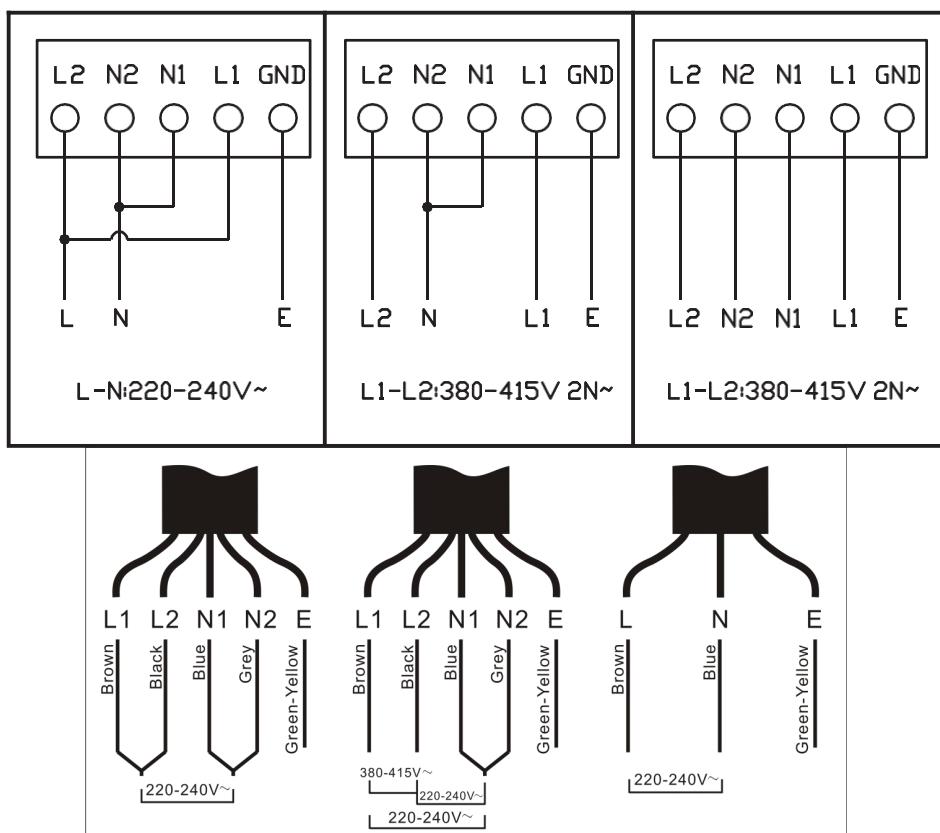
Dieses Kochfeld darf nur durch entsprechend qualifiziertes Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz bitte prüfen, dass:

1. das Verdrahtungssystem des Hauses für die vom Kochfeld genutzte Leistung geeignet ist.
2. die Spannung dem auf dem Typenschild genannten Wert entspricht.
3. der Netzkabelquerschnitt der auf dem Typenschild genannten Last entspricht. Verwenden Sie für den Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Feuer führen können.

Das Netzkabel darf die heißen Teile keinesfalls berühren und muss so verlegt sein, dass es 75° an keiner Stelle überschreitet.



Prüfen Sie gemeinsam mit einem Elektriker, ob das Verdrahtungssystem des Hauses ohne Änderungen geeignet ist. Jegliche Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, sollte dies von einem Kundendiensttechniker mit dem richtigen Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an die Stromversorgung angeschlossen, muss ein allpoliger

Trennschalter mit einer Mindestkontakteöffnung von 3 mm auf der fest verlegten Netzleitung installiert sein.

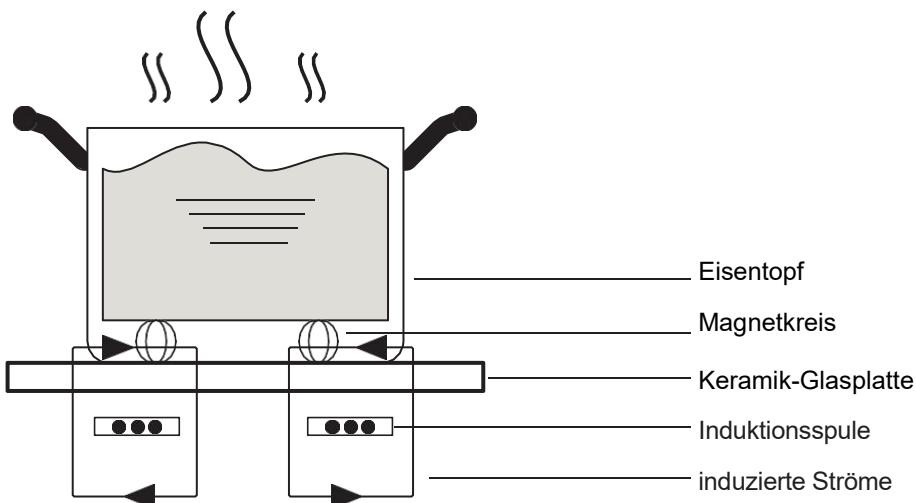
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde.
- Das Kabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und darf nur von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden.

Vor der Benutzung des neuen Kochfelds

- Bitte lesen Sie dieses Handbuch durch und beachten Sie dabei besonders den Abschnitt „Sicherheitswarnungen“.
- Falls sich noch irgendwo an Ihrem Induktionskochfeld eine Schutzfolie befindet, ziehen Sie diese bitte ab.

Informationen zum Induktionsgaren

Induktionsgaren ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Gartechnologie. Sie nutzt elektromagnetische Vibratoren, die direkt im Topf oder in der Pfanne Hitze erzeugen und nicht erst indirekt die Glasfläche erwärmen. Die Glasfläche wird nur heiß, weil sie der erhitzte Topf gewärmt hat.



Verwendung der Touch-Steuerung

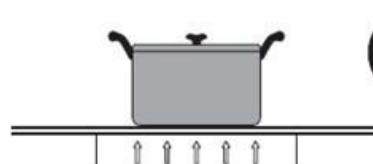
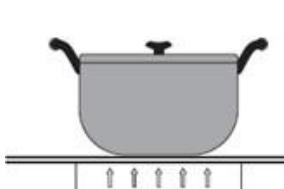
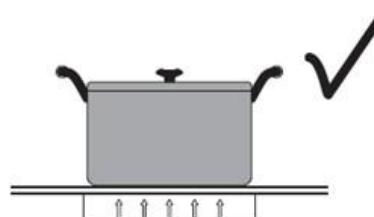
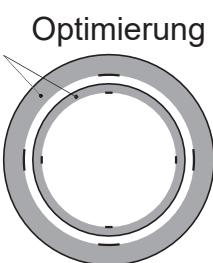
- Die Bedienelemente sprechen auf Berührungen an, so dass Sie keinen Druck aufwenden müssen.
- Bitte benutzen Sie nicht die Fingerspitze vorn, sondern die weiche Innenfläche der Fingerspitze.
- Sie hören für jede Berührung, die vom Gerät registriert wird, ein akustisches Signal.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und dass sie von keinem Gegenstand (wie einem Utensil oder einem Tuch) verdeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm bewirkt, dass die Bedienelemente schwierig funktionieren.

Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem für das Induktionskochen geeigneten Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden der Töpfe oder Pfannen.
- Sie können überprüfen, ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, indem Sie einen Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magnet zum Boden der Pfanne. Wenn er angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magnet haben:
 1. Gießen Sie ein wenig Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.
 2. Befolgen Sie die Schritte unter „So beginnen Sie zu kochen“.
 3. Wenn „●“ nicht im Display blinkt und das Wasser erhitzt wird, dann ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus den folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Größe des Brenners (Durchmesser/mm)	Minimale Kochgeschirrgröße (Durchmesser/mm)
165	120
185	140

- Die Töpfe und Pfannen müssen genau in der Mitte des Kochfelds platziert werden.
- In einigen Kochbereichen wird der Innendurchmesser mit einer helleren Umrandung angezeigt, die den Benutzer darauf hinweist, einen kleineren Kochbereich mit einem kleineren Durchmesser zu wählen, falls vorhanden. Dies dient der Erzielung einer optimalen Leistung und Effizienz. Sie können dennoch Pfannen mit einem geringeren Durchmesser verwenden.



Reinigung und Pflege

Die unten angegebenen Empfehlungen sind nur Richtwerte. Die exakte Empfehlung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie garen. Experimentieren Sie mit dem Kochfeld und finden Sie die Einstellungen heraus, die am besten geeignet sind.

Was muss ich tun?	Wie soll ich es tun?	Wichtiger Hinweis!
Tägliche Verunreinigungen auf dem Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken von Speisen oder von nicht-zuckerhaltigen Spritzern/Übergekochtes auf dem Glas)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Tragen Sie auf das noch warme (aber nicht heiße!) Glas einen Spezialreiniger für Kochfelder auf. 3. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder einem Küchentuch nach. 4. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die Stromversorgung zum Kochfeld ausgeschaltet wird, gibt es keine Anzeige für „heiße Oberfläche“, aber die Kochzone kann immer noch heiß sein! • Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Nylon-Topfkratzern und groben/scheuernden Reinigungsmitteln, da diese das Glasfeld zerkratzen können. Bitte prüfen Sie immer anhand des Etiketts des Reinigungsmittels oder Scheuerschwämmchens, ob es geeignet ist. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld. Das Glas kann fleckig werden.
Übergekochtes, schmelzende und heiße Zuckerreste auf dem Glas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bitte entfernen Sie diese Spritzer immer sofort mit einem für Induktionskochfelder geeigneten Fischmesser, Paletten Messer oder einem speziellen Schaber für Induktionskochfelder, aber bitte seien Sie vorsichtig, wenn die Kochzonen noch heiß sind: 2. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld an der Wand aus. 3. Halten Sie die Klinge oder das Utensil im 30°-Winkel und schaben Sie die Verunreinigungen oder Spritzer im kühlen Bereich des Kochfelds ab. 4. Reinigen Sie die Verunreinigungen oder Spritzer mit einem Geschirrtuch oder Küchentuch. 5. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 gemäß den Angaben unter „Täglichen Verunreinigungen auf dem Glas“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken, die durch geschmolzene und zuckerhaltige Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten entstanden sind, so schnell wie möglich. Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn die Sicherheitsabdeckung eingezogen ist, ist die Klinge eines Schabers messerscharf. Verwenden Sie ihn mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn immer sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Spritzer auf der Touch-Steuerung	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld ab. 2. Nehmen Sie Spritzer mit einem nassen Tuch auf. 3. Wischen Sie den Bereich der Touch-Steuerung mit einem sauberen, feuchten Schwamm oder Tuch ab. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papiertuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie die Stromversorgung zum Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es kann sein, dass das Kochfeld piept und sich selbst ausschaltet und dass die Touch-Bedienelemente nicht funktionieren, wenn sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Steuerung trockengewischt ist, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Störungsbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	<p>Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass es eingeschaltet ist.</p> <p>Prüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder Ge- biet einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem noch immer besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.</p>
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Ent sperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Benutzung des Kochfelds“ für weitere Informationen.
Die Touch-Steuerungselemente können nur schwierig bedient werden.	Möglichlicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie berühren die Bedienelemente mit der Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Touch-Steuerung trocken ist und dass Sie beim Berühren der Bedienelemente nur die weiche Innenseite der Fingerspitze benutzen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Verwendung von ungeeigneten, scheuernden Scheuermitteln oder Reinigungsprodukten.	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.</p> <p>Siehe „Wartung und Reinigung“.</p>
Einige Töpfe/Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Kochgeschirrs liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.
Das Induktionskochfeld erzeugt ein leises Summen, wenn es auf einer hohen Heizstufe verwendet wird.	Dies ist auf die Technologie des Induktionskochens zurückzuführen.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeinstellung reduzieren.
Ventilatorgeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Ventilator hat sich eingeschaltet, um eine Überhitzung der Elektronik zu verhindern. Er kann weiterlaufen, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	<p>Dies ist normal und Sie müssen nichts Weiteres tun.</p> <p>Schalten Sie die Stromversorgung über den Sicherungskasten zum Induktionskochfeld nicht ab, solange der Ventilator läuft.</p>
Pfannen werden nicht heiß und erscheinen nicht im Display.	<p>Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist.</p> <p>Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht genau mittig darauf steht.</p>	<p>Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr für Induktionsgaren. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass die Pfanne in der Mitte positioniert ist und dass der Boden so groß ist wie die Kochzone.</p>
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Ton ertönt oder ein Fehlercode wird angezeigt.	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie die Fehlerbuchstaben und -ziffern, schalten Sie das Induktionskochfeld im Sicherungskasten aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

Fehleranzeige und Inspektion

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Fehlercode	Mögliche Ursache	Beschreibung
E1	Pfanne oder Topf defekt	Keine Pfanne oder kein Topf, bzw. deren Größe, Material usw. ist nicht geeignet oder nicht genau in der Mitte der Kochfläche platziert.
E2	Spannung ist zu hoch	Höher als AC 265 V.
E3	Spannung ist zu niedrig	Niedriger als AC 185 V.
E4	IGBT-Sensor offener Stromkreis	Wenn der IGBT-Sensor eine Unterbrechung feststellt, stellt er seine Funktion ein.
E5	IGBT-Sensor Kurzschluss	Wenn der IGBT-Sensor einen Kurzschluss feststellt, stellt er seinen Betrieb ein.
E6	IGBT-Sensor Übertemperatur	IGBT erreicht 100 ± 5 °C für 3 s (er kann sich automatisch erholen, wenn die Temperatur auf 50 °C–70 °C sinkt).
E7	Kochfeldsensor offener Stromkreis	Nach 60 Sekunden Betrieb stellt der IGBT die Funktion ein, wenn der Temperaturerkennungskreis des Topfes eine Unterbrechung festgestellt hat.
E8	Kochfeldsensor Kurzschluss	Der IGBT stellt seine Funktion ein, wenn der Temperaturerkennungskreis des Topfes einen Kurzschluss festgestellt hat.
E9	Hochtemperaturschutz des Topfsensors	Der IGBT stellt seine Funktion ein, wenn der Temperaturerkennungskreis des Topfes einen bestimmten Wert überschreitet.
EA	Schutz vor dem Entfernen von Topsensoren oder deren Ausfall	Wenn der Topfsensor entfernt wird und die gesamte Maschine für eine gewisse Zeit erhitzt wurde, erkennt der entsprechende Bereich den Entfernungszustand des Kochsensors, und der Heizbereich hört auf zu heizen.
EB	Kommunikationsfehler	Die Netzplatine empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal der Anzeigetafel.
EC	Kommunikationsfehler	Die Anzeigetafel empfängt 90 Sekunden lang kein gültiges Kommunikationssignal der Netzplatine.
H	Die Oberfläche des Kochfeldes hat eine hohe Temperatur.	Wenn die Oberflächentemperatur des Kochfeldes nach dem Ausschalten zu hoch ist, wird „H“ angezeigt und das Gebläse arbeitet 2 Minuten lang verzögert.

Die oben genannten Punkte unterliegen der Einschätzung und Inspektion häufiger Fehler.

Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

ECO-Funktion

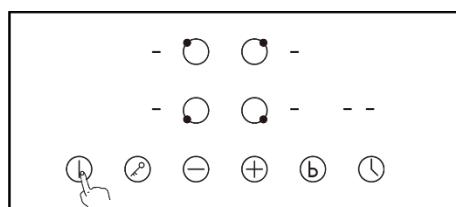
Die Gesamtleistung des Induktionskochfeldes mit ECO-Funktion kann auf 2,8/3,5/7,2 kW begrenzt werden. Dieses Kochfeld kann an eine 13-, 16- oder 32- Ampere-Stromversorgung angeschlossen und für den Betrieb auf eine dieser Leistungen eingestellt werden.

ECO-Konfiguration ändern

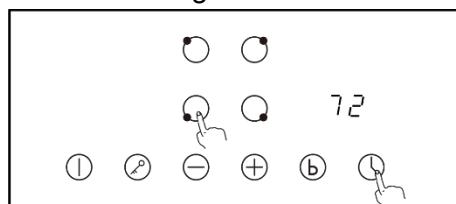
- Schalten Sie die Stromzufuhr zum Kochfeld aus.
- Lassen Sie die Stromzufuhr 5 Minuten lang ausgeschaltet.
- Schalten Sie die Stromzufuhr wieder ein.
- Befolgen Sie die Anweisungen unter „**ECO-Funktion konfigurieren**“.

ECO-Funktion konfigurieren

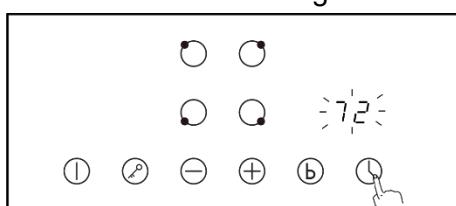
- Berühren Sie die EIN/AUS -Taste, um die Stromversorgung einzuschalten. Der Summer piept einmal, alle Anzeigen geben "—" und "- -" an.



- Berühren Sie die vordere linke Zonentaste und EIN/AUS-Taste gleichzeitig 3 Sekunden lang. Der Signalton zeigt an, dass der ECO-Modus nun eingestellt werden kann.



- Berühren Sie die Timer-Taste, dann blinkt die Timer-Anzeige.

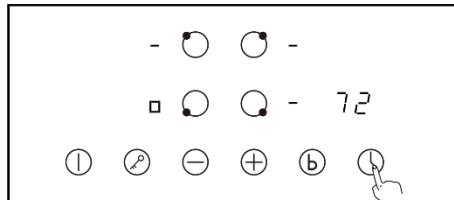


- Berühren Sie die Zonentaste, wie in der Tabelle unten aufgeführt, z. B. die vordere linke Zonentaste, um die Anzeige auf 72 zu ändern. Die Nummer, welche auf dem Display angezeigt wird, gibt die Gesamtleistung der entsprechenden ECO-Einstellung wieder.

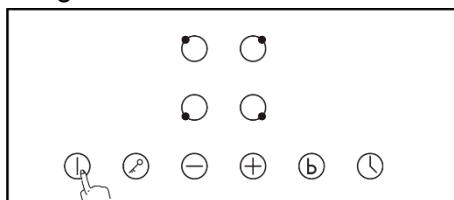
--	--	--

Auswahlschlüssel	Timer-Anzeige	ECO-Leistungsstufe	Stromversorgung (Absicherung erforderlich)
Taste für die hintere rechte Zone	28	2.8kW	13Amp
Taste für die hintere linke Zone	35	3.5kW	16Amp
Taste für die vordere linke Zone	72	7.2kW	32Amp

- * Bei erster Inbetriebnahme ist die Leistung auf 2,8kW eingestellt.
- Berühren Sie erneut die Timer-Taste; die Timer-Anzeige hört auf zu blinken und die zuvor gewählte Zonentaste zeigt "o" an, was bedeutet, dass die Einstellung korrekt ist.



- Berühren Sie zum Ausschalten die EIN/AUS -Taste. Anschließend schalten Sie das Gerät nochmal ein: Das Kochfeld ist in dem von Ihnen eingestellten ECO-Modus betriebsbereit.



HINWEIS: Die Konfiguration des ECO-Modus kann nur einmal eingestellt werden.

Um das Gerät neu zu konfigurieren, unterbrechen Sie die Stromversorgung und folgen Sie den Schritten unter „**ECO-Konfiguration ändern**“.

Technische Daten

Identifizierung des Modells	KM4295i-19 / 23000000000719 KM4295iMS-19 / 23000000000819
Kochzonen	4 Zonen
Netzspannung	220-240V~50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Produktgröße T x B x H (mm)	590 × 520 × 60
Einbau-Abmessungen A x B (mm)	560 × 490
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der Nutzfläche je elektrisch beheizter Kochzone, auf die nächsten 5 mm gerundet	Links unten: 18,5 cm Links oben: 16,5 cm Rechts unten: 16,5 cm Rechts oben: 18,5 cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder -fläche, berechnet pro kg	Links unten: 185,26 Links oben: 191,73
EC elektrisches Kochen (Wh/kg)	Rechts unten: 194,6 Rechts oben: 184,6
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	189,04
EC elektrisches Kochen (Wh/kg)	
Stromverbrauch im Standby-Modus:	K. A.
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0,5 W
Zeit, nach der das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt:	K. A.
Zeit, nach der das Gerät automatisch ausgeschaltet wird:	20 min

Gewicht und Abmessungen sind Schätzwerte. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, können sich Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung ändern.

Hinweis zum Umweltschutz

Hinweis: Wenn Sie ein Altgerät entsorgen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung.

Trennen Sie alle Stecker ab und machen Sie sie unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt hinter dem Gerät ab, um jeden Missbrauch zu unterbinden. Diese Maßnahmen sollten von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.



ENTSORGUNG: Bitte entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Dieser Abfall gehört zum Sondermüll und erfordert eine separate Entsorgung.

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

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es muss vielmehr einer zuständigen Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.

Dieses Gerät muss als Sondermüll entsorgt werden. Für weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde, Ihren Haushälter oder den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Hausmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

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 Gerät(e)s, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

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.

Angaben zum Hersteller

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

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.
Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:
- Modellnummer.

Content

Safety warnings.....	2-4
Description of the appliance.....	5-10
Installation.....	11-14
Before using the new hob.....	14-15
Care and cleaning.....	16
Troubleshoot.....	17
Failure display and inspection.....	18
ECO Function.....	19-20
Technical Specification.....	21
Environmental Note.....	21
CE declaration of conformity.....	22
Warranty conditions.....	22
Manufacturer data.....	22

Safety Warnings



Please read the following instructions carefully before using the appliance.

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Be careful! - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instruction

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, thanks to refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

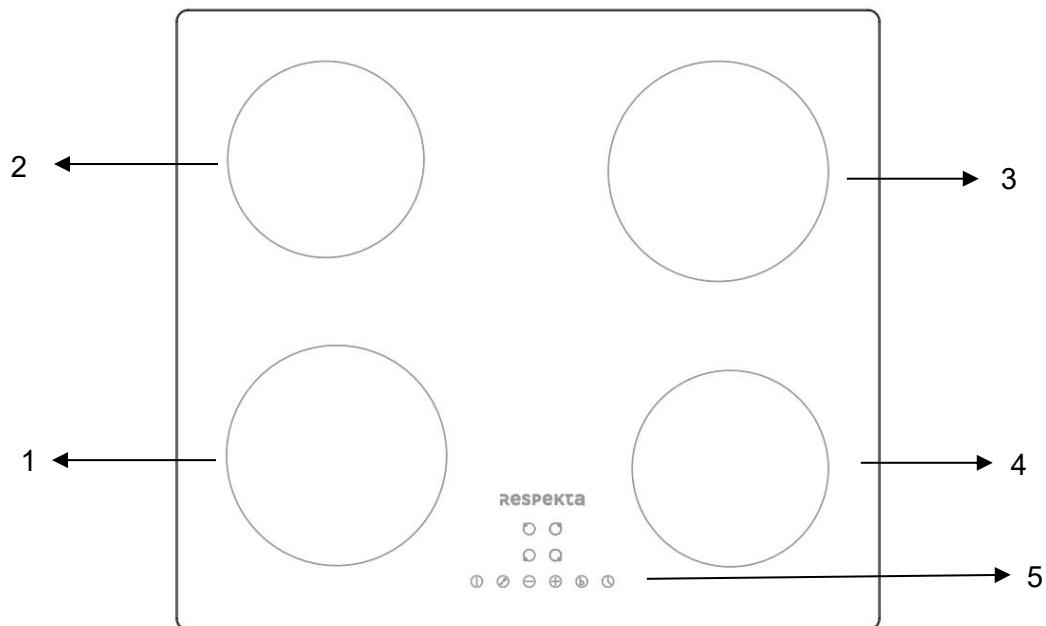
Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- 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.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only. Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised continuously.
- Power cord can't accessible after installation.

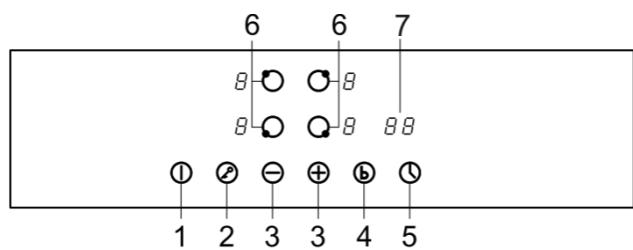
Description of the Appliance

Top View



1. max. 2100 W Zone
2. max. 1500 W Zone
3. max. 2100 W Zone
4. max. 1500 W Zone
5. Control panel

The Control Panel



1. ON / OFF
2. Child lock
3. Select power level
4. Boost control
5. Setting the timer
6. Select heating zone
7. Time Display

Instruction

No.	Reference	Description
1		ON/OFF: Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK: Press the button one time, it is lock. Other button can't operate when it is locked. Long press the button, it is unlocked.
3		DOWN: Reduce the power level or reduce the time. UP: Increase the power level or add the time.
4		The booster function
5		Timer: Setting the time as you need.
6a		The left up hob selection button.
6b		The left down hob selection button.
6c		The right up hob selection button.
6d		The right down hob selection button.
7		Display: It shows power level, error code and hob status.
8		Timer display

Using your Induction Hob

To Start Cooking

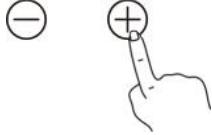
After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF switch, all the indicators show '—'.

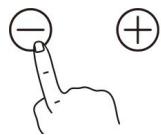
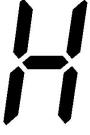


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use. Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone is clean and dry.

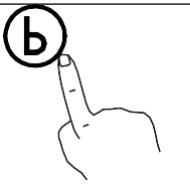
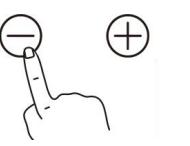


<p>3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.</p>	
<p>4. Select a heat setting by touching the '+', '-'.</p> <ul style="list-style-type: none"> • If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1. • You can modify the heat setting at any time during cooking. 	

When you have finished cooking

<p>1. Touch the heating zone selection that you wish to switch off.</p>	
<p>2. Turn the cooking zone off by scrolling down to '0'. Make sure the display shows '0'.</p>	
<p>3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.</p>	
<p>4. Beware of hot surface 'H' will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.</p>	

Using Boost Function

Activate the boost function <ol style="list-style-type: none">Select the zone with boost function.Touching the 'boost' key, then the display shows 'b'.	
Cancel boost function <ol style="list-style-type: none">Select the zone with boost function.Touching the 'minus' key to cancel the Boost function, and select the level you want to set.Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.	

Using Child Lock Function

You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).

When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls <p>Touch the key lock control. The timer indicator will show 'Lo'.</p>	
To unlock the controls <ol style="list-style-type: none">Make sure the hob is turned on.Touch and hold the key lock control for 3 seconds.You can now start using your hob.	



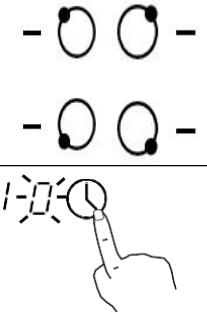
When the hob is in lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

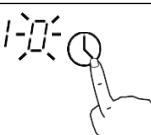
- As a minute timer. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a Minute Timer

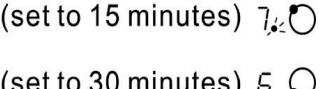
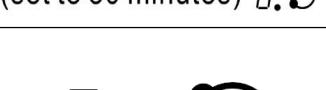
<ol style="list-style-type: none">Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication '●' is not blinking). Note: you can set minute Timer after cooking zone power setting finished.Touch timer key, '10' will show in the timer display and '0' will blink.	
--	---

3. Set the time by touching the ‘-’, ‘+’ control of timer.	
4. Touch timer control again, then ‘1’ will flash.	
5. Set the time by touching the ‘-’, ‘+’.	
6. When the timer is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.	
7. Buzzer will beeps for 30 seconds and the timer indicator shows ‘--’ when the setting time finished.	--

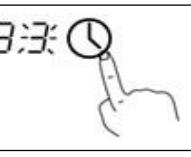
Using the timer to switch off one or more cooking zones

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for (the down zone).	
2. Touch timer control, the ‘10’ will show in the timer display, and the ‘0’ flashes. Zone indication ‘●’ is blinking.	
3. Set the time by touching the ‘-’ and ‘+’ control.	
4. Touch timer control again, the ‘1’ will flash.	
5. Set the time by touching the ‘-’, ‘+’ control.	
6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time. NOTE: there will be a red dot in the bottom right corner of power level indication which indicates that zone is selected.	
7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically. NOTE: other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.	

If the timer is set on more than one zone

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.	(set to 15 minutes)  (set to 30 minutes) 
2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. NOTE: touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.	

Cancelling the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.	
2. Touching the timer control, the indicator will flash.	
3. Touch the power selection control to set the timer to '00', the timer is cancelled.	

Auto shutdown protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working time (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 1 minute.

Residual heating warming

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter 'H' appears to warn you to keep away from it.

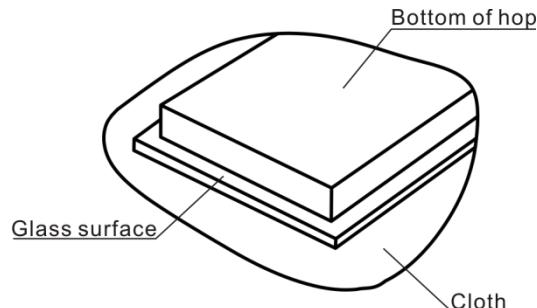
Heat settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly.• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

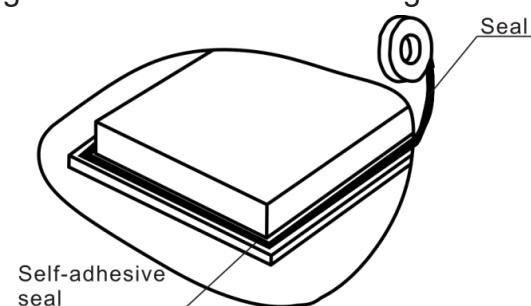
Installation

Selection of installation equipment

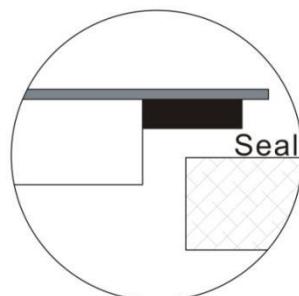
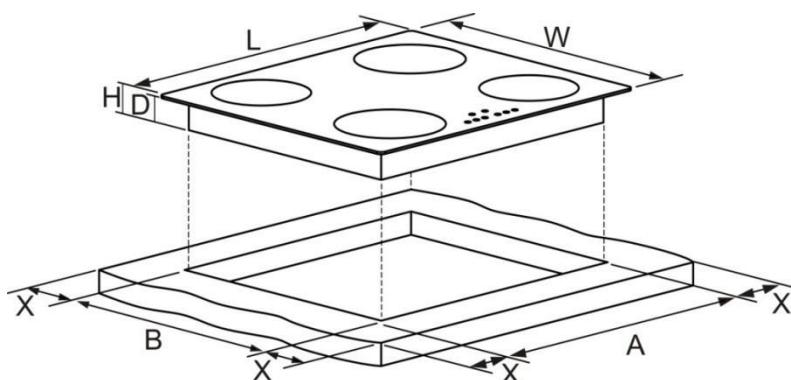
- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:
- Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.



- Apply the strip seal,supplied with the hop,which is for sealing it onto the work surface.
- Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob,leaving about 3mm from the edge of glass.Apply the seal all around the circumference.
- Cut any excess and bring the two ends of the seal together so they match.



Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.

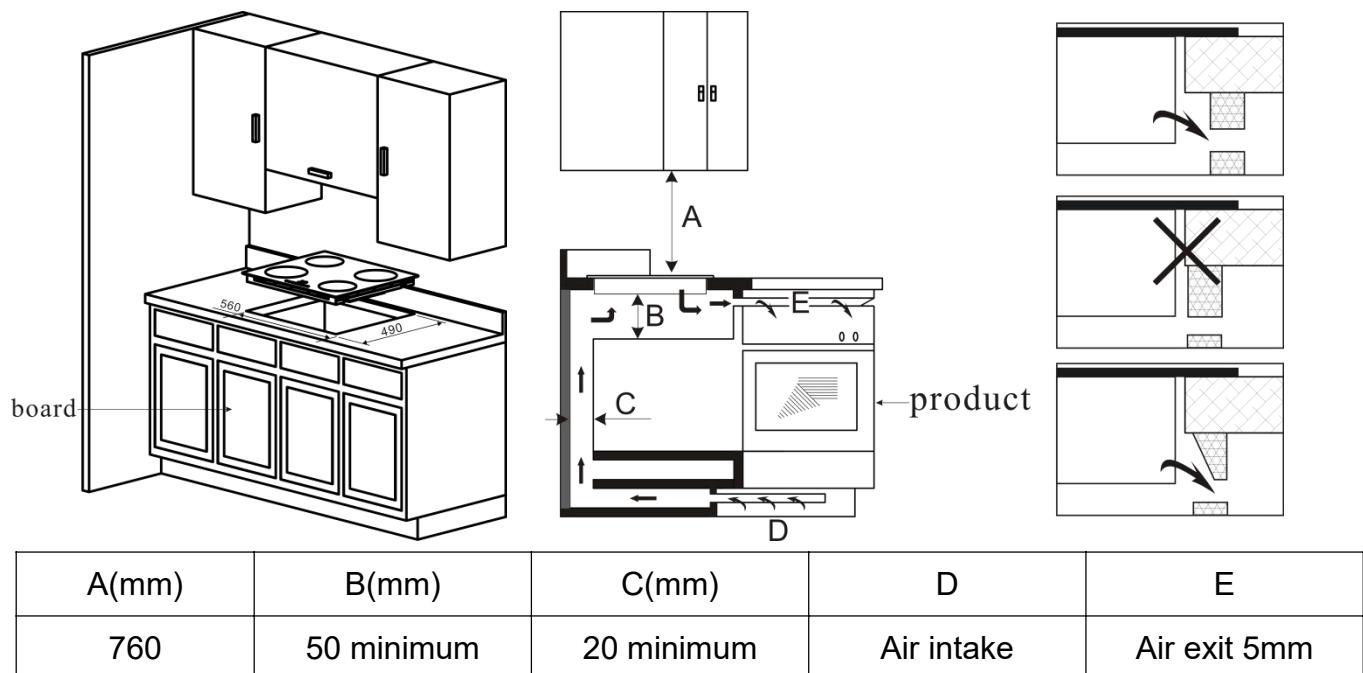


Model	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
KM4295i / KM4295iMS	590	520	60	56	560	490	50



Under any circumstance, make sure the hob is well ventilated, and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below.

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



Before you install the hob, make sure that:

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of heat-resistant material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.
- The lower part of induction cooker ambry must install the product such as oven, or close with board.

When you have installed the hob, make sure that:

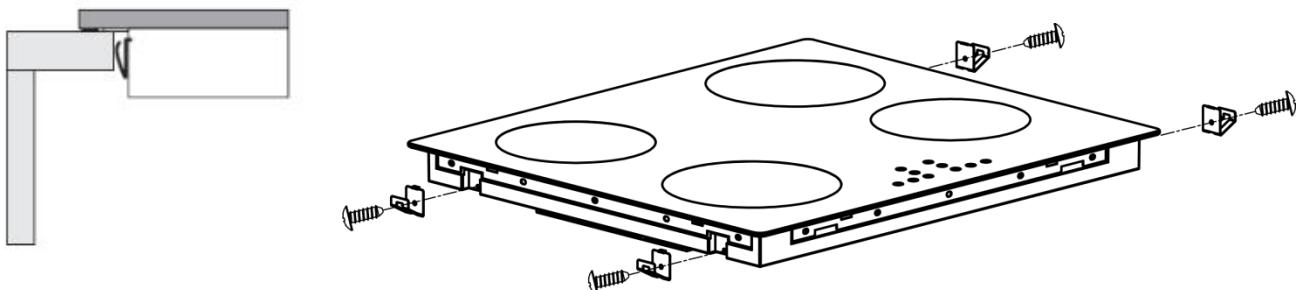
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- Fix the brackets on the left side and right side by screw. Put the induction hob in the cut-out cabinet.



Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- Do not mount the hob above cooling equipment, dishwashers and tumble dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply



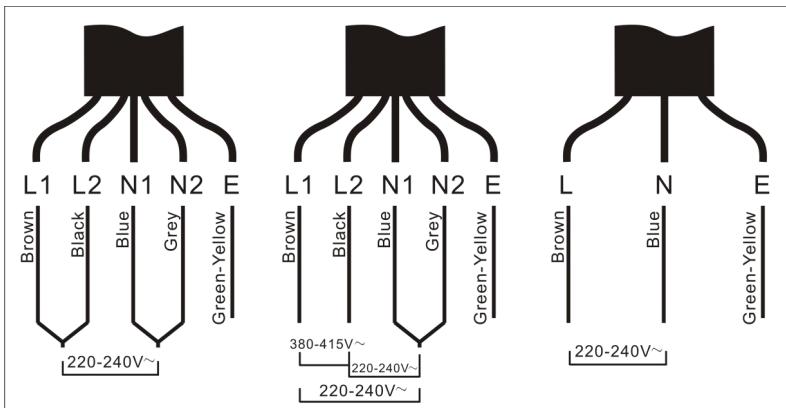
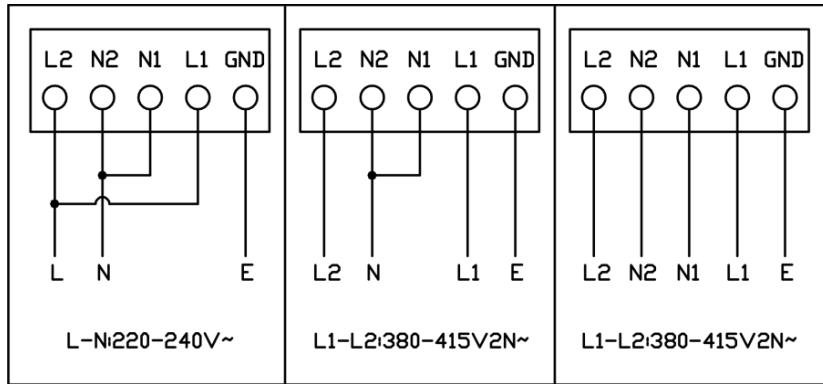
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate.
 3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause over heating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.



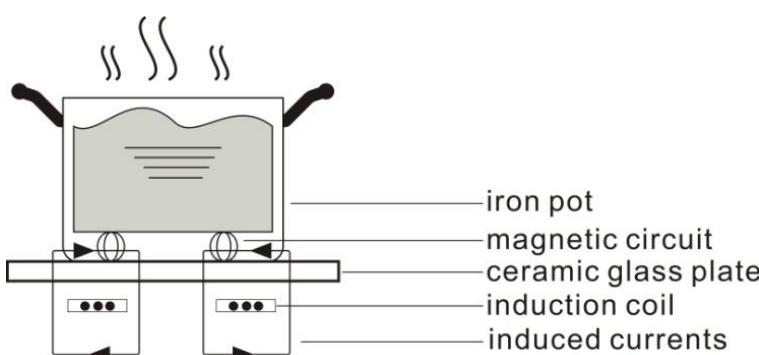
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

Before using the New Hob

- Read this guide, taking special note of the "Safety Instructions" section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Using the Touch Controls

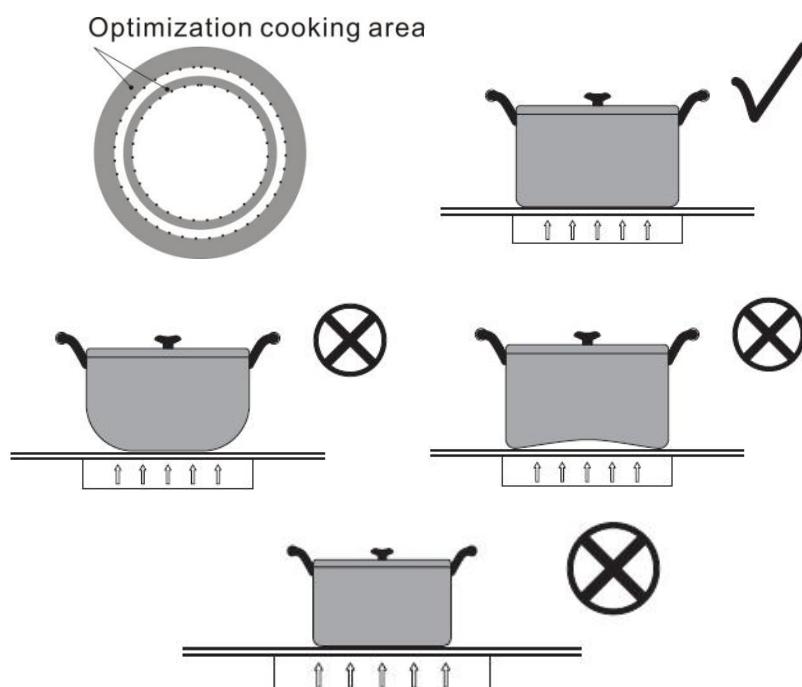
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

Choosing the right cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
- If 'U' does not flash in the display and the water is heating, then the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Size of burner (diameter/mm)	The minimum cookware (diameter/mm)
165	120
185	140

- The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.
- In some cooking areas an internal diameter is indicated, with a lighter outline, which advises the user to go to a smaller cooking area, if available, with smaller diameter pan. This is to obtain optimum performance and efficiency. You can however use pans with smaller diameters than this limit.



Care and Cleaning

The recommendations below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooker back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be 'no hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30°angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch control	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill. 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using the hob' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edge cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Maintenance and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds or an error code is displayed.	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Fault Code	Possible Cause	Description
E1	Pan or pot fault	No pan or pot, or their size, material, etc. is not suitable, or not placed precisely in the middle of the cooking area.
E2	Voltage is too high	Higher than AC 265V.
E3	Voltage is too low	Lower than AC 185V.
E4	IGBT sensor open-circuit	When the IGBT sensor detects an open-circuit, the IGBT sensor stops working.
E5	IGBT sensor short-circuit	When the IGBT sensor detects an short-circuit, the IGBT sensor stops working.
E6	IGBT sensor over temperature	IGBT reaches $100\pm5^{\circ}\text{C}$ for 3s(It can recover automatically when temperature decrease $50^{\circ}\text{C}-70^{\circ}\text{C}$).
E7	Hob surface sensor open-circuit	After 60 seconds of operation, IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an open-circuit.
E8	Hob surface sensor short-circuit	IGBT stops working when the temperature detection circuit of pot has detected an short-circuit.
E9	High temperature protection of pot sensor	IGBT stops working when the temperature detection circuit of the pot is detected to exceed a certain value.
EA	Pot sensor removal or failure protection	When the pot sensor is moved out, and the whole machine is heated for a period of time, the corresponding area will detect the moving out state of the cooker sensor, and the heating area will stop heating.
EB	Communication fault	The power board does not receive a valid communication signal from the display board for 90 seconds.
EC	Communication fault	The display board does not receive a valid communication signal from the power board for 90 seconds.
H	Hob surface is of high temperature.	After the hob is off, if the hob surface temperature is too high, it will display "H", and the fan will delay working for 2 minutes.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

ECO function

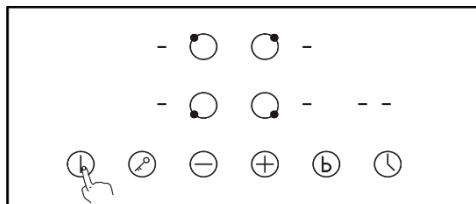
Total power of induction hob with ECO function can be limited to 2.8/3.5/7.2kW. This induction hob can be connected to a 13, 16 or 32Amp supply and configured to work on any of these power settings.

To change the ECO configuration setting

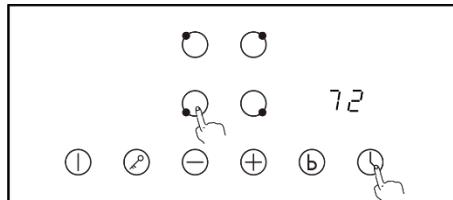
- Turn off the power supply to the hob.
- Leave the power supply turn off for five minutes.
- Switch on the power supply again.
- Follow instructions below under “To configure the hob into ECO Mode”.

To configure the hob into ECO Mode

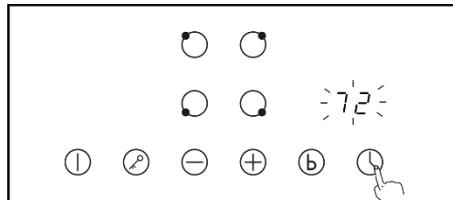
- Touch ON/OFF key to switch on the power supply. The buzzer beeps once, all displays show “–” and “– –”



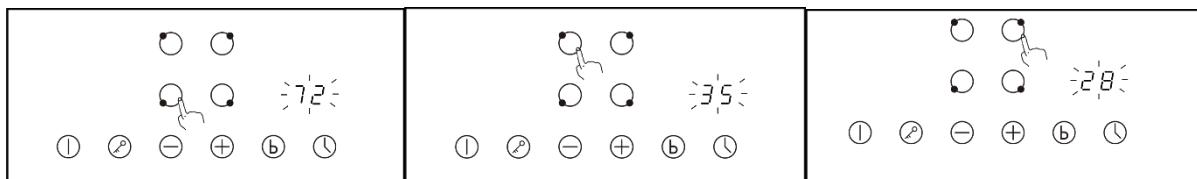
- Touch front left zone key and the timer key simultaneously for 3 seconds. The buzzer beeps indicating that the induction hob enters selection of ECO Mode, and the timer displays the total power set at present.



- Touch timer key, then timer display will flash.



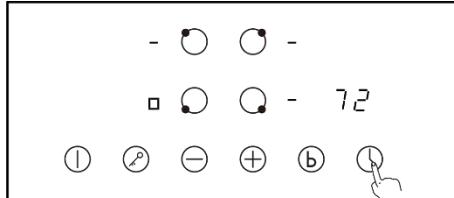
- Touch the relevant zone keys and the number shown in the display indicating that the total power will set to relevant ECO power settings.



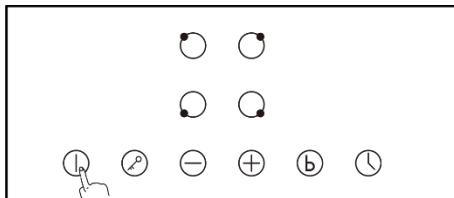
Selection Key	Timer Display	ECO power level	Power supply (Fuse protection required)
Front left zone key	72	7.2kW	32Amp
Rear left zone key	35	3.5kW	16Amp
Rear right zone key	28	2.8kW	13Amp

* On first use the power setting is factory set to 2.8kW.

- Touch timer key again, timer display stops flashing and the previously selected zone key will show "o" indicating that the setting is correct.



- Touch the ON/OFF to turn it off. Then switch on and the hob is configured ready to use at the ECO Mode you set for.



NOTE: The ECO Mode Configuration can be entered only once, if the power supply of the hob is not cut off. To reconfigure the ECO mode, disconnect the power supply and follow the above steps to **"To change the ECO configuration setting"**.

Technical Specification

Model No. & Article No.	KM4295i-19 & 23000000000719 KM4295iMS-19 & 23000000000819
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D x W x H (mm)	590×520×60
Building-in Dimensions A x B (mm)	560×490
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	Left down: 18.5 cm Left up: 16.5 cm Right down: 16.5 cm Right up: 18.5 cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	Left down: 185,26 Left up: 191,73 Right down: 194,6 Right up: 184,6
Energy consumption for the hob calculated per kg EC electric cooking (Wh/kg)	189.04
Power consumption standby mode:	N/A
Power consumption off mode:	0.5W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode:	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode:	20 min

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products, we may change specifications and design without prior notice.

Environmental Note

 DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Connection of such waste separately for special treatment is necessary.	<p>This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.</p> <p>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.</p> <p>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.</p> <p>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.</p>
--	--

CE declaration of conformity

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

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.

Manufacturer 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

If you have any technical questions regarding your unit, please contact your retailer's customer service. Before calling customer service, make sure you have the following information with you:
- model identification code