

# RESPEKTA®

**D**

*Bedienungs- und Installationsanleitung*  
**Elektro-Einbaubackofen**

**GB**

*User's manual and Installation instruction*  
**Built-in Electric Oven**



Model / Modell:

AB600-19

AUTARK

**Lieber Kunde,**

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

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

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

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

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

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

**CE-Konformitätserklärung**

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

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der/des in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Geräte(s), welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

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

# Inhalt

- 1.....Wichtige Sicherheitshinweise
- 2.....Installation
- 3.....Hinweise zur Verwendung des Geräts
- 4.....Auswählen von Garfunktion und Temperatur
- 5.....Störungsbehebung
- 6.....Pflege und Reinigung
- 7.....Hinweis zum Umweltschutz
- 8.....Transport
- 9.....Garantiebedingungen

# 1. Wichtige Sicherheitshinweise

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.

## Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden im Betrieb heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- 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.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln. Diese könnten das Glas zerkratzen. Dies kann zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.
- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.

- Die Abluft darf nicht in einen Abluftschacht eingeleitet werden, der bereits als Abluftschacht für mit Gas oder sonstigen Brennstoffen betriebene Geräte genutzt wird.

## Betrieb:



### Warnung! Feuergefahr!

- Achten Sie darauf, dass Papier oder Textilien nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Lagern oder verwenden Sie korrosive Chemikalien, dampferzeugende, entflammbare oder Non-Food-Produkte nicht im Ofen oder in Ofennähe. Das Gerät dient ausschließlich zum Erwärmen oder Garen von Speisen. Die Verwendung korrosiver Chemikalien während des Heizbetriebs oder zur Reinigung beschädigt das Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Wenn sich Speisen im Ofen entzünden, lassen Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür Vorsicht walten. Öffnen Sie die Tür etwas seitlich davon stehend langsam und nur einen Spalt weit, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie mit dem Gesicht Abstand zur Öffnung und achten Sie darauf, dass sich keine Kinder oder Tiere in Ofennähe aufhalten. Wenn heiße Luft und/oder Dampf entweichen sind, fahren Sie mit Ihrer Tätigkeit fort. Halten Sie die Tür normalerweise immer geschlossen. Öffnen Sie sie nur beim Kochen oder zum Reinigen.

- Verwenden Sie ausschließlich für Öfen geeignete Utensilien.



**Warnung!**

### Explosionsgefahr!

- Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder Speisen nie in dicht verschlossenen Gefäßen, denn diese könnten explodieren.
- Bei Rauchentwicklung schalten Sie den Ofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.
- Achten Sie darauf, dass Elektrokabel oder sonstiges Zubehör nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommen.



**Warnung!**

### Heiße Oberflächen!

### Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum.
- **Warnung!** Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- **Hantieren Sie auf keinen Fall mit heißen Rosten oder Kochgeschirr. Lassen Sie sie zuvor abkühlen.**

### Sicherheitshinweise:



**WICHTIG!**

Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab.

### Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.

- Teile der Küchenausstattung aus Vinyl oder Laminat sind sehr wärmeempfindlich und können schon bei Temperaturen unterhalb der angegebenen Richtwerte Schaden nehmen oder sich verfärben.
- Die Geräteoberflächen werden im Betrieb heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten noch eine Weile heiß.
- Schäden aufgrund der Nichtbeachtung der Temperaturtoleranzwerte beim Ofeneinbau oder aufgrund eines zu geringen Abstands zwischen Mobiliar und Ofen gehen zu Lasten des Eigentümers.
- Dieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden und über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.

### Installation

- Der Ofen muss gemäß der Installationsanleitung und unter Beachtung aller angegebenen Maße eingebaut werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

### Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!
- Halten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.

## Allgemeine Sicherheit

- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen keine schweren Gegenstände gegen die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- Lassen Sie heiße Speisen, Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- Stellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden, auch nicht mit untergelegter Alufolie.
- Achten Sie darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- Installieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.

## Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.
- Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- Gefahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall

einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

- Achten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- Führen Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- Schützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberen und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.
- Stellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.



### Sicherheit:

- **Achtung:** Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren.
- Aus Sicherheitsgründen ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas ausgestattet. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die

Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis“ zu bewahren.

Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt“.

- **G**ehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- **I**nstallieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- **L**assen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- **K**leben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

## Elektrischer Anschluss



### Gefahr eines elektrischen Schlags!

- **E**lektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **A**lle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- **W**ichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.
- **D**ieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- **E**ine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- **H**inweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem

Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.

- **D**er ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.
- **D**er Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

## Reinigung

- **T**rennen Sie das Gerät vor der Reinigung unbedingt von der Stromversorgung. Wenn der Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) schwer zu erreichen ist, schalten Sie die Stromversorgung bereits im Verteilerkasten ab.
- **R**einigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Ofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und sonstigen Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- **R**einigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- **R**einigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- **F**lecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- **W**ählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

## 2. Installation

### Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob die auf dem Typenschild angegebene Versorgungsspannung der Netzspannung entspricht.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Ein geeigneter Trennschalter muss in die feste Verkabelung eingebaut werden. Es muss sich um einen zugelassenen Schalter handeln und dieser muss den örtlichen Vorschriften und Spezifikationen für elektrische Verkabelungen entsprechen. Der Schalter muss einen Kontaktabstand von 3 mm für alle Pole haben, die eine Phase der festen Verdrahtung führen.

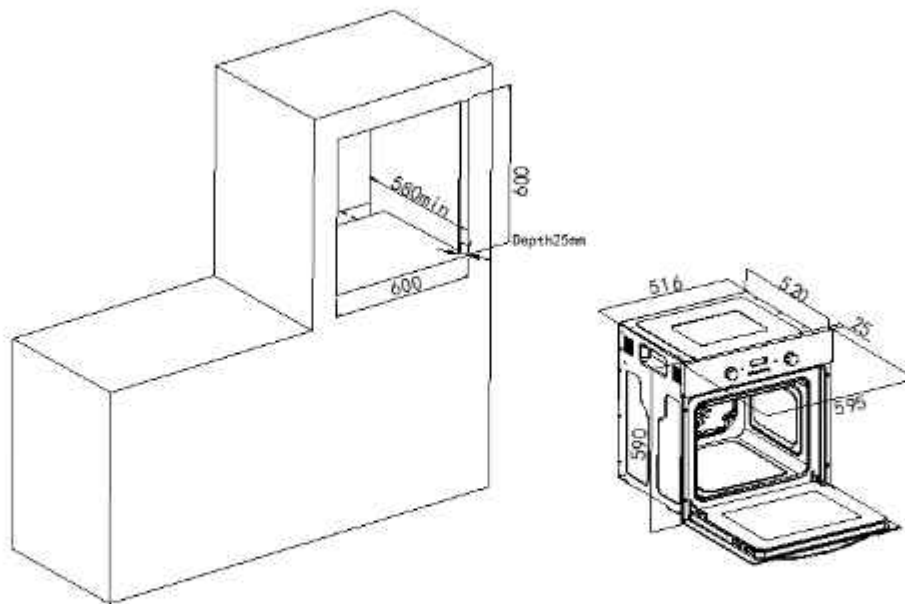


- Zum Anschließen des Netzkabels für den Ofen öffnen Sie die Abdeckung des Klemmenblocks, sodass die Kontakte darin zugänglich werden. Nehmen Sie den Anschluss vor. Sichern Sie das Netzkabel dabei mit der mitgelieferten Kabelklemme. Schließen Sie die Abdeckung des Klemmenblocks danach wieder.
- Wenn das Netzkabel für den Ofen ausgetauscht werden muss, achten Sie darauf, dass der Schutzleiter (gelb/grün) unbedingt 10 mm länger ist als die anderen Leiter.
- Bei der Installation müssen 1,5 m freie Kabellänge innerhalb des Einbaumöbels vorgesehen werden, um die Installation und künftige Wartung zu erleichtern.
- Das Netzkabel darf nicht mit heißen Metallflächen in Berührung kommen.
- Die Temperatur des Netzkabels darf 50 °C auf keinen Fall überschreiten.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es gegen ein geeignetes Ersatzkabel ausgetauscht werden, das bei der Ersatzteilabteilung erhältlich ist.

### Einbau des Ofens in das Küchenmöbel

- Der Einbaubereich in der Küche muss trocken, gut durchlüftet und mit einer effizienten Belüftung ausgestattet sein. Der Ofen muss so eingebaut werden, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.

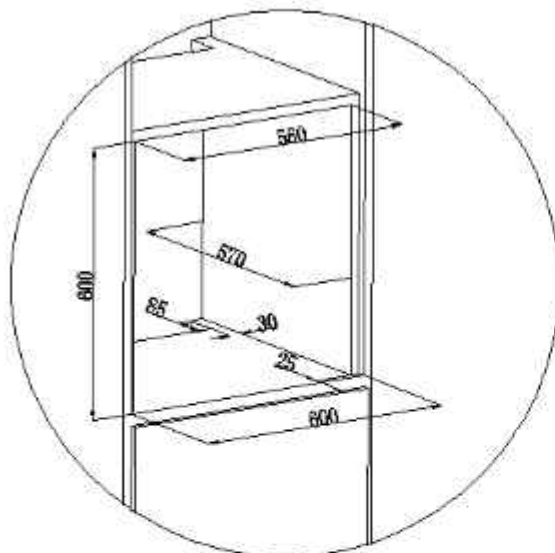




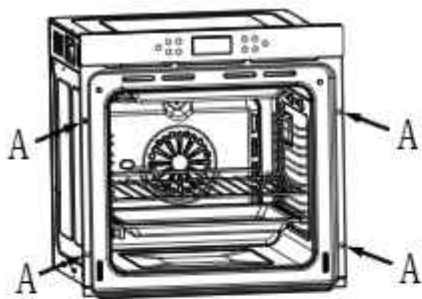
## Positionieren des Geräts

- Vergewissern Sie sich, dass die Einbauöffnung für den Ofen die im Diagramm oben angegebene Größe hat.
- Beim Einbau des Ofens in die Einbauöffnung müssen die Belüftungsabstände und Belüftungsausparungen den Angaben im folgenden Abschnitt „Anforderungen an die Belüftung“ entsprechen.
- An der Einbauöffnung des Küchenmöbels muss die Rückwand entfernt werden.
- Der Ofen muss in der Einbauöffnung mit vier Schrauben sicher verschraubt werden. Diese Schrauben müssen durch das Ofengehäuse in die Wände der Einbauöffnung hineingeschraubt werden

## Anforderungen an die Belüftung



Die Abbildung zeigt die Belüftungsabstände und Belüftungsausparungen für die Installation des Geräts in einem Hochschrank.



Der Ofen muss in der Einbauöffnung mit vier Schrauben sicher verschraubt werden. Diese Schrauben müssen durch das Ofengehäuse in die Wände der Einbauöffnung hineingeschraubt werden.

### 3. Hinweise zur Verwendung des Geräts

- Nach den im Folgenden genannten einfachen Vorbereitungen ist der Ofen betriebsbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Nutzen Sie den Ofen ausschließlich für die Zubereitung von Speisen.
- Achten Sie vor dem Gebrauch darauf, alle nicht benötigten Zubehörteile aus dem Ofen herauszunehmen.
- Heizen Sie den Ofen vor Gebrauch auf die gewünschte Temperatur vor.
- Wenn Sie mehrere Kochgefäße auf einmal verwenden, platzieren Sie diese mit einem gewissen Abstand voneinander in der Ofenmitte, sodass die Luft zirkulieren kann.
- Platzieren Sie Backbleche nicht auf dem Boden des Garraums und decken Sie ihn nicht mit Alufolie ab. Andernfalls kommt es zu einem Hitzestau. Die Gar- oder Backzeiten stimmen in diesem Fall nicht mehr und das Email kann Schaden nehmen.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren. Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.
- Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.

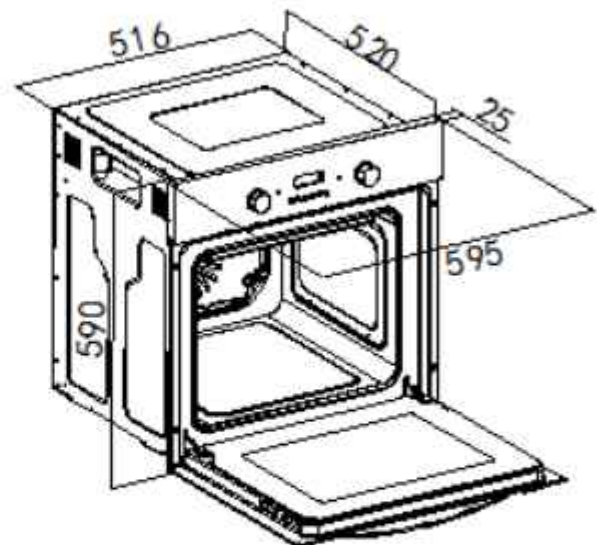
#### A. Technische Daten

##### Abmessungen

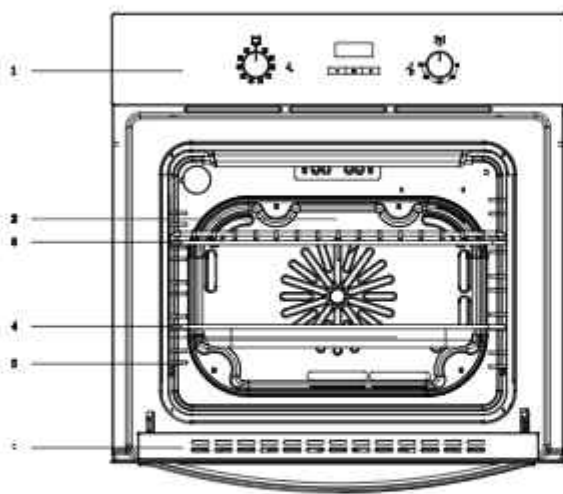
Höhe: 590 mm  
 Breite: 595 mm  
 Tiefe: 520 mm

##### Technische Ausstattung

- 10 Funktionen
- Garraumvolumen: 56 Liter
- Grill, einstellbar mit dem Temperaturknopf
- Kühlgebläse  
 Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse (Querstromlüfter) ausgestattet, das für eine gleichmäßige Garraumtemperatur sorgt und die Temperatur der Außenflächen reduziert. Nach dem Ausschalten des Ofens läuft das Kühlgebläse noch eine Weile nach, bis der Ofen ausreichend abgekühlt ist.



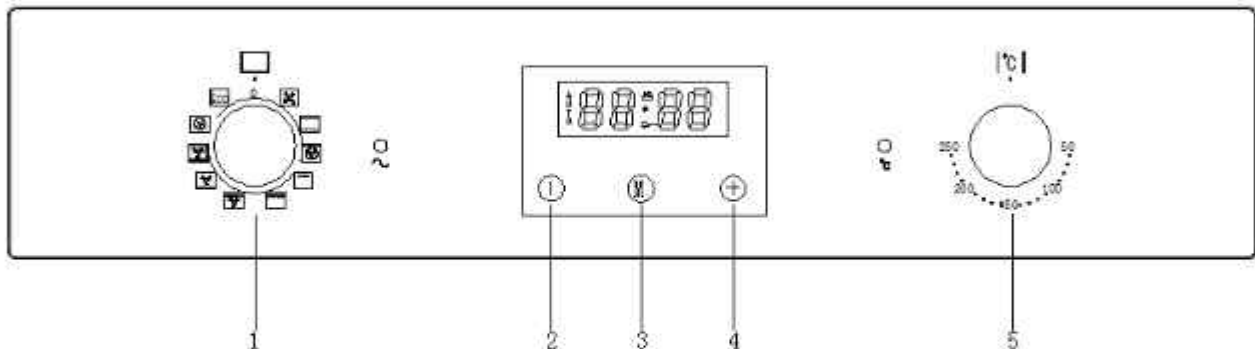
## Ofen im Überblick



- 1) Bedienfeld
- 2) Gebläseabdeckung
- 3) Backofenrost
- 4) Backblech
- 5) Seitengitter
- 6) Ofentür

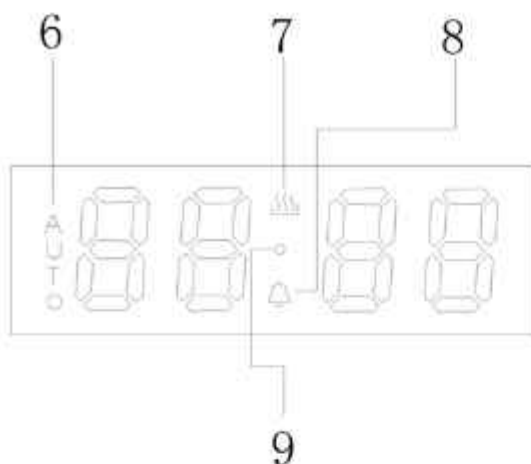
## B. Bedienfeld

Hier sehen Sie das Bedienfeld im Überblick. Je nach Gerätemodell sind bei einzelnen Details Abweichungen möglich.



- 1) Funktionsknopf
- 2) Minus-Taste für den Timer
- 3) Programmtaste/Taste „M“
- 4) Plus-Taste für den Timer
- 5) Temperaturknopf

## C. Programm-/Timer-Display



- 6) Automatiksymbol
- 7) Ofen-Betriebssymbol
- 8) Alarmsymbol
- 9) Dezimalsymbol

## Einstellen und Verwenden des Programms/Timers

### Vor dem ersten Gebrauch

- ✦ Um alle Rückstände des Herstellungsprozesses zu entfernen, wählen Sie die Umluftfunktion und stellen Sie mit dem Temperaturknopf die Höchsttemperatur ein.
- ✦ Eine gewisse Geruchsentwicklung während dieses Vorgangs ist völlig normal und kein Anlass zur Sorge.
- ✦ Allerdings sollten Sie für die Dauer des Vorgangs alle Fenster im Raum öffnen.
- ✦ Es wird zudem empfohlen, den Raum während dieses Vorgangs zu verlassen.
- ✦ Lassen Sie den Ofen ca. 30-40 Minuten lang auf Höchsttemperatur laufen.
- ✦ Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- ✦ Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- ✧ Wir empfehlen, die Edelstahloberflächen des Geräts regelmäßig mit einem dafür vorgesehenen Spezial- bzw. Politurmittel zu säubern.

## Timer-Modus

### Wechseln des Timer-Modus

Es gibt 3 Timer-Modi: Standby, Funktionswahl und Betrieb.

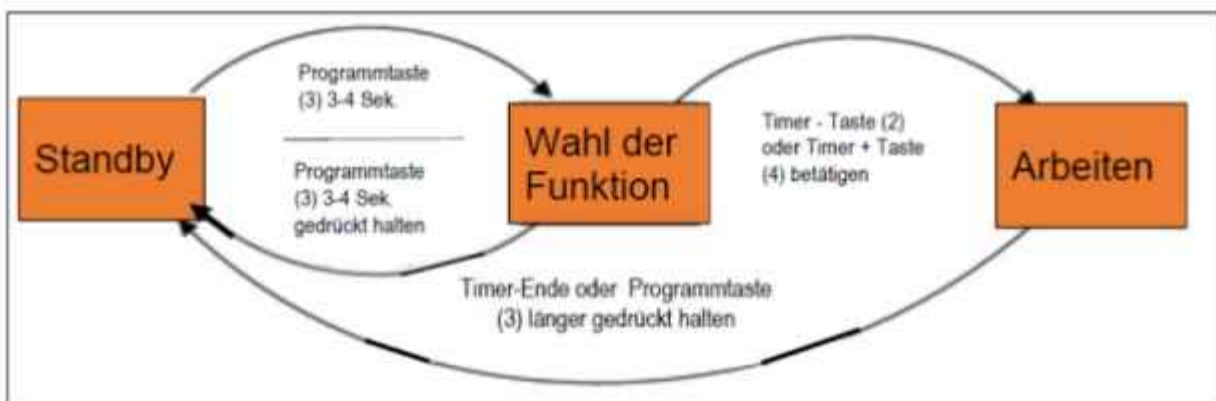
**Standby-Modus:** Nach dem Anschließen an die Stromversorgung erscheint im Display die Systemzeit und das Dezimalsymbol blinkt. Dies ist der Modus vor dem Einschalten einer Garfunktion. Nach 10 Sekunden ohne Bedienung wird die Helligkeit des Displays im Standby-Modus automatisch reduziert. Sobald Sie eine Taste drücken, leuchtet das Display wieder in der ursprünglichen Helligkeit.

**Funktionswahlmodus:** Wird die Programmtaste im Standby-Modus lange gedrückt, erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchten das Ofen-Betriebssymbol und das Dezimalsymbol dauerhaft hell.

**Betriebsmodus:** Nach dem Einstellen von Systemzeit, Uhr, Gardauer oder Garzeitende erscheint im Display die Systemzeit. In diesem Modus leuchtet das entsprechende Betriebssymbol dauerhaft hell.

Im Folgenden sehen Sie das Modusschaltdiagramm:

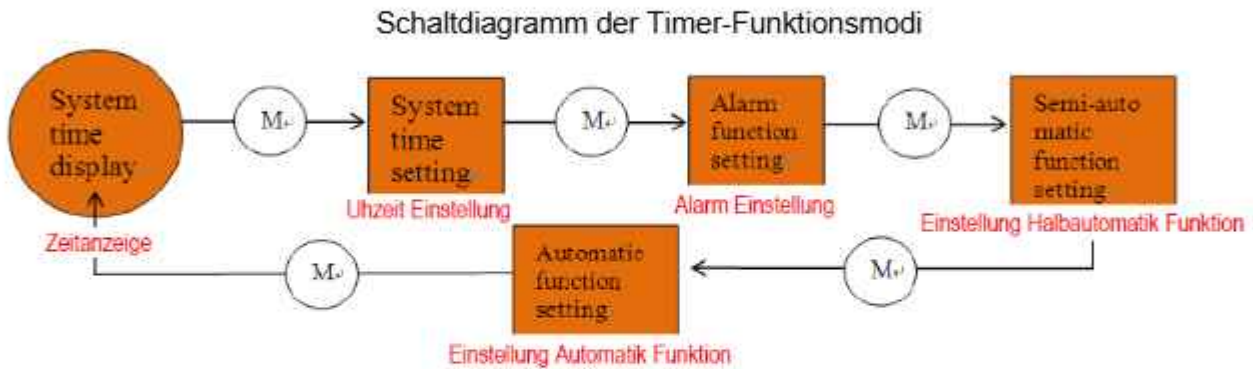
Modusschaltdiagramm:



### Wechseln des Timer-Funktionsmodus

Wird die Programmtaste „M“ 3 Sekunden lang gedrückt, wechselt das Gerät in den Systemzeiteinstellmodus. Nach 5 Sekunden ohne Bedienung leuchten Systemzeit, Ofen-Betriebssymbol „🔥“ und Dezimalsymbol „●“ stetig. Mit der Programmtaste „M“ kann man zyklisch durch die Timer-Funktionsmodi schalten.

Der Bedienablauf und die entsprechende Funktionsabfolge sind wie folgt:



## Bedienung

### ◆ Einschalten

Zunächst ertönt der Summer einmal und gibt damit an, dass der Timer in den Standby-Modus schaltet. Die Uhr zeigt die Systemzeit an und beginnt zu laufen. Beim Einschalten wird „0-00“ angezeigt, dann erscheint im Display die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ blinkt 1-mal pro Sekunde (Abb. 5). Mit der Taste „⊕“ können Sie unter 3 Signaltönen auswählen. Standardmäßig ist der zweite Signaltöne eingestellt. Wenn Sie einen anderen Signaltöne einstellen wollen, drücken Sie erneut „⊕“.

Abb. 5: Standarduhranzeige beim Einschalten (Standby-Modus)



### ◆ Starten des Betriebs und Einstellen der Zeit

Wenn das Display blinkt, drücken Sie 3 Sekunden lang „M“, um den Ofen einzuschalten. Daraufhin leuchtet das Ofen-Betriebssymbol „☼“ auf und das Dezimalsymbol „●“ blinkt. Wenn das Dezimalsymbol „●“ blinkt, drücken Sie „⊕“ oder „⊖“, um die Systemzeit einzustellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Dezimalsymbol „●“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt (Abb. 8). Wenn Sie eine andere Uhrzeit einstellen möchten, drücken Sie im Modus, der in Abb. 7 zu sehen ist, einmal die Taste „M“. Das Dezimalsymbol „●“ beginnt zu blinken und Sie können die Uhrzeit erneut einstellen.

Abb. 6: Uhreinstellmodus  
(zweites Symbol blinkt)



Abb. 7: Auswahlmodus  
(zweites Symbol leuchtet)



Drücken Sie die Taste „M“ wieder 3 Sekunden lang. Der Ofen wird abgeschaltet und wechselt in den Standby-Modus. Das Display blinkt wie in Abb. 6 zu sehen.

Abb. 8: Systemzeit eingestellt



**Hinweis 1:** Als Systemzeit können die Uhrzeiten von 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

**Hinweis 2:** Zum Einstellen der Zeit für eine Timer-Funktion drücken Sie „+“ oder „-“ lang oder kurz. Mit einem kurzen Tastendruck verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit um jeweils 1 Minute. Mit einem langen Tastendruck wird die Zeit schnell um jeweils 1 Minute verlängert bzw. verkürzt, sodass Sie die Zeit rascher einstellen können.

#### ◆ Einstellen des Alarmsignals

Im Funktionswahlmodus, wenn im Display die Systemzeit angezeigt wird, leuchten das Ofen-Betriebssymbol „🔥“ und das Dezimalsymbol „•“ stetig. Drücken Sie zweimal „M“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „⚠️“ und im Display wird die Alarmzeit angezeigt (Standardanzeige „0:00“). Alarmzeit und Dezimalsymbol „•“ werden ständig angezeigt (Abb. 9). Wenn das Alarmsymbol „⚠️“ blinkt, stellen Sie mit „+“ oder „-“ die Uhrzeit ein. Im Display erscheint die Anzeige für „Alarmsignal eingestellt“ (Abb. 10). In diesem Beispiel wurden 10 Minuten eingestellt.

Abb. 9: Alarmsignaleinstellmodus



(Alarmsymbol blinkt)

Abb. 10: Alarmsignal eingestellt



(Alarmsymbol blinkt)

Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Alarmsymbol „⚠️“ hört auf zu blinken und leuchtet stetig. Im Display leuchten die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „🔥“, das Dezimalsymbol „•“ und die Systemzeit stetig. Damit ist die Zeit eingestellt (siehe Abb. 11).

Wenn Sie den Alarm im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie zweimal „M“. Daraufhin blinkt das Alarmsymbol „⚠️“. Die eingestellte Zeit bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Alarm neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 11: Alarmsignal eingestellt  
(Alarmsymbol leuchtet)



Abb. 12: Alarmzeit abgelaufen  
(Alarmsymbol blinkt)







Im folgenden Beispiel wurde der Alarm auf 10 Minuten eingestellt. Nach 10 Minuten leuchten im Display die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „“, das Dezimalsymbol „“ und die Systemzeit stetig. Das Alarmsymbol „“ blinkt und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Alarmzeit abgelaufen ist (Abb. 12). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Alarmsymbol „“ auszuschalten (Abb. 13).

Abb. 13: Ausschalten des Alarms (nach Ablauf der Alarmzeit)



**Hinweis:** Als Alarmzeit kann 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

#### ◆ Einstellen der Gardauer









Drücken Sie im Funktionswahlmodus 3-mal die Taste „“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0:00“). Gardauer und Dezimalsymbol „“ leuchten stetig im Display (Abb. 14). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken, kann die Gardauer mit der Taste „“ oder „“ eingestellt werden. Im Display erscheint die eingestellte Gardauer (Abb. 15), eingestellt auf 30 Minuten).

Abb. 14: Anfängliche Standardanzeige der Gardauer



Abb. 15: Gardauer eingestellt



Nehmen Sie den Finger nach dem Einstellen der Zeit von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie dreimal „“. Daraufhin blinken das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol



„☹“. Der eingestellte Timer bzw. die Restzeit wird angezeigt und Sie können den Timer neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „●“ und die Systemzeit leuchten stetig (Abb. 16).

Abb. 16: Gardauer läuft  
(alle Symbole leuchten)



Abb. 17: Gardauer abgelaufen  
(alle Symbole blinken)



Abb. 18: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Gardauer abgelaufen)



Im folgenden Beispiel wurde der Timer auf 30 Minuten eingestellt. Nach 30 Minuten erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „☹“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „●“ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist (Abb. 17). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 18).

**Hinweis 1:** Als Gardauer kann 0:00-10:00 eingestellt werden.

**Hinweis 2:** Wird nach dem Einschalten keine Gardauer eingestellt, schaltet sich das Gerät nach 10 Stunden automatisch aus. Der Summer ertönt nicht.

#### ◆ Einstellen des Garzeitendes



Drücken Sie im Funktionswahlmodus 4-mal die Taste „M“<sup>Ⓜ</sup>. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „☹“ blinken. Im Display wird das Garzeitende angezeigt (als Anfangsanzeige erscheint standardmäßig die aktuelle Systemzeit). Das Garzeitende und das Dezimalsymbol „●“ leuchten stetig (Abb. 19, aktuelle Systemzeit ist 0:00). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „☹“ blinken, können Sie das Garzeitende mit den Tasten „+“<sup>⊕</sup> und „-“<sup>⊖</sup> einstellen (Abb. 20) Garzeitende 0:30).

Abb. 19: Anfangsanzeige für das Garzeitende



Abb. 20: Garzeitende eingestellt



Nehmen Sie nach dem Einstellen der Zeit den Finger von der Taste und warten Sie 5 Sekunden lang. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ hören auf zu blinken und leuchten stetig. Im Display erscheint die Systemzeit. Das Dezimalsymbol „“ und die Systemzeit leuchten stetig. Damit ist die Zeit eingestellt (Abb. 21).


Wenn Sie den Timer im Betriebsmodus neu einstellen möchten, drücken Sie viermal „“. Daraufhin blinkt das Symbol „AUTO“. Das eingestellte Garzeitende wird angezeigt und Sie können die Zeit neu einstellen. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Abb. 21: Garzeitende eingestellt  
(alle Symbole leuchten)





Abb. 22: Garzeitende erreicht  
(alle Symbole blinken)



Abb. 23: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)



Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt (Abb. 19). Als Garzeitende wird 0:30 eingestellt (Abb. 20). Wenn nach 30 Minuten 0:30 angezeigt wird, erscheint im Display die Systemzeit. Das Ofen-Betriebssymbol „“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „“ und das Automatiksymbol blinken. Der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (Abb. 22). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 23).

**Hinweis:** Das Garzeitende entspricht der aktuellen Systemzeit plus Gardauer (jedoch nicht später als 23:59).

### ◆ Garzeitprogrammierung

Im Funktionswahlmodus können Sie die Gardauer programmieren, indem Sie angeben, wie lange eine Speise garen und wann sie fertig sein soll.






Drücken Sie zunächst 3-mal die Taste „“. Das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken. Im Display erscheint die Gardauer (zunächst die Standardanzeige „0:00“). Wenn das Symbol „AUTO“ und das Ofen-Betriebssymbol „“ blinken, können Sie mit „“ oder „“ die Gardauer einstellen.

Abb. 24: Gardauer eingestellt



Abb. 25: Anfangsanzeige der Garzeitprogrammierung



Als Nächstes drücken Sie noch einmal „M“. Wenn das Symbol „AUTO“ blinkt, können Sie mit „+“ oder „-“ das gewünschte Garzeitende einstellen. Wenn Sie diese eingestellt haben, nehmen Sie den Finger von der Taste und warten 5 Sekunden lang, bis das Symbol „AUTO“ aufhört zu blinken. Damit ist die Zeit eingestellt. Wenn Sie den Timer anders einstellen wollen, drücken Sie im Betriebsmodus zum Einstellen der Gardauer dreimal „M“ oder zum Einstellen des Garzeitendes viermal „M“. Nach dem Einstellen erscheint im Display wieder die Systemzeit.

Im folgenden Beispiel wird als Systemzeit 0:00 angezeigt. Als Erstes wird eine Gardauer von 30 Minuten eingestellt (Abb. 25). Als Nächstes wird das Garzeitende auf 1:00 eingestellt (Abb. 26). Daraufhin schaltet der Ofen in den Wartemodus. Wenn die Zeit 0:30 erreicht ist, startet der Ofen automatisch den Garvorgang. Dieser dauert 30 Minuten und endet zur eingestellten Zeit 1:00. Im Display erscheint die Systemzeit, das Ofen-Betriebssymbol „☪“ erlischt, die Systemzeit leuchtet, das Dezimalsymbol „•“ und das Automatiksymbol blinken und der Summer ertönt 5 Minuten lang, um daran zu erinnern, dass das Garzeitende erreicht ist (Abb. 29). Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Summer und das Automatiksymbol auszuschalten (Abb. 30).

Abb. 26: Garzeitende programmiert

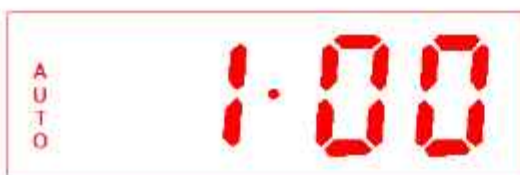


Abb. 27: Garzeitprogrammierung läuft



Abb. 28: Garfunktion beginnt



Abb. 29: Garfunktion endet

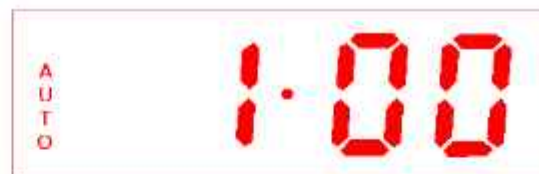
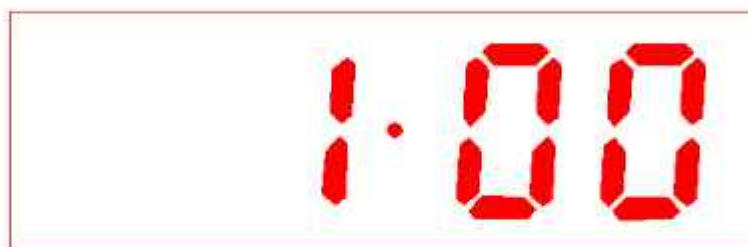


Abb. 30: Ausschalten des Automatiksymbols (wenn Garzeitende erreicht)



**Hinweis:** Die Gardauer kann in einem Zeitraum von 10 Stunden eingestellt werden.

Während der Garzeitprogrammierung schließt sich die Backofentür und der Backofen funktioniert normal weiter. Wenn die Backofentür geöffnet wird, fängt im Display die Systemzeit an zu blinken. Gleichzeitig leuchten das Symbol „AUTO“, das Dezimalsymbol „●“ und das Ofen-Betriebssymbol „☄“ stetig, um den Benutzer daran zu erinnern, dass der Backofen aufgrund der geöffneten Backofentür nicht mehr funktioniert (Heizungspause und Ofenbeleuchtung aus). Dennoch ertönt der Summer am Ende der Garzeit, um daran zu erinnern, dass die Gardauer abgelaufen ist.

#### ◆ Auswählen des Signaltons

Es stehen 3 verschiedene Signaltöne zur Wahl. Gehen Sie zum Einstellen des gewünschten Signaltons wie folgt vor:

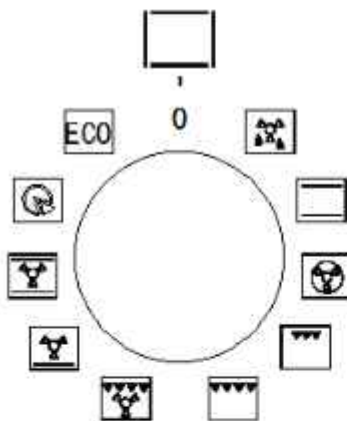
- ◇ Im Standby-Modus, wenn also im Display die Systemzeit erscheint und das Dezimalsymbol „●“ blinkt, können Sie durch Drücken der Plus-Taste den gewünschten Signalton unter den 3 möglichen Tönen auswählen. Zur Auswahl des Tons drücken Sie die Taste einmal. Standardmäßig ist beim Einschalten der zweite Signalton eingestellt.

## 4. Auswählen von Garfunktion und Temperatur

- Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, leuchtet als Erstes die Netzanzeige. Nach der Auswahl der Garfunktion und dem Einstellen der Temperatur leuchtet die Betriebsanzeige und der Ofen schaltet sich ein. Als Letztes muss noch die Gardauer eingestellt werden, und zwar auf eine Zeit zwischen 0 und 120 Minuten. Drehen Sie den Temperaturnopf auf dem Bedienfeld dazu im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Gardauer.

### Einstellen des Ofens

Auswählen einer Ofenfunktion



Mit dem Funktionsknopf wählen Sie die gewünschte Garfunktion aus. Je nach ausgewählter Ofenfunktion nutzt das Gerät unterschiedliche Elemente im Garraum. Sobald Sie eine Funktion ausgewählt haben, leuchtet die Netzanzeige auf.

## Die Ofenfunktionen der Modelle mit digitalem Timer

10 Funktionen stehen zur Wahl. Stellen Sie je nach Speise die passende Garfunktion ein.



**AUFTAUEN:** Das Gebläse läuft ohne Heizfunktion, um die Auftauzeit tiefgekühlter Speisen zu verkürzen. Wie lange das Auftauen von Speisen dauert, hängt von der Raumtemperatur sowie Art und Menge der Speisen ab.



**OBER- UND UNTERHITZE (herkömmliche Backofenfunktion):** Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.



**UMLUFT:** Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.



**HALBER GRILL:** Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.



**KOMPLETTER GRILL:** Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.



**GEBLÄSE UND GRILL:** Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird.



**GEBLÄSE UND UNTERHITZE:** Bei dieser Einstellung wird das untere Heizelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Einkochen in Einweckgläsern.



**INTENSIVBACKEN:** Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen.

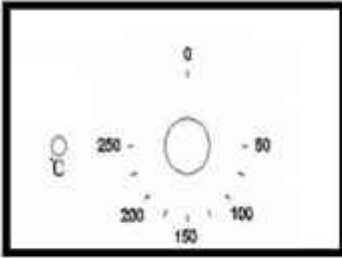


**PIZZA:** Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.



**ÖKO-GRILLEN:** Die Hitze wird energiesparend gleichmäßig im Garraum verteilt.

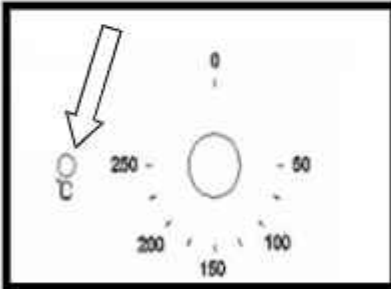
## Temperaturknopf



Mit dem Temperaturknopf wird die gewünschte Ofentemperatur eingestellt. Es können Temperaturen zwischen 50 und 250 °C eingestellt werden.

Drehen Sie den Temperaturknopf im Uhrzeigersinn.

## Betriebsanzeige des Ofens



Diese Anzeige leuchtet, wenn die Heizelemente im Ofen in Betrieb sind. Die Anzeige erlischt, wenn die mit dem Temperaturknopf eingestellte Temperatur erreicht ist. Während der gesamten Gardauer schaltet sich diese Anzeige je nach Betrieb der Heizelemente ein oder aus.

Stellen Sie Speisen erst dann in den Garraum, wenn die korrekte Gartemperatur erreicht ist.

## Richtlinien zum Garen

- Bitte nutzen Sie die Informationen auf den Lebensmittelpackungen als Richtwerte für Gartemperatur und Gardauer. Wenn Sie erst mit dem Gerät und seiner Leistungsfähigkeit vertraut sind, können Sie Temperatur und Gardauer nach ihren persönlichen Vorlieben variieren.
- Wenn Sie die Umluftfunktion nutzen, beachten Sie bitte gerade bei dieser Garfunktion die Informationen auf den Lebensmittelpackungen.
- Achten Sie darauf, tiefgekühlte Lebensmittel vor dem Garen komplett auftauen zu lassen, außer die Lebensmittelpackung weist ausdrücklich darauf hin, dass der Inhalt tiefgekühlt im Ofen zubereitet werden kann.
- Heizen Sie den Ofen vor und stellen Sie Speisen erst dann hinein, wenn die Betriebsanzeige erloschen ist. Wenn Sie die Umluftfunktion nutzen, können Sie auf das Vorheizen verzichten. Allerdings verlängert sich dann die auf der Lebensmittelpackung angegebene Gardauer um etwa zehn Minuten.
- Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.
- Platzieren Sie Kochgefäße in der Ofenmitte und achten Sie auf genügend Abstand, wenn Sie mehrere Bleche oder Roste auf einmal nutzen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Öffnen Sie die Ofentür so wenig wie möglich, um die Speisen zu kontrollieren.
- Die Ofenbeleuchtung bleibt im Betrieb eingeschaltet.

## Warnhinweise

- Halten Sie die Ofentür bei den Grillfunktionen geschlossen.
- Decken Sie das Grillgeschirr nicht mit Alufolie ab und legen Sie das Grillgut auch nicht in Alufolie gewickelt unter den Grill. Das starke Wärmereflexionsvermögen von Alufolie könnte das Grillelement beschädigen.
- Legen Sie auch den Boden des Garraums nicht mit Alufolie aus.
- Stellen Sie Kochgeschirr oder Backformen nie direkt auf den Garraumboden. Platzieren Sie sie immer auf den mitgelieferten Blechen oder Rosten.
- Das Grillelement und andere Bauteile im Garraum werden im Betrieb extrem heiß. Achten Sie darauf, diese beim Hantieren mit Speisen im Garraum nicht versehentlich zu berühren.

- **Wichtiger Hinweis:** Wenn Sie die Tür öffnen, achten Sie darauf, weder mit heißen Teilen des Ofens noch mit heißem Dampf in Berührung zu kommen.
- Nutzen Sie den Griff der Fettpfanne nur zum Zurechtrücken der Fettpfanne und NICHT, um diese aus dem Garraum herauszuheben. Wenn Sie die Fettpfanne herausheben möchten, fassen Sie sie UNBEDINGT mit Ofenhandschuhen.
- Der Griff der Fettpfanne darf beim Einschalten des Geräts nicht an dieser angebracht sein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- **Warnung:** Zugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- Reinigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.

## 5. Störungsbehebung

Fehler	Ursache	Abhilfe
Der Ofen funktioniert nicht.	Es gibt ein Problem mit dem Stromanschluss oder das Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
	Beim Stromanschluss haben sich möglicherweise Leitungen gelöst.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
	Es gibt ein Problem mit der Stromversorgung des Gebäudes.	Schalten Sie die Stromversorgung ab und prüfen Sie, ob sich Leitungen gelöst haben.
Die Ofenbeleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe wie in dieser Bedienungsanleitung unter „Pflege und Reinigung“ beschrieben aus.
Der Ofen heizt sich nicht auf.	Es wurde keine Funktion ausgewählt.	Wählen Sie mit dem Funktionsknopf eine Garfunktion aus.
	Es wurde keine Temperatur eingestellt.	Wählen Sie mit dem Temperaturknopf eine Temperatur aus.

## 6. Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.

- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine scheuernden Reinigungsmittel.

## Dampf Clean Reinigung

Diese Funktion erleichtert das Backofenreinigen wesentlich, weildurch Wasserdampf und Wärme die Verschmutzungen sich leichter lösen lassen.

- Das Zubehör wie Fettpfanne, Backblech und Rost entnehmen.
- Etwa 0,4 Liter Wasser mit etwas Spülmittel unten in die Mulde des Bodens einfüllen.
- Backofen schließen. Beheizungsart "Unterhitze" wählen und Temperaturregler auf 50°C einstellen.
- Nach ca. 30 Minuten Gerät ausschalten und vom Netz trennen.

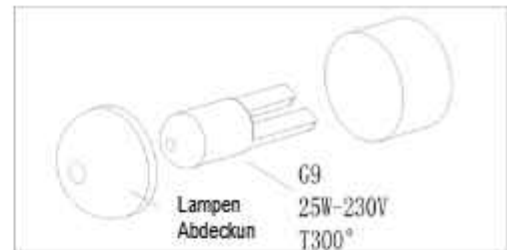
Aufgeweichte Speisereste mit einem Putzlappen entfernen.

- Bei eingebrannten Verschmutzungen die vorangegangenen Reinigungshinweise beachten.

## Austauschen der Lampe für die Ofenbeleuchtung

Schalten Sie das Gerät vor dem Austauschen der Lampe aus. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.

- Drehen Sie alle Bedienelemente auf „0“ und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab, waschen und trocknen Sie sie.
- Ziehen Sie die Lampe aus der Fassung und tauschen Sie sie gegen eine neue Lampe aus, die sich für hohe Temperaturen bis 300 °C eignet und folgenden Vorgaben entspricht:
  - Spannung 230 V
  - Leistung 25 W
  - Sockel G9
- Verwenden Sie keine anderen Lampentypen.
- Setzen Sie die Lampe ein und achten Sie darauf, dass diese ordnungsgemäß in der Keramikfassung sitzt.
- Schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf.
- **AUF LEUCHTMITTEL WIRD KEINE GARANTIE GEWÄHRT**



## Demontage der Ofentür

- Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.
- Klappen Sie die Arretierung rechts und links nach oben (Abbildung A).
- Klappen Sie die Tür bis zum Abschlag zu. Halten Sie sie an der linken und rechten Seite und klappen Sie sie noch einmal nach oben und unten. Ziehen Sie die Tür dann heraus.



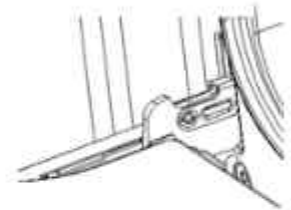
A



## Montage der Ofentür

Gehen Sie zur Montage der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage vor.

- Achten Sie bei der Montage der Ofentür darauf, beide Scharniere direkt in die dafür vorgesehenen Aussparungen einzusetzen.
- Die beiden Seiten der Scharnierfalze müssen ineinandergreifen.
- Klappen Sie die Arretierung bei geöffneter Tür nach unten (Abbildung B).



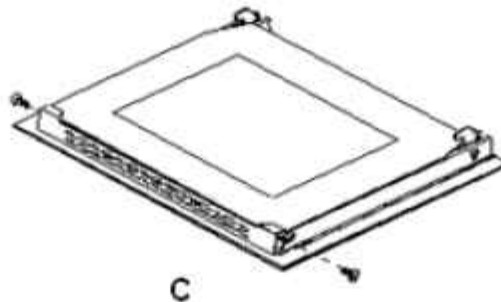
B



Wenn die Tür aus Versehen herunterfällt oder wenn die Scharniere plötzlich zuschnappen, versuchen Sie nicht, mit den Händen in die Scharniere hineinzugreifen. Sondern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

## Ausbauen der Glasscheibe aus der Tür

Lösen Sie die Schraube an der oberen Ecke der Tür, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite, und lösen Sie die Halterung. Nehmen Sie dann die Glasscheibe heraus. Reinigen Sie die Scheibe, setzen Sie sie wieder ein und schrauben Sie die Halterung wieder fest (siehe Abbildung C).



C

## Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

1. Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens. Lassen Sie den Ofen nach Ablauf der Garantiefrist mindestens alle zwei Jahre vom Kundendienst technisch überprüfen.
2. Beheben Sie alle etwaigen Betriebsstörungen.

Warten und pflegen Sie regelmäßig die Bedienelemente und sonstigen Bauteile des Ofens.

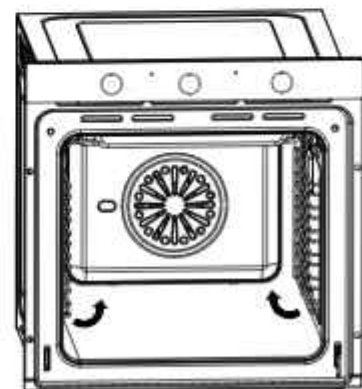


### Achtung!

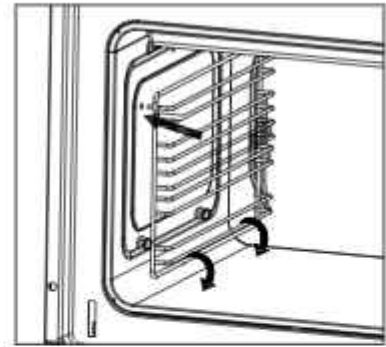
Lassen Sie Reparaturen und sonstige vorgeschriebene Maßnahmen vom zuständigen Kundendienst oder von einem entsprechend autorisierten Fachbetrieb ausführen.

## Montage der Seitengitter

- Zur Montage heben Sie die beiden Seitengitter von den Abstandhaltern ab und nehmen Sie sie heraus.



- Montieren Sie die beiden Seitengitter an den Aussparungen der Garraumwände. Die Aussparungen für das linke Seitengitter befinden sich oben, die Aussparungen für das rechte Seitengitter unten.




## 7. Hinweis zum Umweltschutz

**Hinweis: Wenn Sie ein Altgerät entsorgen möchten, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Schneiden Sie alle Stecker ab und machen Sie sie unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt am Gerät ab, um jeden Missbrauch zu unterbinden. Diese Maßnahmen sollten von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.**

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 Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen

weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

Zum Schutz der Umwelt muss das Gerät gemäß den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Näheres zur Aufbereitung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Geräts erfahren Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung und den örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und recyclingfähig. Bitte achten Sie auf eine umweltfreundliche Entsorgung aller Verpackungsmaterialien.

## 8. Transport

Bewahren Sie den Originalkarton des Geräts auf und verpacken Sie es darin, falls es einmal transportiert werden muss.

Beachten Sie dabei die Transportzeichen auf dem Karton.

Kleben Sie zum Schutz Pappe oder Papier auf die Innenfläche der Glasscheibe. Andernfalls könnte sie durch Bleche oder Roste beschädigt werden. Decken Sie die Bleche und Roste im Ofen mit Pappe ab. Fixieren Sie darüber hinaus die Abdeckungen an den Seitenwänden. Steht der Originalkarton nicht mehr zur Verfügung, treffen Sie Vorkehrungen zum Schutz der Außenflächen des Ofens (Glasscheibe und lackierte Oberflächen) vor Stößen und sonstigen Beschädigungen, wie oben erläutert.

**D****GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

**GB****WARRANTY CONDITIONS**

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

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

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

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

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

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

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

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

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

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

**Dear customer,**

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

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

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

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

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

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

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

**Declaration of conformity CE**

The manufacturer of the product(s) described herein, hereby declares that it/they comply with the relevant, fundamental safety, health and security requirements of applicable EC directives and shall provide the corresponding test reports, in particular the **declaration of conformity CE** issued by the manufacturer or its agent if requested to do so by the authorities and which may be requested by the device vendor.

# Content

## Chapters

- 1.....Important safety information
- 2.....Installation
- 3.....Prior to start up of the appliance
- 4.....Selecting a cooking function and temperature
- 5.....Troubleshooting
- 6.....Maintenance and cleaning
- 7.....Environmental note
- 8.....Transportation
- 9.....Warranty Conditions

# 1. Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

## 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 or 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.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

## Operation:



**Warning! Danger of fire!**

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



**Warning!**

### **Danger of explosion!**

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



**Warning!**

### **Hot surfaces! Risk of burns!**

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

### **Safety advices:**



**IMPORTANT!**

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

### **General Information**

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

### **Installation**

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

### **Children**

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

## General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

## Electrical safety

- 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.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself.

In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



### Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.



- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

## Electrical connection



### Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

## Cleaning

- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

## 2. Installation

### Electrical connection

Before connecting the appliance, make sure that the supply voltage marked on the Rating Plate corresponds with your mains supply voltage.

#### WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

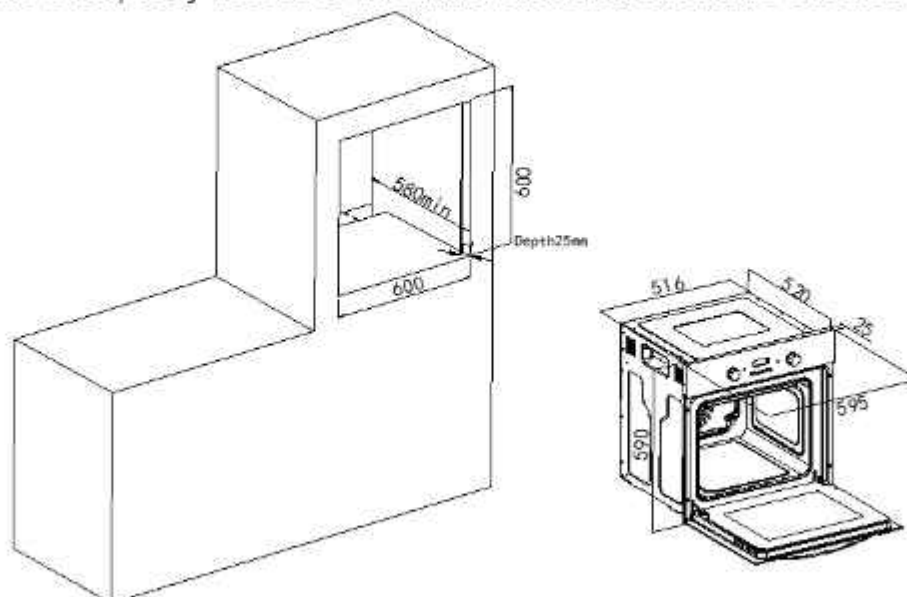
- A suitable disconnection switch is to be incorporated in the permanent wiring. The switch is to be of approved type and positioned in accordance with local wiring and electrical rules and specifications. The switch must have 3 mm air gap contact separation in all poles, in the active (phase) conductor of the fixed wiring.



- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.
- If you have to change the oven power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- The installation must include 1.5m of free cable within the enclosure for ease of installation and future maintenance.
- The mains cable must not touch any hot metal.
- Care must be taken to ensure that the temperature of the mains supply cable does not exceed 50°C.
- If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement which can be obtained from Spares Department.

### Installing the oven into the kitchen cabinet

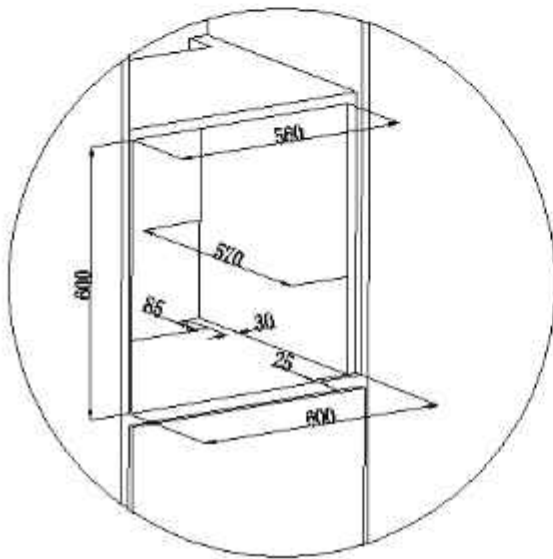
- The kitchen area should be dry and aired and equipped with efficient ventilation. When installing the oven, easy access to all control elements should be ensured.



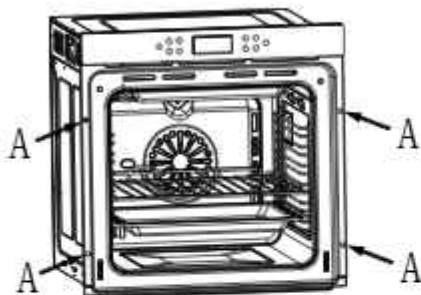
## Positioning the appliance

- Ensure that the aperture that you will be fitting the oven into is of the size given in the above diagram.
- The oven must be fitted into an oven housing with the ventilation cut-outs shown in the "Ventilation requirements" section on the next page.
- Ensure that the rear panel of the furniture housing unit has been removed.
- Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

## Ventilation requirements



(Figure shows the ventilation and cut-out requirements for the installation of the appliance into a tall housing unit).



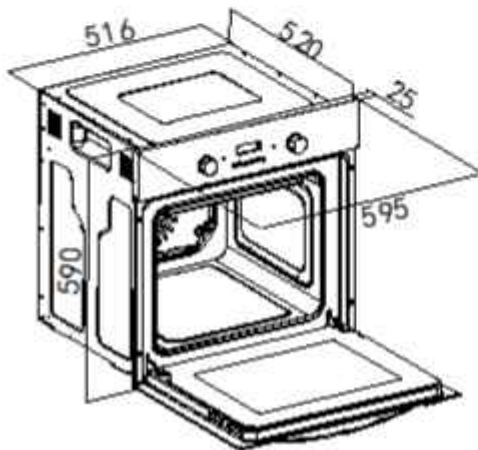
Ensure that the oven has been securely fixed into the housing unit. The fixing of the oven into the housing is made by using four screws. These should be screwed through the oven cabinet and into the housing unit.

## 3. Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.

- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

## A. Specifications



### Dimensions

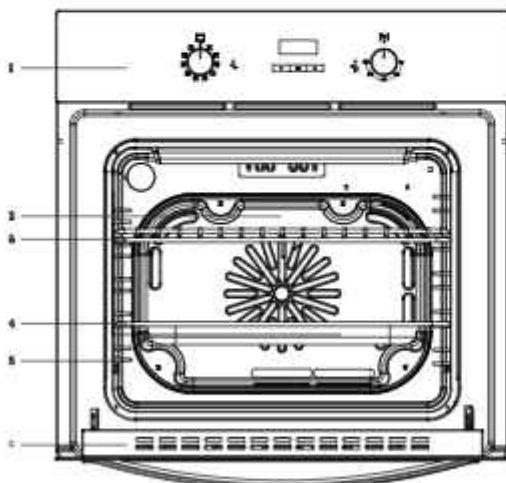
Height: 590 mm  
 Width: 595 mm  
 Depth: 520 mm

### Specifications

- 10 functions
- Oven capacity: 56 litres
- Thermostatically controlled grill
- Cooling fan

A tangential cooling fan is fitted inside of this appliance, to make the internal temperature of the oven stable and the external surface temperature lower. After the oven has been used the cooling fan will run on for a period of time, until the oven is sufficiently cooled.

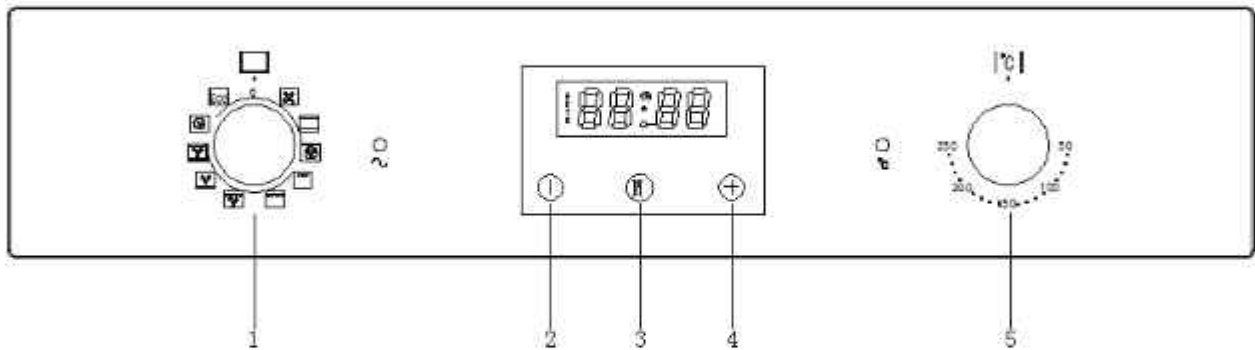
### Oven overview



- 1) Control panel
- 2) Fan cover
- 3) Oven rack
- 4) Oven tray
- 5) Side shelf
- 6) Oven door

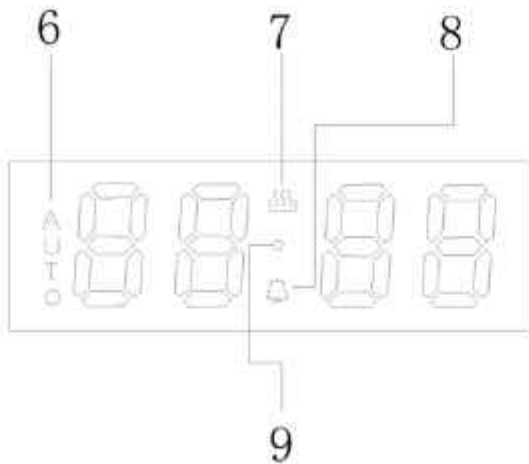
## B. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



- 1) Oven function selector knob
- 2) Timer "minus" button
- 3) Program button /Manual button
- 4) Timer "plus" button
- 5) Thermostat control knob

## C. Oven programmer/timer display



- 6) "Auto" function symbol
- 7) Oven in use symbol
- 8) clock symbol/"Minute minder" symbol
- 9) Decimal point symbol

# Setting and using the oven programmer/timer

## Before first use

- ❖ To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting.
- ❖ It is perfectly normal for a smell to be produced during this process.
- ❖ You should make sure that any windows in the room are left open during this process.
- ❖ It is advisable for you not to remain in the room whilst the burning off process is taking place.
- ❖ You should leave the oven on maximum setting for 30 – 40 minutes.
- ❖ After the oven cavity has cooled, it should then be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ❖ Outer parts of the oven should be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- ❖ We would recommend that an appropriate stainless steel cleaner and polish is regularly used on the stainless steel surfaces of this appliance.

## Timer working status

### Switching the timer status

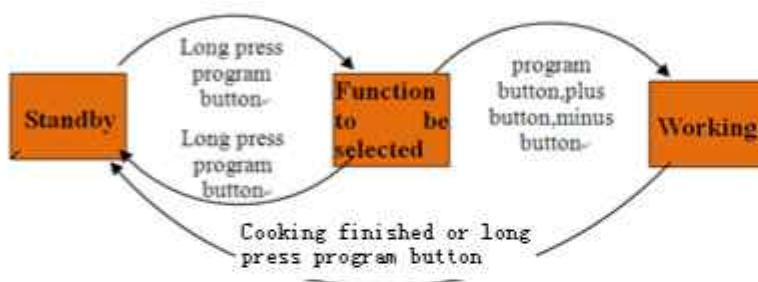
The timer has 3 status, they are standby, function to be selected and working status.

**Stand-by status:** After connected to the power supply, the display screen displays the system time, the decimal point symbol flashes, it is the status before entering cooking function; If exceeds 10 seconds without any operation under standby mode, the display brightness automatically reduces, press any key to recover to the original brightness.

**Function to be selected status:** Long press program button under standby status, the display screen will show system time, it is the status when oven in use symbol and decimal point symbol keep bright.

**Working status:** After completed setting any one of the system time, clock, cooking time or cooking end time, the display screen will show system time, and it is the status when corresponding working icon keep bright.

Status switching diagram refer to below:

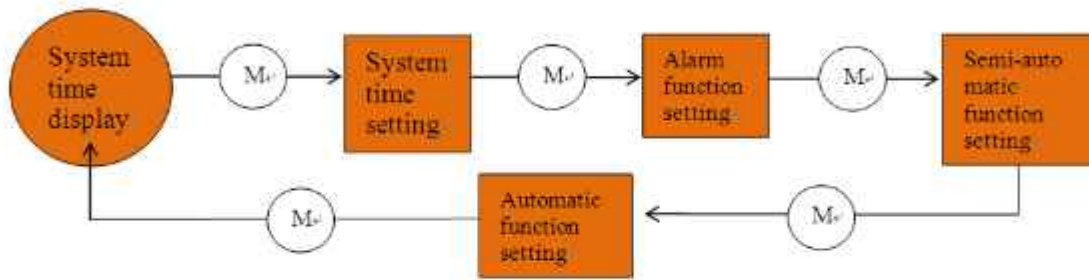


Status switching diagram

## Timer function mode switching

Long press program button "M" for 3s enter to system time setting status, without any operation after 5S, system time, oven in use symbol "🔥" and decimal point symbol "●" keep bright display; you can circularly switch the oven timer function mode by program button "M".

The operation flow and corresponding functional sequence are as followings:



Timer function mode switching diagram

### Operation instructions

#### ◆ Power on

For the first time, the buzzer “beep” for one time to show that the timer enters into the standby state. The clock shows the time of the system and starts the timing. Power-on displays as “0:00”, the display screen displays the system time, the decimal point symbol “●” is flashing, 1 second 1 time, like Pic 5. You can push “⊕” to choose 3 kinds of ring tone, The default is the second ring tone. Whenever user wants to adjust the ring tone again, press “⊕”.



Pic 5 Power-on default clock diagram (standby state)

#### ◆ Start up and time setting

When the display is flashing, press “M” for 3 seconds to start up the oven. Then oven in use symbol “🔥” lights up and decimal point symbol “●” twinkles. When decimal point symbol “●” twinkles, press “⊕” or “⊖” to set the system time. After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then decimal point symbol “●” stop twinkling. It means time is well set. Like pic 8. Whenever user wants to set the time again, In the status of pic 7, push “M” one time, when user sees decimal point symbol “●” twinkles, then can set the time again.



Pic 6 Clock setting state diagram  
(second icon flickering)



Pic 7 Feature to be selected state diagram  
(second icon always bright)

Press button “ $\textcircled{M}$ ” again for 3 seconds, oven is turned off and returns to standby status. The display of pic 6 is flashing.



Pic 8 System time well set diagram

**Note 1 :** System time setting range is 0 : 00-23 : 59.

**Note 2 :** When setting the time for each function of the timer, you can set the time by short press or long press “ $\oplus$ ” and “ $\ominus$ ”, short press will add 1 minute or reduce 1 minute each press of the button, while long press will quickly increase or decrease the time by 1 minute, so it can set the time fast.

◆ **Alarm clock setting function**

In the state of function to be selected, when the display shows the system time, oven in use symbol “ $\text{ss}$ ” and decimal point symbol “ $\bullet$ ” keep bright, press “ $\textcircled{M}$ ” two times, then the clock icon “ $\triangle$ ” twinkles, and the screen display changes to the alarm clock time (First set default display “0-00”), alarm clock time and decimal point symbol “ $\bullet$ ” always display, like pic 9. When the alarm clock icon “ $\triangle$ ” twinkles, Press “ $\oplus$ ” or “ $\ominus$ ” to set the clock. Alarm clock well set diagram like pic 10 (Set 10 minutes).



Pic 9 Alarm clock setting initial state  
(alarm clock icon flickering)



Pic 10 Alarm clock well set  
(alarm clock icon flickering)

After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the alarm clock icon “ $\triangle$ ” stops twinkling and changes to always bright, display screen shows system time, oven in use symbol “ $\text{ss}$ ”, decimal point symbol “ $\bullet$ ” and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 11.

Whenever user wants to adjust the clock, in the working status, push “ $\textcircled{M}$ ” two times, when user sees the alarm clock icon “ $\triangle$ ” twinkles, it will shows the set clock or the time left, and user can adjust the clock again. After setting is done, the display will change back to system time.





Pic 11 Alarm clock working status diagram  
(alarm clock icon always bright)



Pic 12 Alarm clock time over diagram  
(alarm clock icon flickering)

For example, set the clock 10 minutes. After 10 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol "☄", decimal point symbol "●" and system time keep bright, the alarm clock icon "△" twinkles, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the alarm clock time is over. Like Pic 12. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish alarm icon "△". Like Pic 13.



Pic 13 Cancel alarm clock icon display diagram (After alarm clock over)

**Note** : Alarm clock time setting range is 0 : 00-23 : 59.

#### ◆ Cooking time setting function

In the state of function to be selected, press button "M" 3 times, then the icon "AUTO" and oven in use symbol icon "☄" twinkle. The screen shows the cooking time ( First set default display "0:00" ), cooking time and decimal point symbol "●" keep bright display, see Pic 14. When the icon "AUTO" and oven in use symbol "☄" twinkle, user can set the cooking time by pressing "⊕" or "⊖". Well set diagram see Pic 15 (Set 30 minutes).



Pic 14 Cooking time setting initial state



Pic 15 Cooking time well set state

After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "☄" stop twinkling and change to always bright display. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push

"M" three times, when user sees the icon "AUTO" and oven in use symbol "🔥" twinkles, it will show the set timer or the time left, and user can adjust the timer again. After setting is done, the display will change back to system time, decimal point symbol "●" and system time keep bright. See Pic 16.



Pic 16 Cooking time working status  
(All the icons always bright)



Pic 17 Cooking time over diagram  
(All the icons flickering)



Pic 18 Cancel "Auto" function symbol display diagram (After cooking time over)

For example, set the timer 30 minutes. After 30 minutes, display screen shows system time, oven in use symbol "🔥" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "●" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking time is over. Like Pic 17. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish "Auto" function symbol. Like Pic 18.

**Note 1 :** Cooking time setting range is 0 : 00-10 : 00.

**Note 2 :** Not setting cooking time after power on, the appliance will automatically shut down after working 10 hours, without buzzer reminding function.

#### ◆ Cooking end time setting function

In the state of function to be selected, press button "M" 4 times, then icon "AUTO" and oven in use symbol "🔥" twinkle, display screen shows cooking end time ( The first setting shows the current system time by default ), cooking end time and decimal point symbol "●" keep bright. Display effect see Pic 19 (Suppose current system time is 0:00 ). When the icon "AUTO" and oven in use symbol "🔥" twinkle, you can set cooking end time by pressing "+" or "-", well set diagram see Pic 20 (Suppose cooking end time is 0:30).



Pic 19 Cooking end time setting initial state Pic 20 Cooking end time well set state

After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" and oven in use symbol "🔥" stop twinkling and change to always bright. Display screen will show system time, decimal point symbol "•" and system time keep bright. It means time is well set. See Pic 21.

Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, push "Ⓜ" four times, when user sees the icon "AUTO" twinkles, it will show the set cooking end time, and user can adjust the time again. After setting is done, The display will change back to system time.



Pic 21 Cooking end time working status  
(All the icons always bright)



Pic 22 Cooking finished diagram  
(All the icons flickering)



Pic 23 Cancel "Auto" function symbol display diagram (After cooking finished)

For example, the system time is 0:00 like pic 19. Set cooking end time 0:30, like pic 20. When the time reaches 0:30, display screen shows system time, oven in use symbol "🔥" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "•" and "Auto" function symbol twinkle, buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished. Like Pic 22. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish "Auto" function symbol. Like Pic 23.

**Note :** Cooking end time is beyond current system time plus cooking time, and within 23:59.

#### ◆ Cooking reservation function

In the state of function to be selected, user can reserve the cooking time, by setting how much time to cook and when to have the dish ready.

First, press button "M" 3 times, then the icon "AUTO" and oven in use symbol icon "🔥" twinkle. The screen shows the cooking time ( First set default display "0:00" ). When the icon "AUTO" and oven in use symbol "🔥" twinkle, user can set the cooking time by pressing "+" or "-".



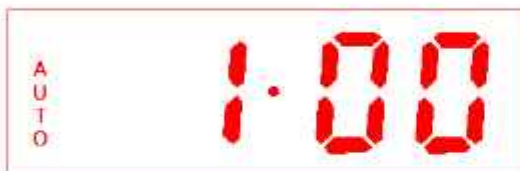
Pic 24 Cooking time well set diagram



Pic 25 Reservation function setting initial state

Second, press "M" one time again, when icon "AUTO" twinkles, user can set the time that expect the cooking finishes at, by pressing "+" or "-". After choosing the time, lift the finger off the buttons and wait for 5 seconds, then the icon "AUTO" stops twinkling. It means time is well set. Whenever user wants to adjust the timer, in the working status, press "M" three times to adjust the cooking period, or press "M" four times to adjust the ending time. After setting is done, The display will change back to system time.

For example, the system time is 0:00. First, set cooking time 30 mins like pic 25. Second, set cooking end time 1:00, like pic 26. Then the oven is back to waiting mode. When the time reaches 0:30, the oven automatically starts to cook. It cooks for 30 mins and stop at the set time 1:00, display screen shows system time, oven in use symbol "🔥" extinguishes, system time keeps bright, decimal point symbol "●" and "Auto" function symbol twinkle. Buzzer will prompt the user for 5 minutes, reminding the user that the cooking is finished. See Pic 29. Pressing any key can stop the buzzer and extinguish "Auto" function symbol. Like Pic 30.



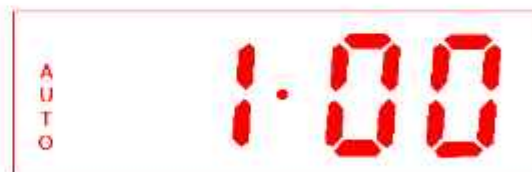
Pic 26 Reservation function well set state



Pic 27 Reservation function start state



Pic 28 Cooking function start diagram



Pic 29 Cooking function end diagram



Pic 30 Cancel "Auto" function symbol display diagram(After cooking finished)

**Note :** Cooking time setting range is within 10 hours.

When the oven uses the reservation function, the oven door closes and keep normal working condition. If the oven door opens, the screen displays the system time twinkling, and automatic icon "AUTO", decimal point symbol " ● ", oven in use symbol " 🔥 " keep bright, to reminder the user that due to the oven door is open, the oven stops working (pause heating, oven light out), but still start the buzzer to remind at the end of the reservation.

#### ◆ Selecting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

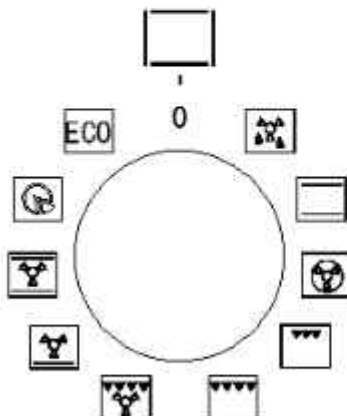
- ◇ Under standby mode, that is when display screen shows system time, decimal point symbol " ● " twinkling, audible signal can be adjusted by pressing the plus button to choose the 3 tones, press one time choose one kind. It is the second kind of tone by default when power on.

## 4. Selecting a cooking function and temperature

- When your appliance is connected to your mains supply for the first time, the power indicator light will come on, after selecting the cooking function and setting a temperature, the operating light will come on and the oven will start working, finally setting the cooking time;(the cooking time is from 0min to 120mins, revolving the knob in clockwise direction to the corresponding time on panel when setting the cooking time.

### Using your oven

Selecting an oven function



The oven function selector knob should be used to select the particular mode of cooking that you require. The appliance will utilise different elements within the oven cavity, depending on the oven function that you select. When a function is selected, the power indicator light will come on.

## Ten functions digital-timer model & the function mode

You have 10 functions for choices. Select cooking function according to different food.



**DEFROST:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



**CONVENTIONAL OVEN (top and lower element):** This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



**FAN OVEN:** This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.



**HALF GRILL:** This method of cooking utilises the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



**FULL GRILL:** This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



**FAN AND GRILL:** This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and "sealing" the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



**FAN AND BOTTOM ELEMENT:** This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



**INTENSIVE BAKE:** This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result.

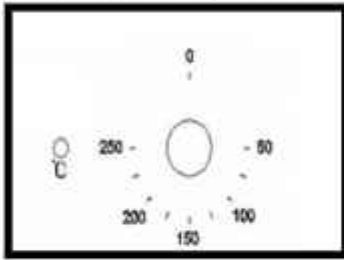


**Pizza:** The rear and bottom heating elements, as well as the fan, will come on. This mode is ideal for foods and pizza requiring bottom and quick heating.



**Energy saving GRILLing mode:** Heat is evenly distributed from top and bottom.

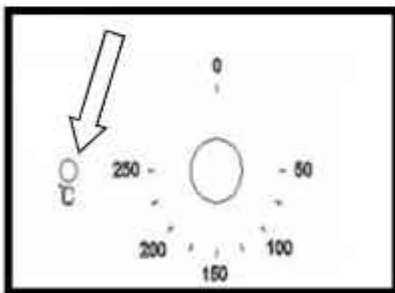
## Thermostat control knob



The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50 - 250°C.

Turn the control knob clockwise.

## Oven operating light



This light will come on to indicate that the oven's heating elements are in operation. The light will turn off when the temperature set on the thermostat control knob has been reached. It will cycle on and off throughout the cooking time.

You should not place food inside the cavity, until the correct cooking temperature has been reached.

## Cooking guidelines

- Please refer to the information given on food packaging for guidance on cooking temperatures and times. Once familiar with the performance of your appliance, temperatures and times can be varied to suit personal preference.
- If you are using the fan oven function, then you should follow the information given on the food packaging for this particular mode of cooking.
- Make sure that frozen foods are thoroughly thawed before cooking, unless the instructions on the food packaging advise that you can "cook from frozen".
- You should pre-heat the oven and not place food inside of it until the oven operating light has gone off. You can choose not to pre-heat when using the fan oven mode; however you should extend the cooking time given on the food packaging by approximately ten minutes.
- Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
- Place cooking trays in the centre of the oven and leave gaps between the trays to allow air to circulate.
- Try to open the door as little as possible to view the dishes.
- The oven light will remain on during cooking.

## Warnings

- Keep the oven door closed when using any of the grill functions.
- Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element.
- You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
- During cooking, never place pans or cookware directly onto the bottom of your oven. They should always be placed on the shelves provided.

- The grill heating element and other internal components of the oven becomes extremely hot during operation, avoid touching it inadvertently when handling the food which you are grilling.
- **Important:** Be careful when opening the door, to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- The drip tray handle should only be used to reposition the drip tray and NOT for removing it from the oven cavity. When removing the drip tray, you should ALWAYS use an oven glove.
- The drip tray handle should not be left in position when the appliance is switched on.
- A steam cleaner is not to be used.
- **Warning:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.

## 5. Troubleshooting

Fault	Cause	Solution
Oven doesn't work.	Something at the connection is wrong, or it 's not connected.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Power supply connections are loose.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
	Something at house installation is wrong.	Turn off main supply and check if some wire has been disconnected.
Oven light doesn't work.	Light bulb is blown.	Replace bulb as described in the manual in the section "Maintenance and cleaning".
Oven will not heat.	No function is selected.	Choose a cooking function turning the selector.
	No temperature is selected.	Choose a temperature turning the selector.

## 6. Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could



possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.

- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

## Steam cleaning Function

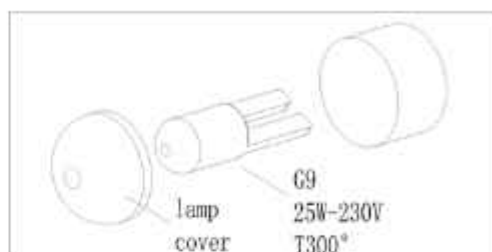
This function makes it much easier to clean the oven because of steam and heat the dirt is easier to remove.

- Remove the accessories such as drip pan, baking sheet and rack.
- Fill about 0.4 liters of water with a little washing-up liquid in the bottom of oven.
- Close the oven. Select the "bottom heat" heating type and set the temperature control to 50 ° C.
- After approx. 30 minutes switch off the oven and disconnect it from the mains. Remove softened food residues with a cleaning cloth.
- In case of burnt-on soiling please take note of the previous cleaning instructions.

## Replacement of the oven light bulb

In order to avoid the possibility of an electric shock ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb.

- Set all control knobs to the position "0" and disconnect the mains plug, unscrew and wash the lamp cover and then wipe it dry.
- Take the light bulb from the socket, replace the bulb with a new one - a high temperature bulb (3000h) with the following parameters:
  - voltage 230V
  - power 25W
  - thread G9
- Do not use any other type of bulb.
- Insert the bulb in, making sure it is properly inserted into the ceramic socket.
- Screw in the lamp cover.
- NO GUARANTEE IS GIVEN ON LAMP



## Remove the door

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and



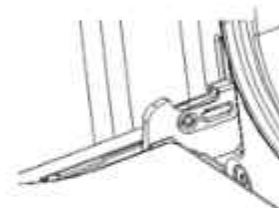
A

downward and pull out the door.

## Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)



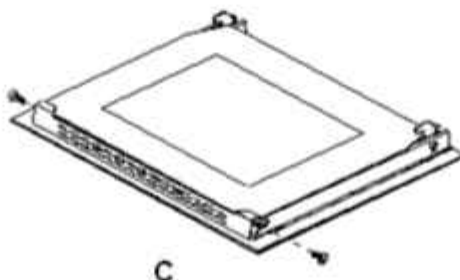
B



If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push you hand in hinges. Please call your after-sell department.

## Removal of the internal glass panel

Unscrew and unfasten the bracket latch that is in the corner at the top of the door. Next take out the glass from the second blocking mechanism and remove. After cleaning, insert and block the glass panel, and screw in the blocking mechanism. As shown picture C.



C

## Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
2. Fix any operational faults

Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.

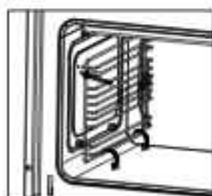


### Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

## Side rack kit assemble

- To assemble the side racks, remove the two frames, lifting them away from the spacers.



- Secure the two frames with the guide rails, using the guide rails using the holes provided on the oven walls. The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are


at the bottom.

## **7. Environmental note**

***Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.***

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.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.

## **8. Transportation**

Keep the original carton of the product and use this packaging if the item needs to be transported.

Follow the transport signs on the carton.

Tape cardboard or paper onto the inside face of the glass as it will be prone to damage from the trays. Use cardboard covers for the wire grill and trays in your oven. Also tape the oven's covers to the side walls.

If the original carton is unavailable; take measures to protect the external surfaces(glass and painted surfaces) of oven against possible blows, as well as the above.

**D****GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

**GB****WARRANTY CONDITIONS**

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

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

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

Damage caused by improper handling or operation, by incorrect installation or storage, by improper connection, improper installation, as well as by force majeure or other external influences, are not covered by the guarantee.

We reserve the right to repair or replace defective parts or to exchange the device in case of complaints.

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

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

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

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

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

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

DE



*Bedienungs- & Installationsanleitung*

**Induktionskochfeld**

GB



*Installation- & User's Instruction*

**Induction Hob**



**RESPEKTA**

Mod. No.:

> **KM6600IB-28**

> **KM8800IF-28**

> **KM9140I-28**

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

## Inhalt

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





# 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

### 1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

### 1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

## 1.1.5 Identifikation des Geräts



Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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



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



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

### Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

## CE-Konformitätserklärung

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

### 1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

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

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

## 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### 2.1 Wichtige Hinweise



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



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



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



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



**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.

Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.

Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.



**GEFAHR:** Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.



**GEFAHR:** Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.



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



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



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



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

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

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

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

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker.

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.



**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.



**ACHTUNG:** Es ist unbedingt erforderlich, dass das Stromnetz geerdet ist.



**ACHTUNG:** Bei einer festen Verkabelung muss ein Trennsystem (Fehlerstromschutzschalter) gemäß den geltenden Normen eingebaut werden.



**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur geeignete Stromunterbrechungsvorrichtungen : Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Reststromschutzschalter und Schütze.



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



**ACHTUNG:** Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.



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



**ACHTUNG:** Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.



**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.



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



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



**ACHTUNG:** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



**ACHTUNG:** Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



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



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



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



**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Gerätes, dass es ausgeschaltet ist.



**ACHTUNG:** Kein beschädigtes Gerät verwenden.



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



**ACHTUNG:** Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.



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



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



**ACHTUNG:** Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.



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



**ACHTUNG:** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Jede andere Verwendung, wie z. B. das Beheizen eines Raumes, gilt als nicht bestimmungsgemäß.



**ACHTUNG:** Seien Sie aufgrund des Gewichts des Kochfelds besonders vorsichtig, wenn Sie es installieren oder bewegen. Tragen Sie immer Schutzhandschuhe und Sicherheitsschuhe.



**ACHTUNG:** Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder wenn Sie mit Wasser in Berührung gekommen sind.



**ACHTUNG:** Geschmolzener Kunststoff, Kunststofffolien müssen sofort vom Kochfeld entfernt werden.



**ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und dem darunter befindlichen Gerät ein Abstand von mindestens 30 mm für die Luftzirkulation eingehalten wird. Schäden, die durch einen fehlenden Lüftungsfreiraum verursacht werden, sind von der Garantie ausgeschlossen.



**ACHTUNG:** Der Kochvorgang muss durchgehend beaufsichtigt werden.



**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. Eine falsche Installation kann zum Verfall jeglicher Garantieleistungen führen.



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



**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.



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

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



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

Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.





**WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



**HINWEIS:** Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren und/oder benutzen und bewahren Sie diese Anleitung für ein späteres Nachschlagen auf.



**HINWEIS:** Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



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



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



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



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



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



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

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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



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

### 2.2.2 Entsorgung



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

## 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

### 3.1 Technische Daten

#### 3.1.1 Modell KM6600IB-28

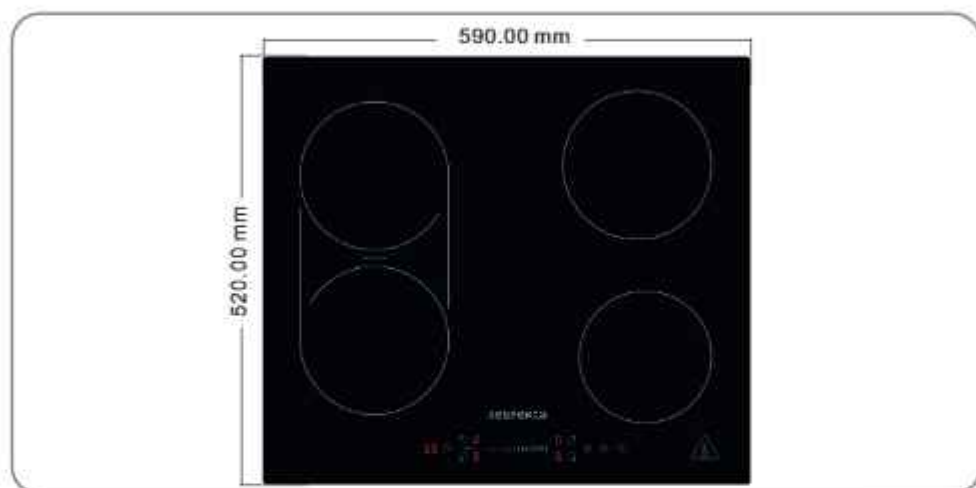


Abb. 3.1

Modell Nr.		KM6600IB-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

## Eigenschaften

Modell Nr.		KM 6600IB-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	120
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		ohne Stecker
Breite des Kochfelds	cm	60
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Heizzone Bridge	Watt	3000W/Power Boost 3600W
Heizzone Flex	Watt	/
ECO-Funktion	Ja/Nein	Ja
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch und Touch-Slider
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/Nein	Ja
Restwärmanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	590 x 520 x 60
Nettogewicht	kg	7,8
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	9,3
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	700 x 620 x 120

## Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM 6600IB-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

## 3.1.2 Modell KM8800IF-28

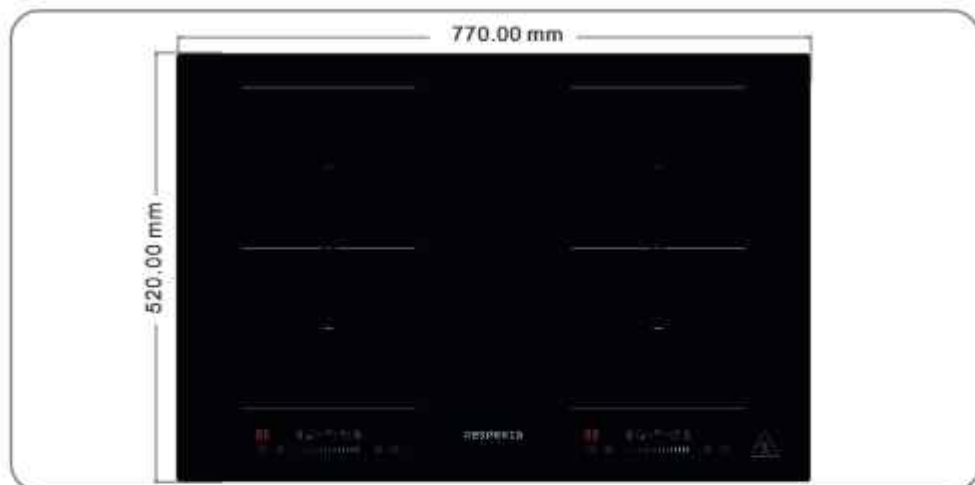


Abb. 3.2

Modell Nr.		KM8800IF-28
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 60 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

## Eigenschaften

Modell Nr.		KM 8800IF-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	7200
Länge des Netzkabels	cm	120
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		ohne Stecker
Breite des Kochfelds	cm	80
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	4
Vordere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (links)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Vordere Heizzone (rechts)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Heizzone Bridge	Watt	/
Heizzone Flex	Watt	3000W/Power Boost 3600W
ECO-Funktion	Ja/Nein	Nein
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch und Touch-Slider
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/Nein	Ja
Restwärmanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	770 x 520 x 60
Nettogewicht	kg	13
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	15,1
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	845 x 620 x 135

## Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		KM 8800IF-28
Befestigungsbügel (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

## 3.1.3 Modell KM9140I-28

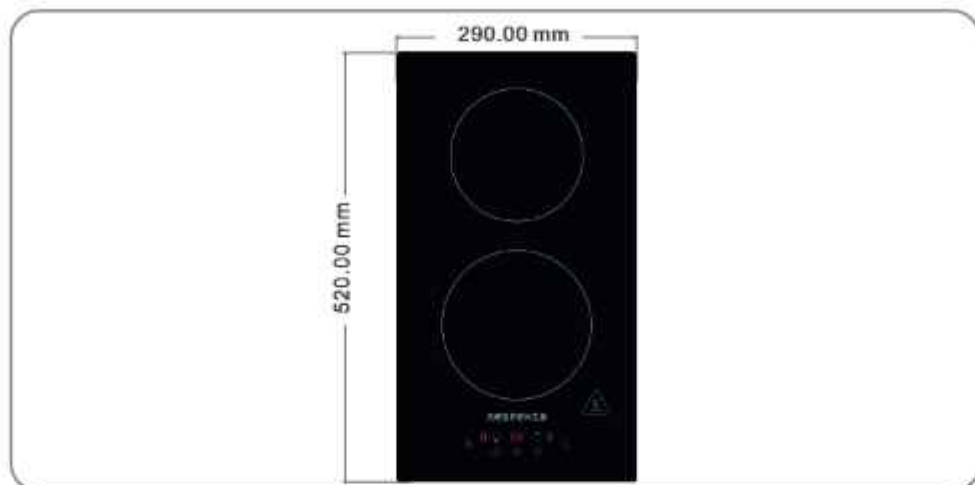


Abb. 3.3

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



## Eigenschaften

Modell Nr.		KM9140I-28
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	3400
Länge des Netzkabels	cm	167
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Breite des Kochfelds	cm	30
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	2
Vordere Heizzone	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere Heizzone	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Heizzone Bridge	Watt	/
Heizzone Flex	Watt	/
ECO-Funktion	Ja/Nein	Nein
Bedienungsweise (Drehknopf./ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-9
Konfiguration digitaler Timer	Minuten	0-99
Kindersicherung	Ja/Nein	Ja
Restwärmelanzeige	Ja/Nein	Ja
Überhitzungsschutz	Ja/Nein	Ja
Automatisches Ausschalten	Ja/Nein	Ja
Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	290 x 520 x 58
Nettogewicht	kg	4,1
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	375 x 580 x 115

## Ausrüstung und Zubehör

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

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

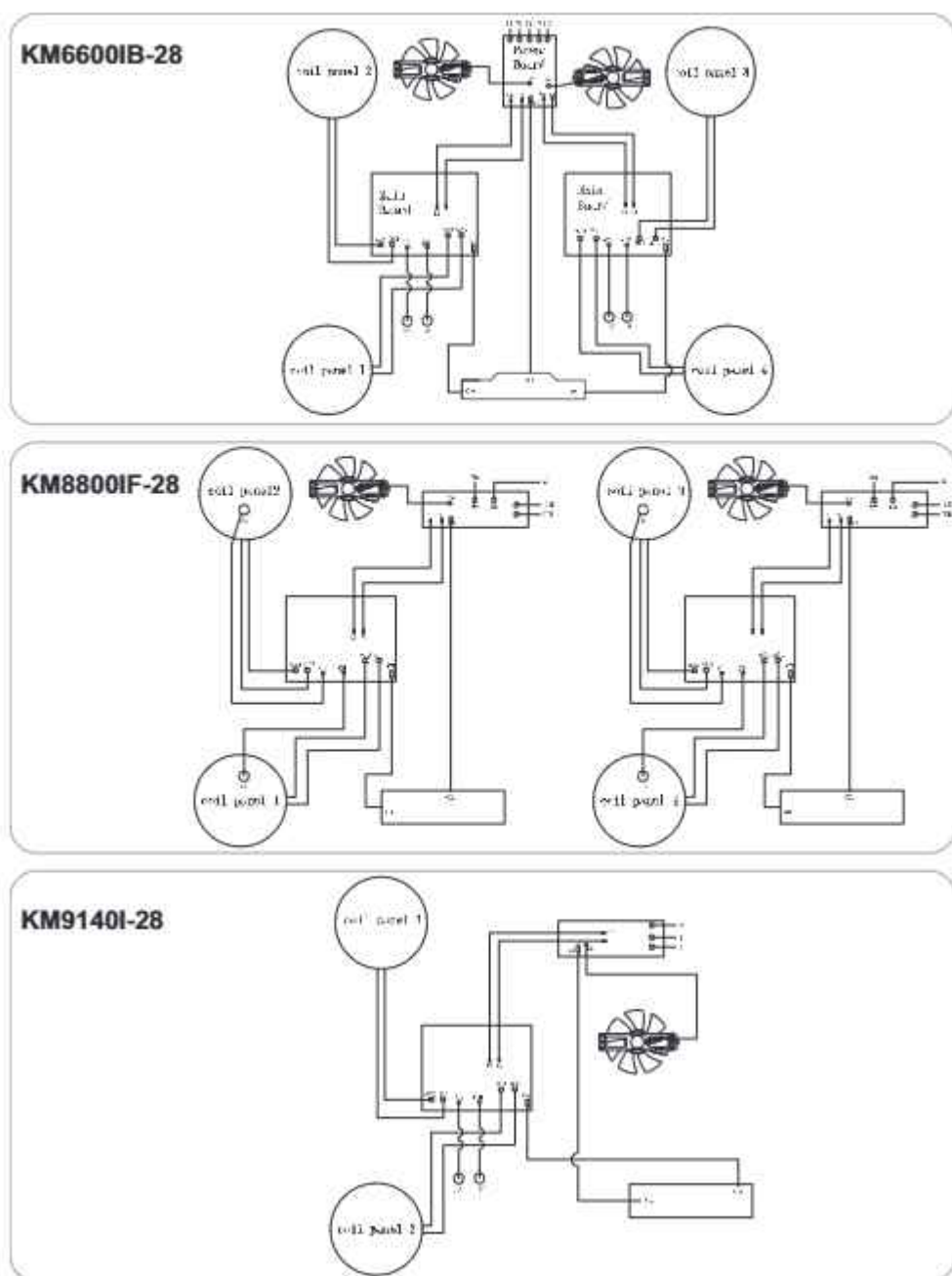


Abb. 3.4

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge



**GEFAHR:** Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.



**GEFAHR:** Personen mit einem Herzschrittmacher sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.



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



**WICHTIGER HINWEIS:** Entfernen Sie eventuell verbliebene Schutzfolien von dem Glaskeramik-Kochfeld.



**WICHTIGER HINWEIS:** Eine konstante Instandhaltung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine optimale Leistung des Kochfelds.



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



**WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie verschmutzte Oberflächen regelmäßig von Verkrustungen.



**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie, ob das Kochfeld während des Transports beschädigt wurde.



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

### 4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

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

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

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

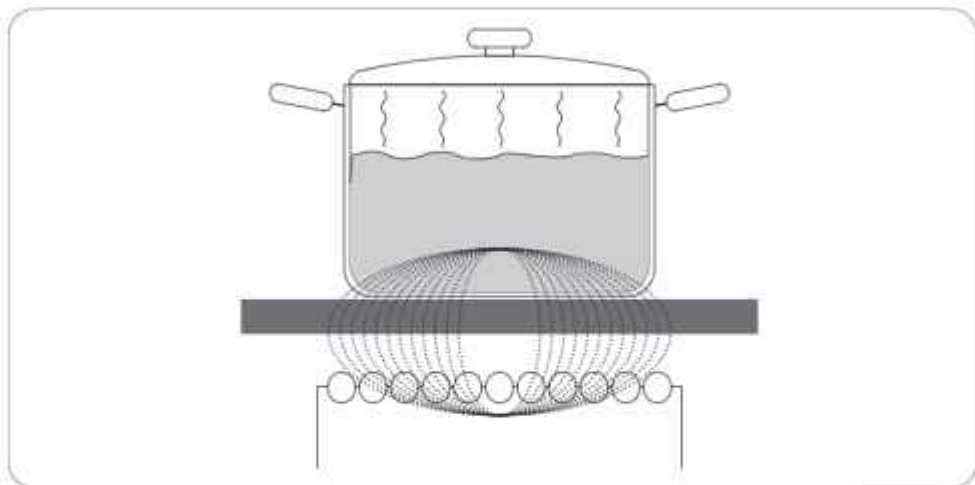


Abb. 4.1



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



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

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

## 4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.



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

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

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

### Geeignetes Kochgeschirr :

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

### Ung geeignetes Kochgeschirr :

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



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



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



Abb. 4.2


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



Abb. 4.3

### 4.1.3 Topfgrößen

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



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



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

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

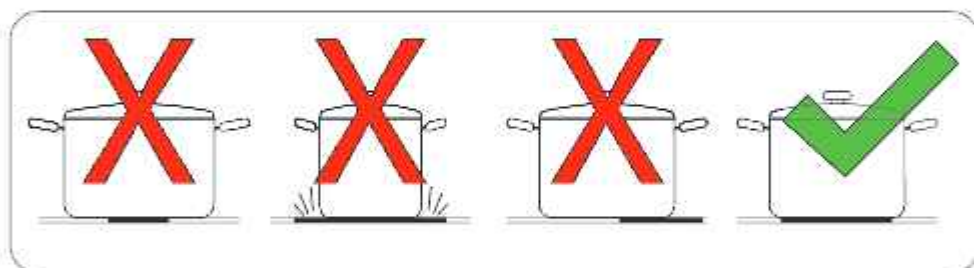


Abb. 4.4



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

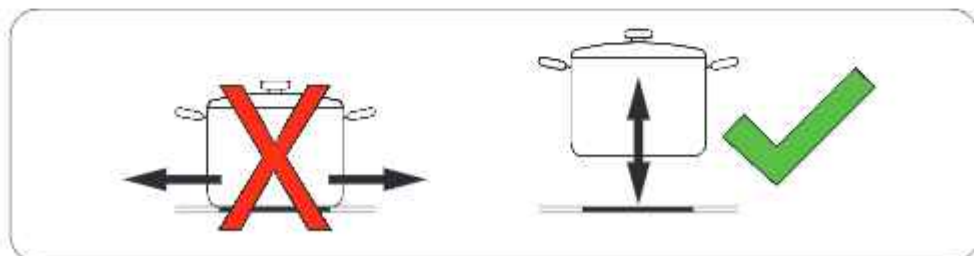


Abb. 4.5

## 4.1.4 Energieersparnis

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



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



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



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



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



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



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



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

### 4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch)

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

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

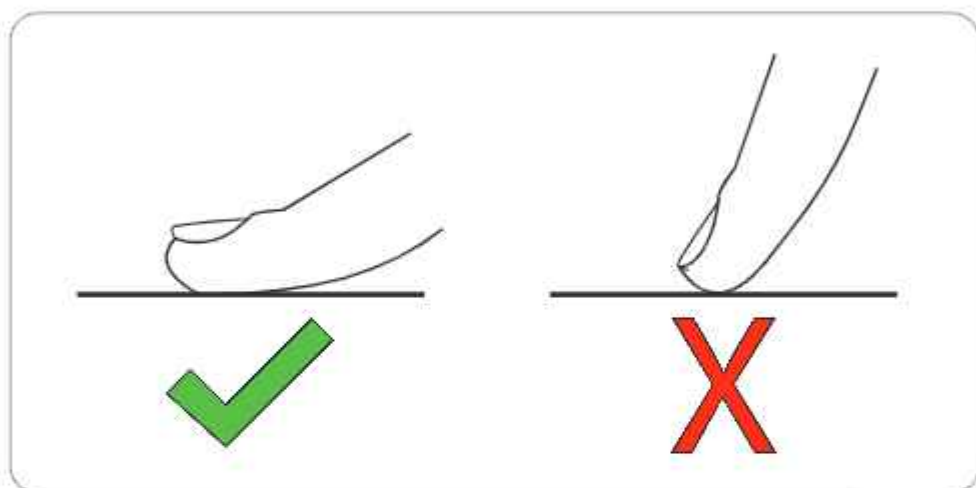


Abb. 4.6



## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM6600IB-28

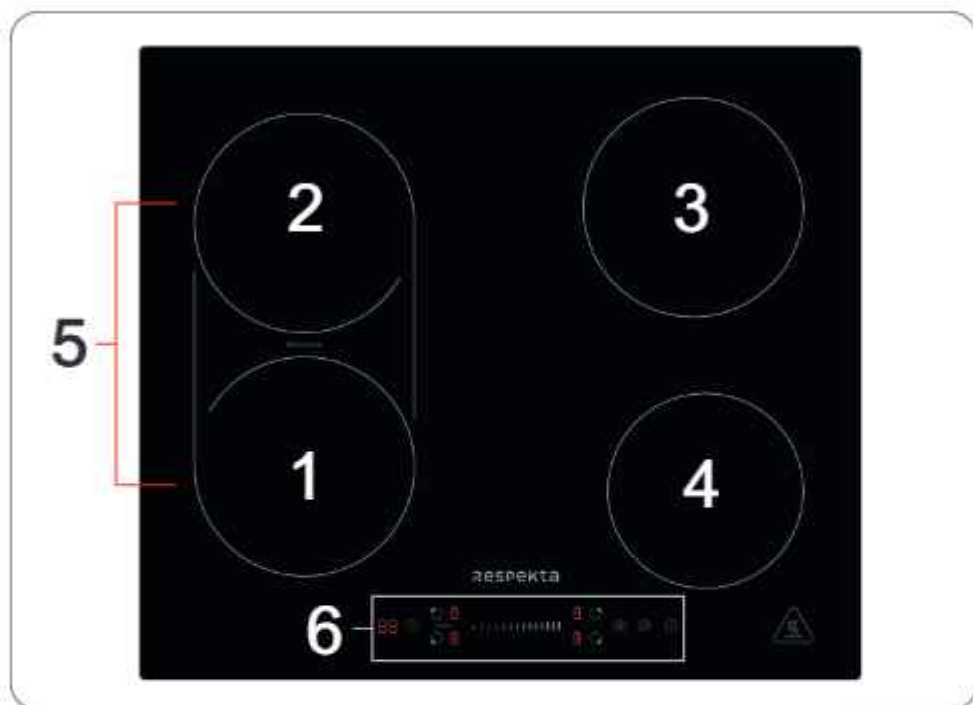


Abb. 4.7

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



Abb. 4.8

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

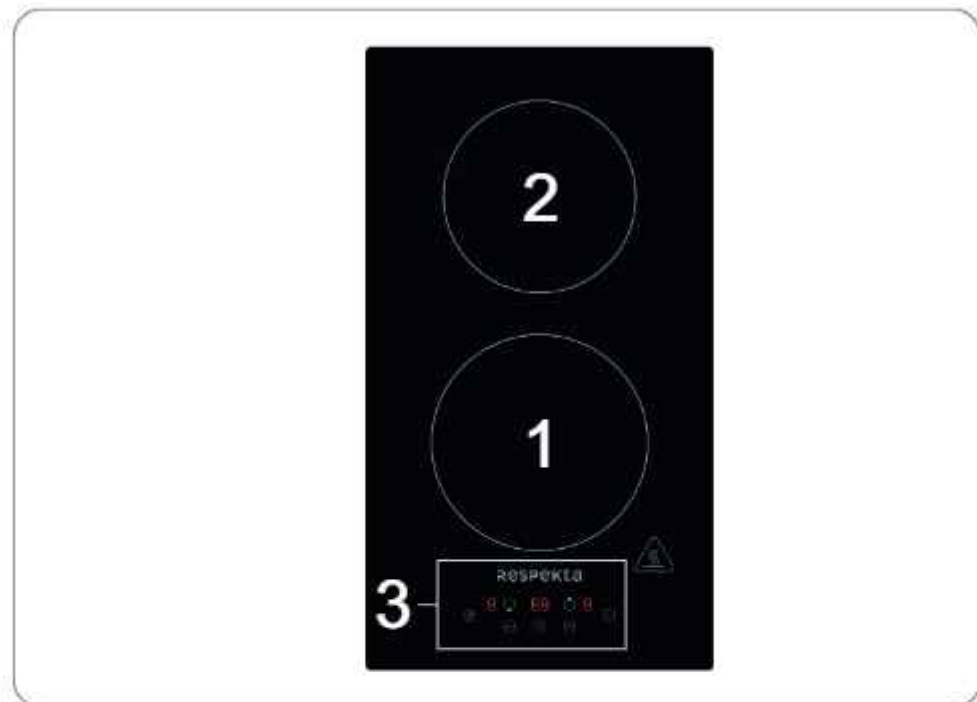


Abb. 4.9

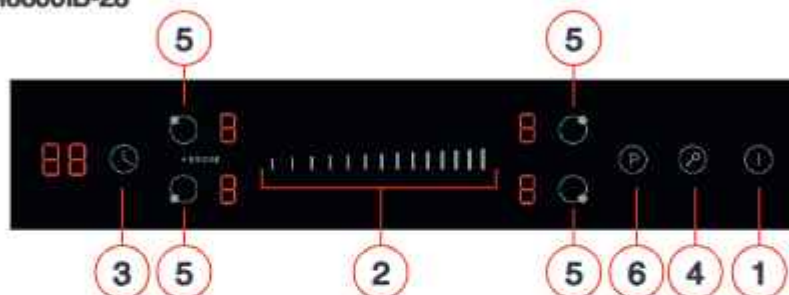
- 1 - Kochzone vorne (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten (1200/1500 W)
- 3 - Touch-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

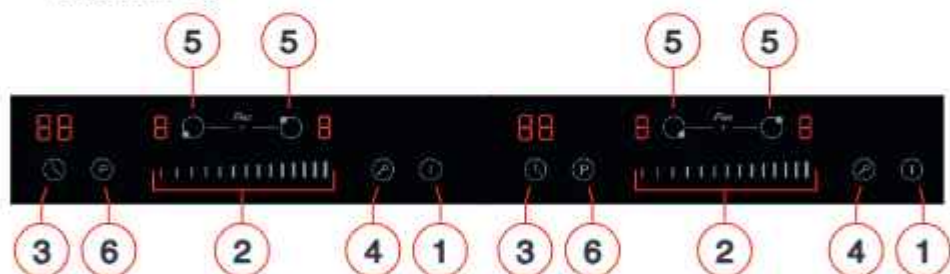
### Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

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

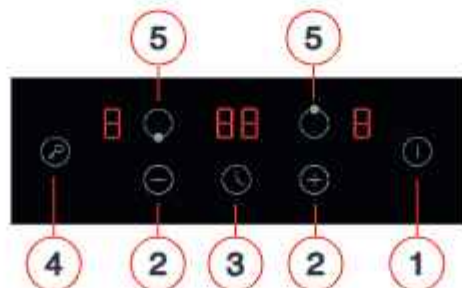
**KM6600IB-28**



**KM8800IF-28**



**KM9140I-28**



### 4.2.3 Starten des Kochvorgangs

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

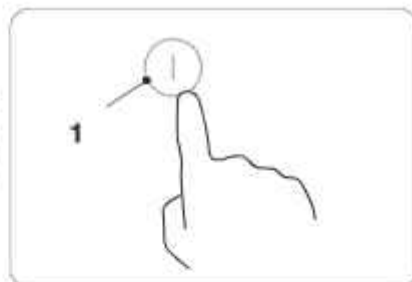


Abb. 4.11

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



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



Abb. 4.12

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

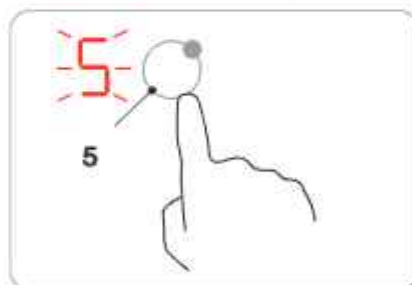


Abb. 4.13

- 4 - Drücken Sie je nach Modell die Garstufeneinstelllasten "+/-" (2) oder verwenden Sie den Schieberegler (2), um die Garstufe einzustellen. Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 9 (0, Kochzone ist ausgeschaltet). Je höher die Stufe, desto größer ist die Garintensität.

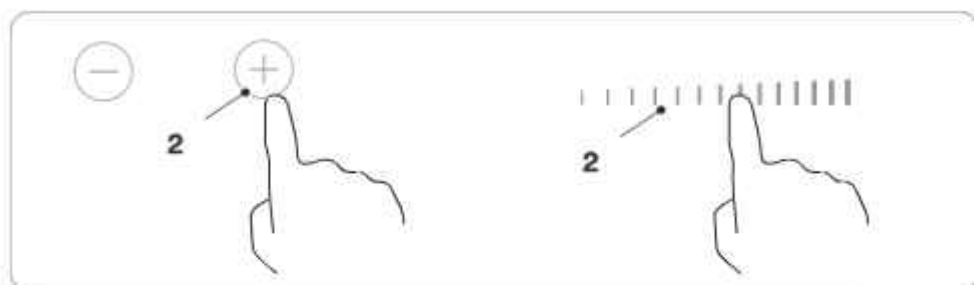


Abb. 4.14



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

#### Das Blinken des Symbols



#### bedeutet :

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

## 4.2.4 Nach dem Kochen

- 1 - Drücken Sie die Wahl taste der Kochzone (5), die Sie ausschalten möchten.

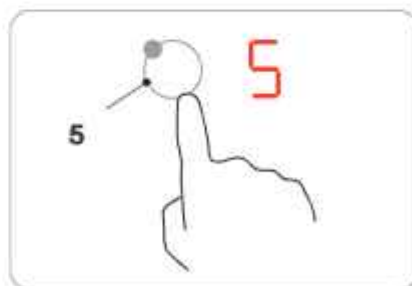


Abb. 4.15

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

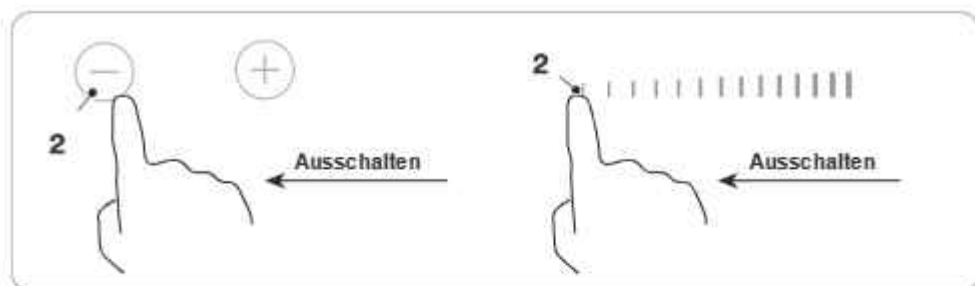


Abb. 4.16

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

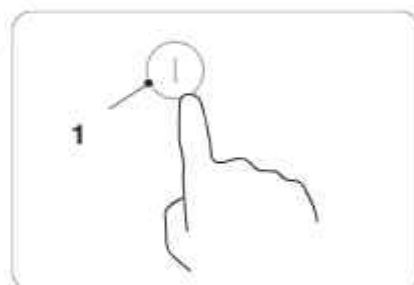


Abb. 4.17



**ACHTUNG:** Vorsicht vor heißen Oberflächen

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



Abb. 4.18

## 4.2.5 Power-Boost-Funktion

### Power Boost einschalten

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

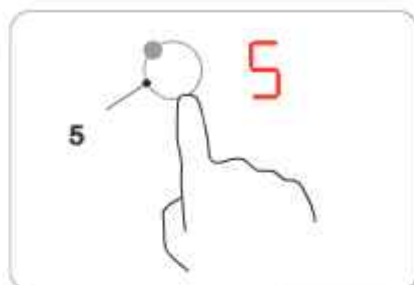



Abb. 4.19

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



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

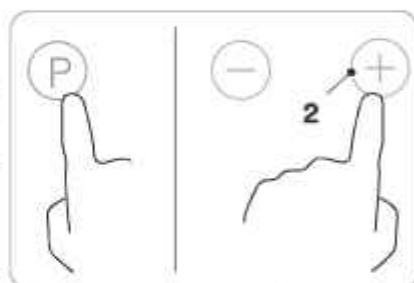


Abb. 4.20

### Power Boost ausschalten

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

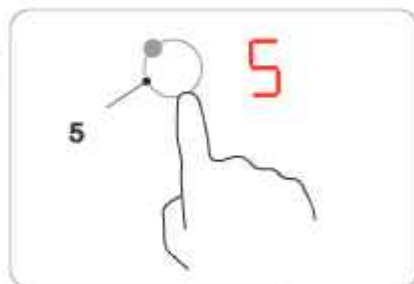



Abb. 4.21



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



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

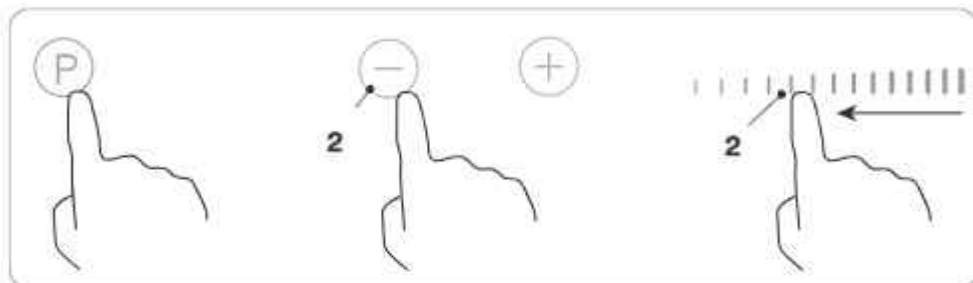


Abb. 4.22



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

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

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

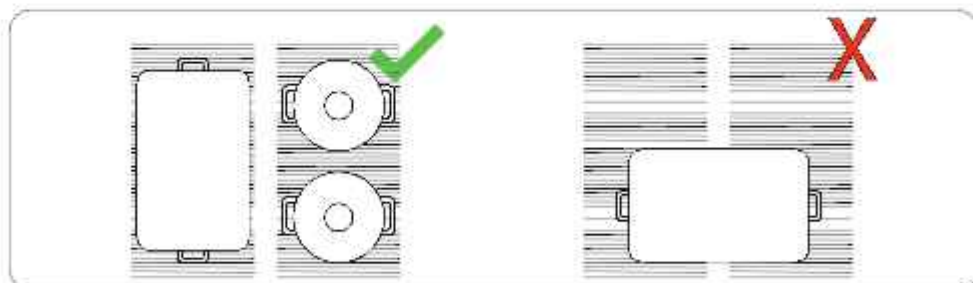


Abb. 4.23

**Aktivieren Sie die Bridge-Funktion**

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



Abb. 4.24

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

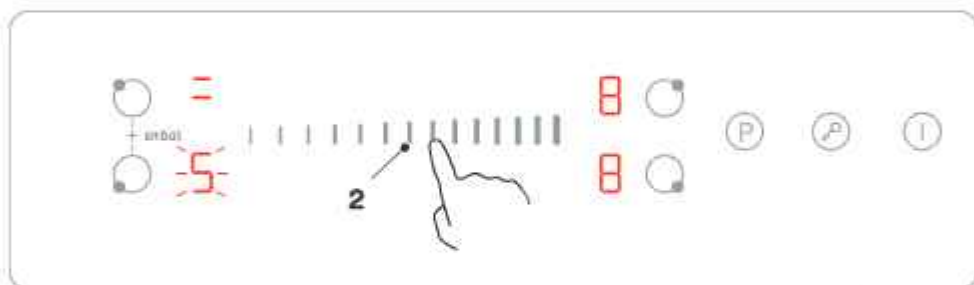


Abb. 4.25

**Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion**

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



Abb. 4.26

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

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

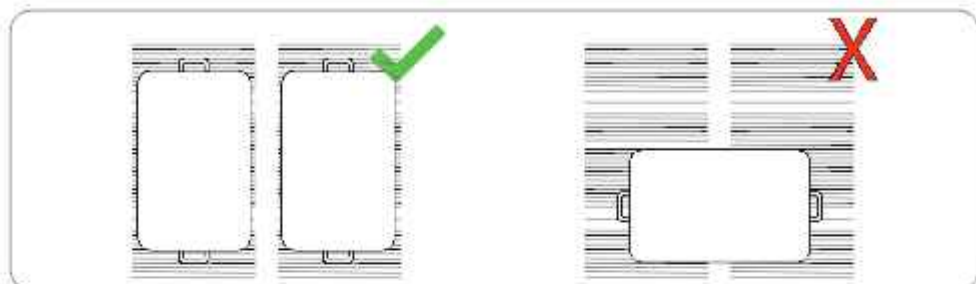


Abb. 4.27

### Aktivieren Sie die Flex-Funktion

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

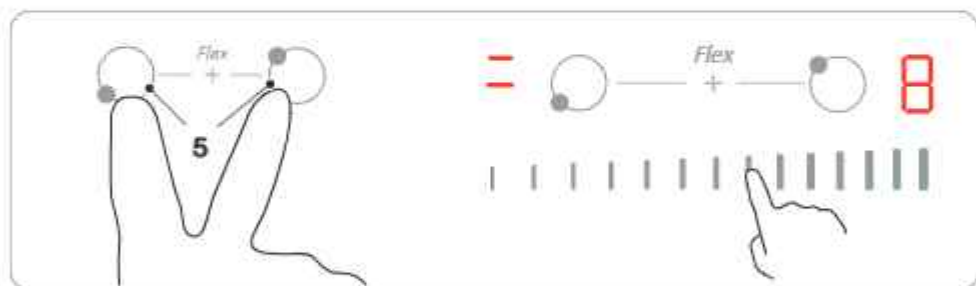


Abb. 4.28

**Deaktivieren Sie die Flex-Funktion**

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



Abb. 4.29

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

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

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

**Ändern der ECO-Konfiguration**

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

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

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



Abb. 4.30

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

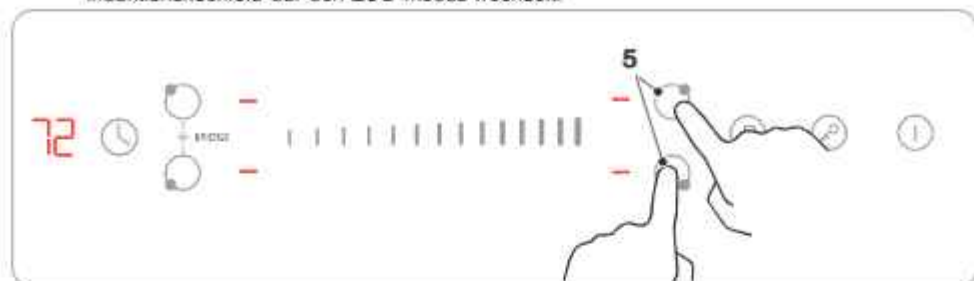


Abb. 4.31

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

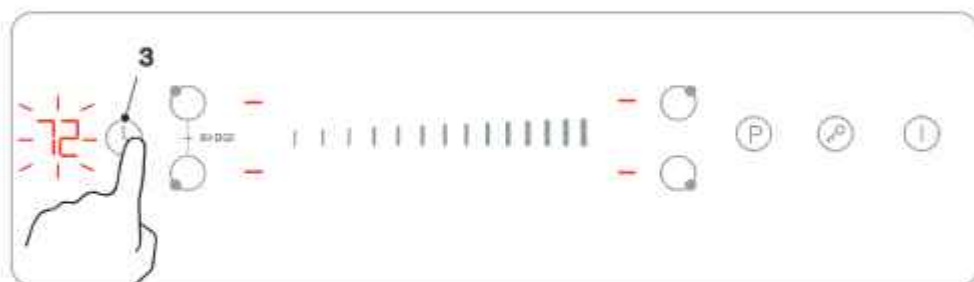


Abb. 4.32

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

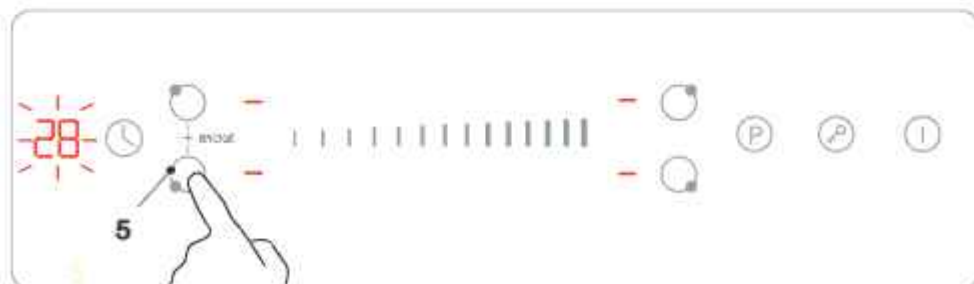



Abb. 4.33

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

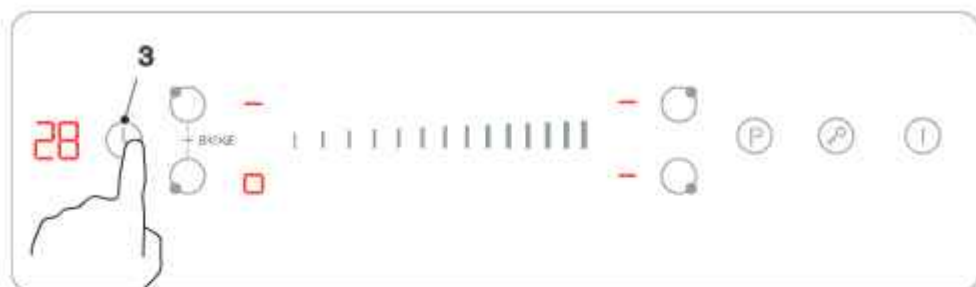


Abb. 4.34

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



Abb. 4.35

### Einstelltablelle ECO-Funktion

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

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



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

## 4.2.9 Tastensperre (Kindersicherung)

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

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

### So sperren Sie die Bedienelemente

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

### So entsperren Sie die Bedienelemente

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



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

## 4.2.10 Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" (siehe auch Abb.4.16) wird angezeigt, um Sie vor heißen Oberflächen zu warnen.

## 4.2.11 Automatisches Ausschalten

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

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

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

## 4.2.12 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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



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

Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:

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



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



Abb. 4.36

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

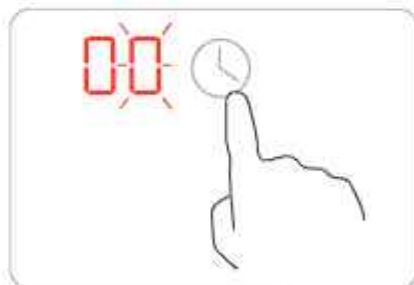


Abb. 4.37



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

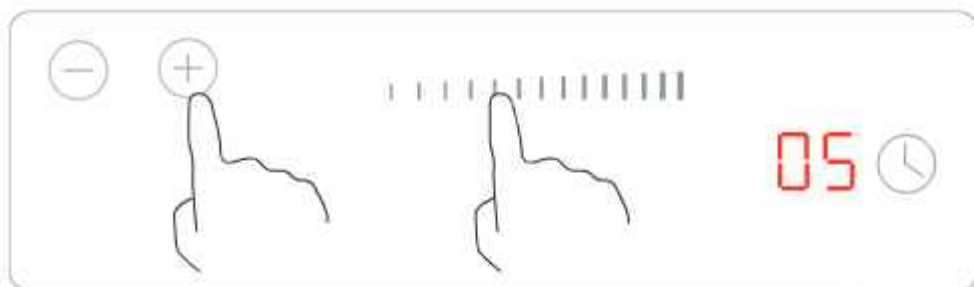


Abb. 4.38

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

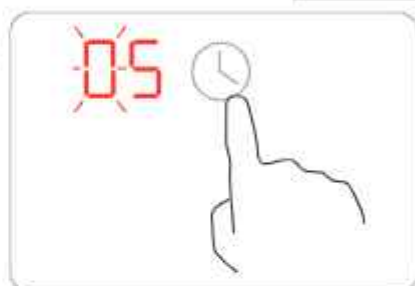


Abb. 4.39

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

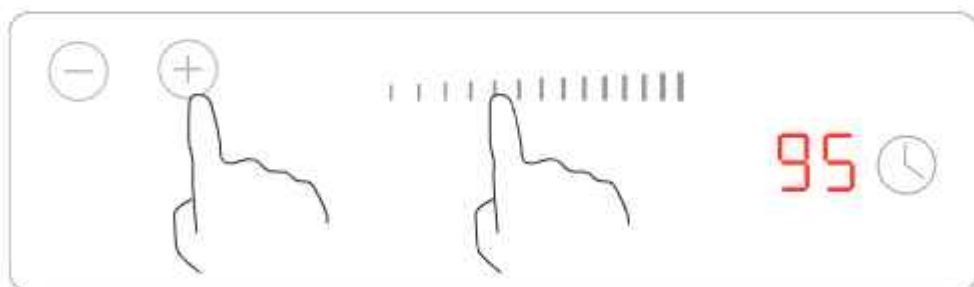


Abb. 4.40

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

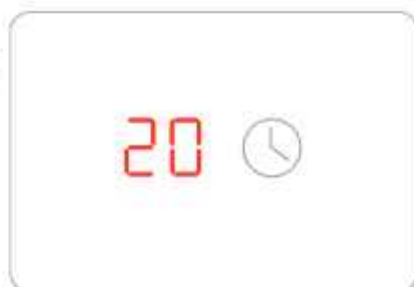


Abb. 4.41

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



Abb. 4.42

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

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

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

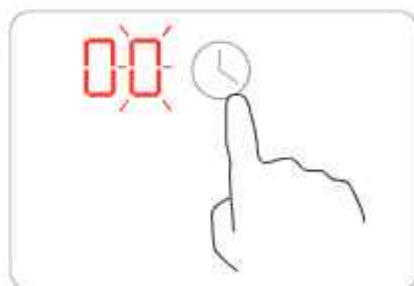


Abb. 4.43

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

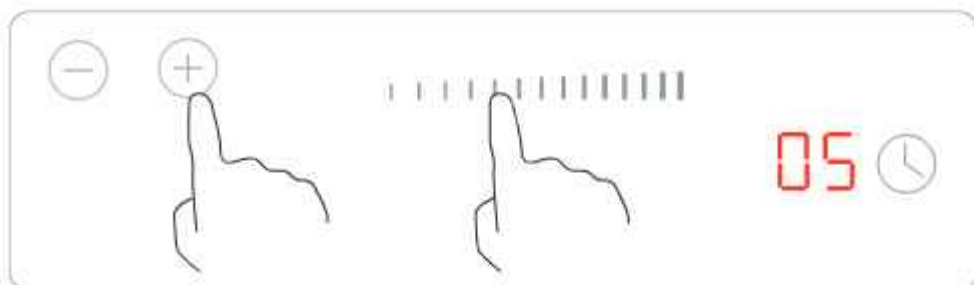


Abb. 4.44

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

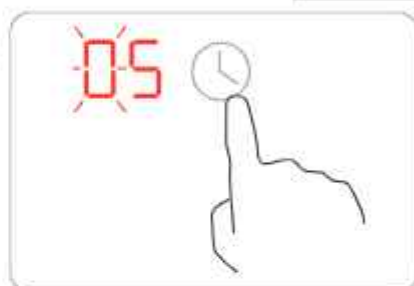


Abb. 4.45

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

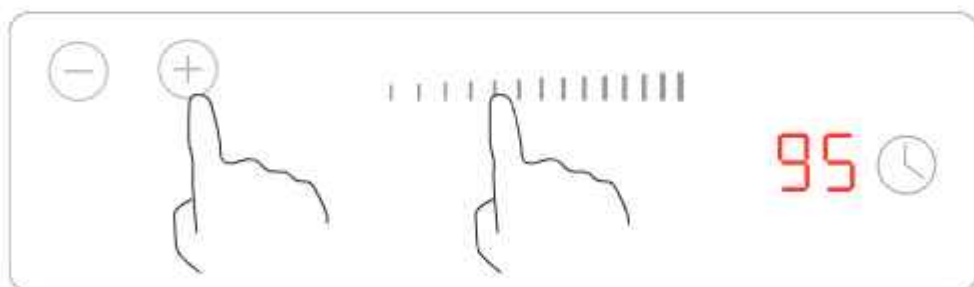


Abb. 4.46

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



Abb. 4.47



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



Abb. 4.48

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



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



Abb. 4.49

**Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:**

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



Abb. 4.50

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



Abb. 4.51



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

## Annullieren des Timers

- 1 - Drücken Sie die Wahltaaste der Kochzone (5), deren Timer Sie annullieren möchten.
- 2 - Drücken Sie die Timer-Taste, die Anzeige blinkt.
- 3 - Drücken Sie die Taste "00", um den Timer auf "00" einzustellen, der Timer wird annulliert.

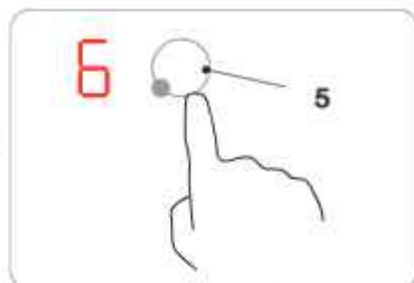


Abb. 4.52

## 4.2.13 Kochanleitungen

## Ratschläge für das Kochen



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

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

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

## 5 : INSTALLATION

### 5.1 Zubehörliste

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

### 5.2 Vorbereitende Arbeiten

#### 5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

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



**WICHTIGER HINWEIS:** Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein.



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



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



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



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



**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden.



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



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



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



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



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

#### Vor dem Befestigen der Haltebügel



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

#### Einstellen der Bügelposition



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



## 5.3 Installationsanleitung

### 5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

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

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



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

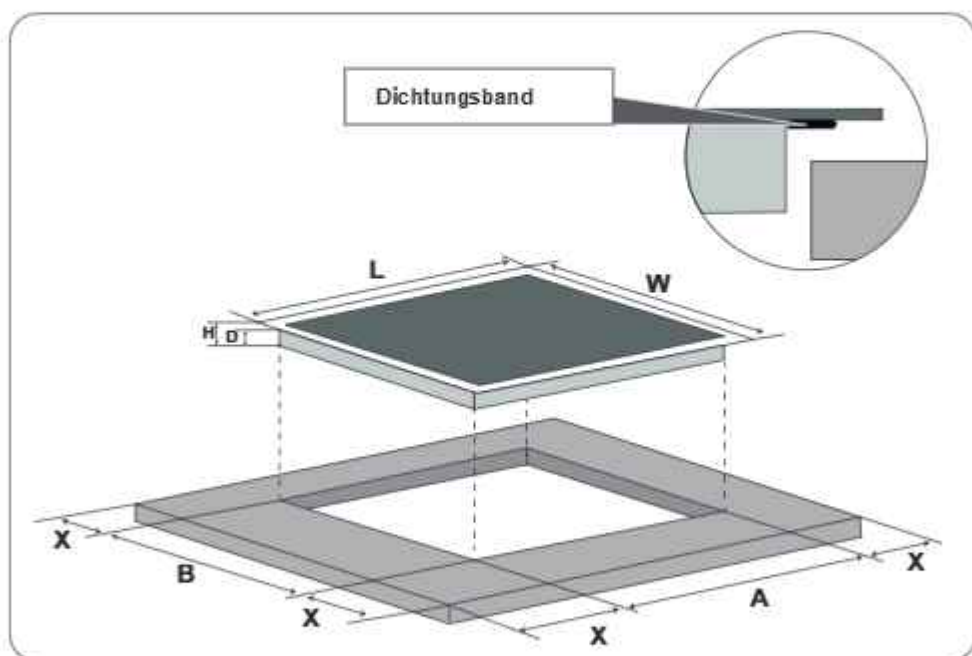


Abb. 5.1

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



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

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

## 5.3.2 Montageanleitung

### Wichtig:

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



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

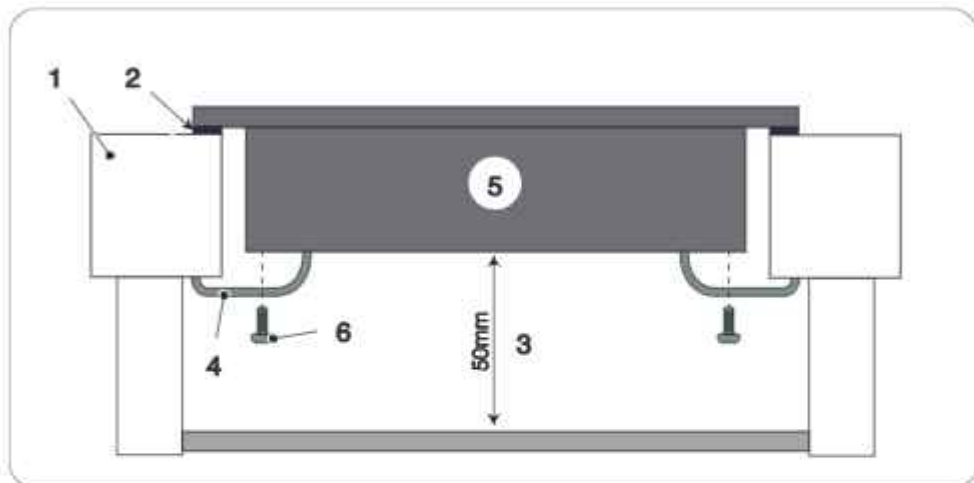


Abb. 5.2

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

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

### Installationsphasen

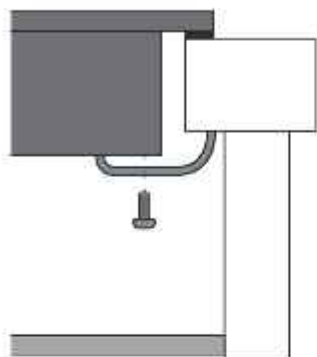
- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



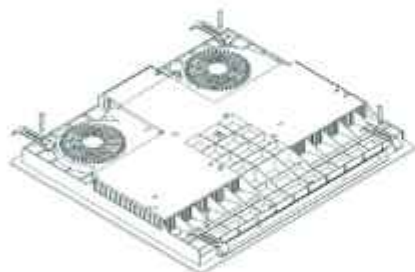
**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

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

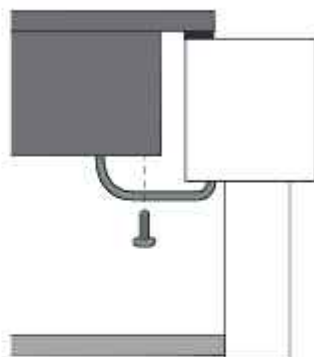
a)



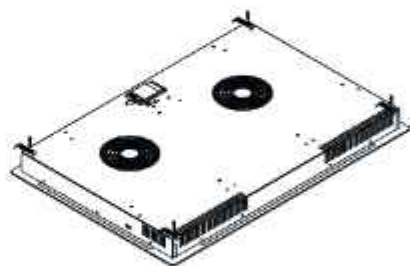
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

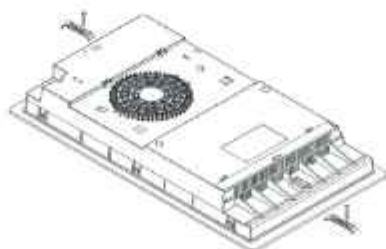


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2



**HINWEIS:** Die Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts finden Sie im vorherigen Abschnitt „Abmessungen des Arbeitsflächen-ausschnitts“.



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

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



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



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

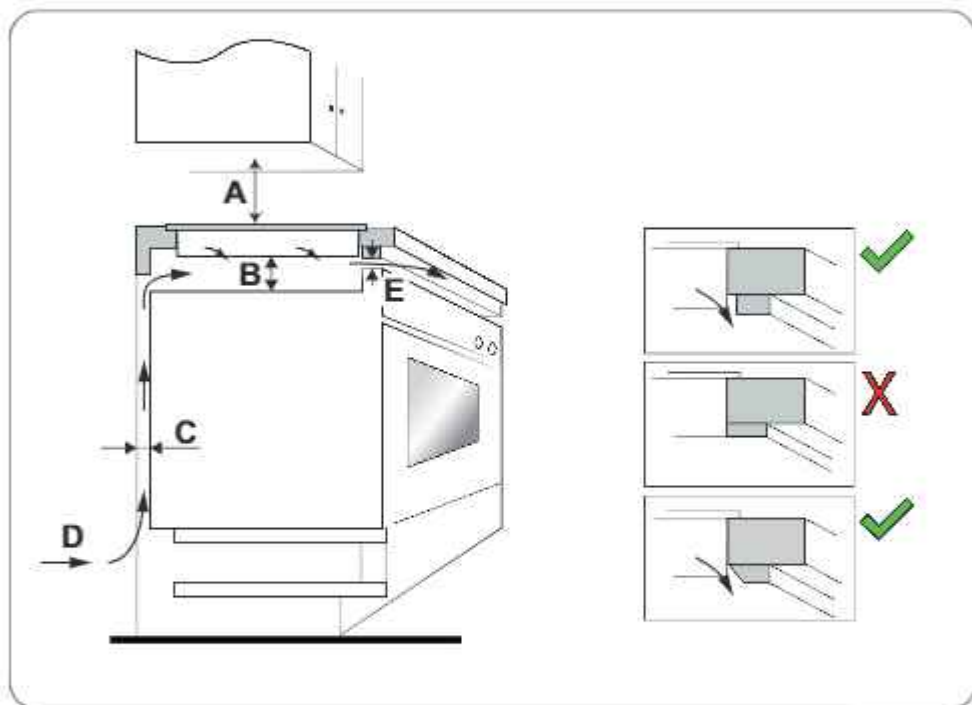


Abb. 5.4

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

## 5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Anschlussweise (für Modell ohne Stecker):

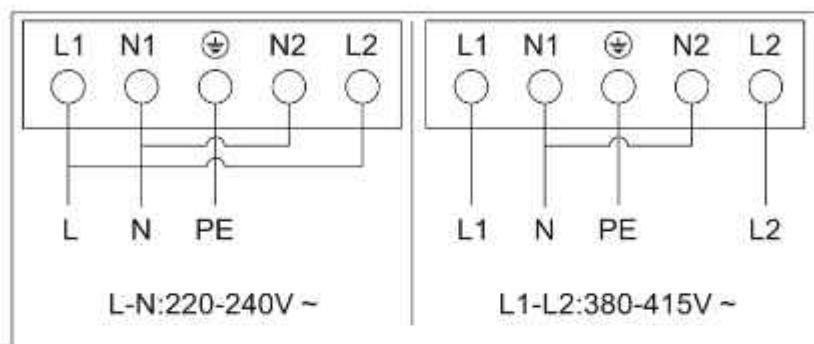
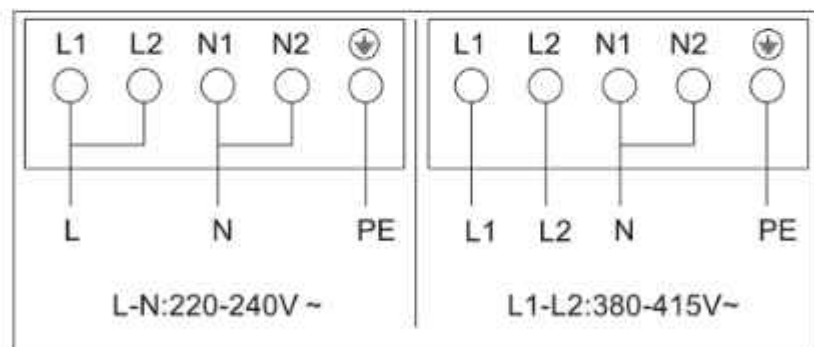

**KM6600IB-28****KM8800IF-28**


Abb. 5.5

## 6 : WARTUNG

### 6.1 Reinigung und Pflege

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

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


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



# 7: STÖRUNGSSUCHE

## 7.1 Störungsbehebung

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


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

## 7.2 Fehlercode-Anzeige

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

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

Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.

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

## Contents

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



# 1 : GENERAL INFORMATION

## 1.1 Reading the manual

### 1.1.1 Overview

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

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

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

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

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

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

### 1.1.2 Manufacturer data

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

### 1.1.3 Assistance service

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

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

- model identification code

### 1.1.4 Introduction and safety

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

This will help you familiarise yourself with your new unit.

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

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



This symbol means: **NOTE**

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

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



This symbol means: **WARNING**

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



This symbol means: **CAUTION**

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



This symbol means: **DANGER**

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



This symbol means: **DISPOSAL**

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

## 1.1.5 Appliance identification



Fig. 1.1

The following data are shown on the nameplate:

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



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



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

### Location of the nameplate

The appliance nameplate is located at the bottom.

**CE declaration of conformity**

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

**1.1.6 Warranty conditions**

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

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











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

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



## 2 : GENERAL SAFETY RULES

### 2.1 Important information

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



**CAUTION:** Make sure to use the correct cable for connection to the power supply.  
Make sure that the appliance is installed correctly. If unsuitable power cords or exposed power plugs are used, the connection may overheat.  
Make sure the power cord is not loose or tangled.  
Make sure that a guard is installed that prevents direct contact with the cables.  
Do not use multiple sockets or extension cables.  
If the power outlet is loose, do not connect the power plug of your appliance.  
Do not pull the power cord when you want to disconnect the unit from the power supply. Always pull by the plug.  
Do not damage the power plug (if present) and the power cord. Contact our authorised customer service or a specialised technician to replace the damaged power cord.



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**CAUTION:** This appliance is intended exclusively for cooking. Any other use is to be considered misuse, for example heating a room.



**CAUTION:** Due to the weight of the hob, pay special attention during installation or handling. Always wear safety gloves and safety footwear.



**CAUTION:** Do not use the unit with wet, damp hands or if you have come into contact with water.



**CAUTION:** Melted plastic, plastic films must be immediately removed from the hob.



**CAUTION:** Make sure that there is a space of at least 30 mm left between the worktop and the appliance below for air circulation. Damage caused by lack of ventilation space is excluded from the warranty.



**CAUTION:** The cooking process must be constantly supervised.



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



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



**WARNING:** Do not use the appliance as a work or storage surface.



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



**WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent swelling due to moisture.

Protect the bottom of the unit from steam and moisture.



**WARNING:** Do not install the appliance near a door or under a window. This will prevent hot cookware from falling off when opening the door or window.



**WARNING:** Do not leave the appliance unattended when it is in operation.



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



**WARNING:** Do not clean the unit with a jet of water or steam.

Clean the unit with a soft, damp cloth.

Only use detergents with a neutral pH to clean the hob surface.

Do not use abrasive sponges, solvents or metal objects.



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



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



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



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



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



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

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

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



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



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

## 2.2 Environmental Protection

### 2.2.1 Packaging

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



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

### 2.2.2 Disposal



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

## 3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES

### 3.1 Technical data

#### 3.1.1 Model KM6600IB-28

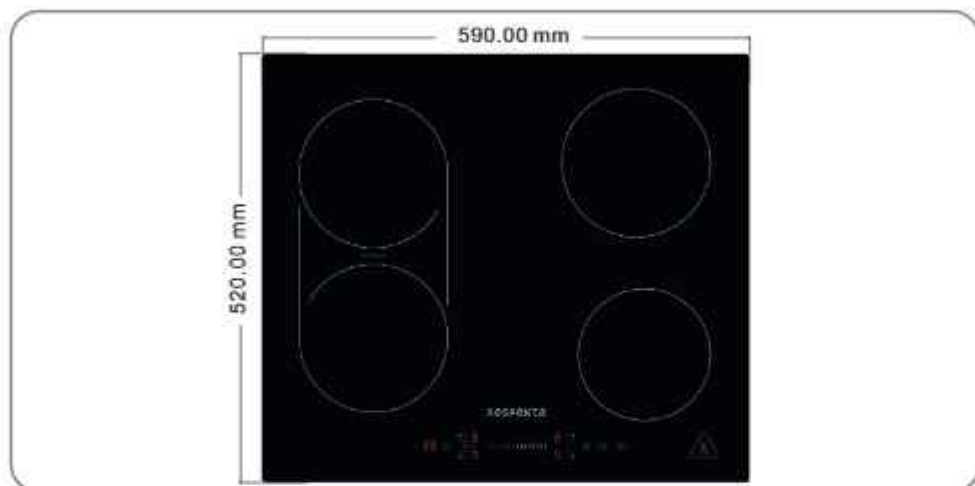


Fig. 3.1

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



## Features

<b>Model no.</b>		<b>KM 6600IB-28</b>
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nominal power	Watt	7200
Power cord length	cm	120
Power cord (with/without) plug		without plug
Hob width	cm	60
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	4
Front heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Front heating area (right)	Watt	1200W/Power Boost 1500W
Bridge heating area	Watt	3000W/Power Boost 3600W
Flex heating area	Watt	/
ECO function	Yes/No	Yes
Type of controls (knob/touch/slider)		touch and slider control
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/No	Yes
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic shutdown	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	590 x 520 x 60
Net weight	Kg	7.8
Gross weight (packaging included)	Kg	9.3
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	700 x 620 x 120

## Equipment or accessories

<b>Model no.</b>		<b>KM 6600IB-28</b>
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

## 3.1.2 Model KM8800IF-28

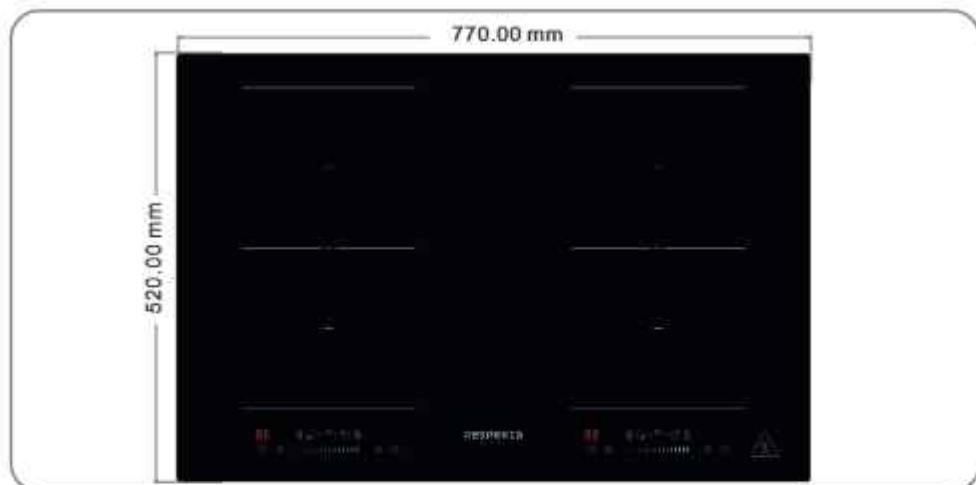


Fig. 3.2

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

## Features

Model no.		KM 8800IF-28
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380-415V~ 50Hz
Nominal power	Watt	7200
Power cord length	cm	120
Power cord (with/without) plug		without plug
Hob width	cm	80
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	4
Front heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (left)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Front heating area (right)	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Bridge heating area	Watt	/
Flex heating area	Watt	3000W/Power Boost 3600W
ECO function	Yes/No	No
Type of controls (knob/touch/slider)		touch and slider control
Configuration of heating zones	no.	0-9
Configuration of digital timer	minutes	0-99
Child safety lock function	Yes/No	Yes
Residual heat indicator	Yes/No	Yes
Overheating protection	Yes/No	Yes
Automatic shutdown	Yes/No	Yes
Appliance dimensions (Length-Height-Depth)	mm	770 x 520 x 60
Net weight	Kg	13
Gross weight (packaging included)	Kg	15.1
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	845 x 620 x 135

## Equipment or accessories

Model no.		KM 8800IF-28
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

## 3.1.3 Model KM9140I-28

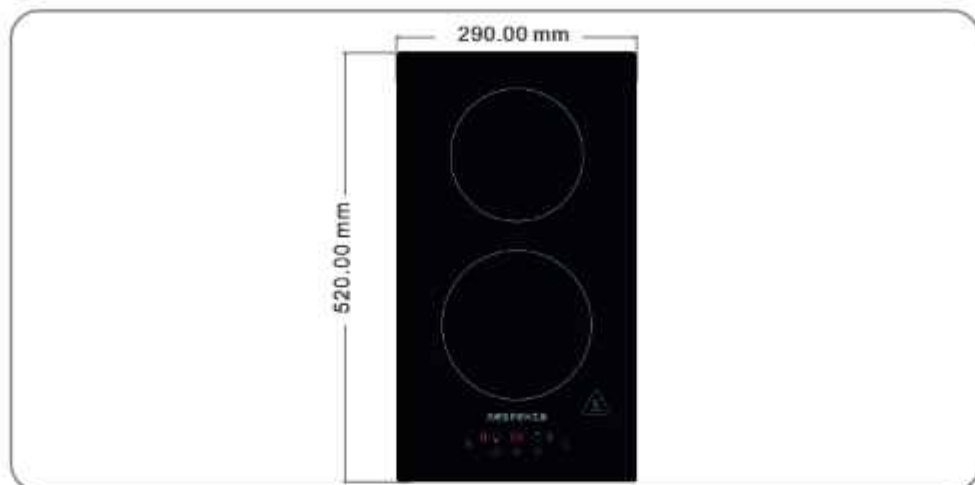


Fig. 3.3

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

## Features

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

## Equipment or accessories

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

## 3.2 Wiring diagram

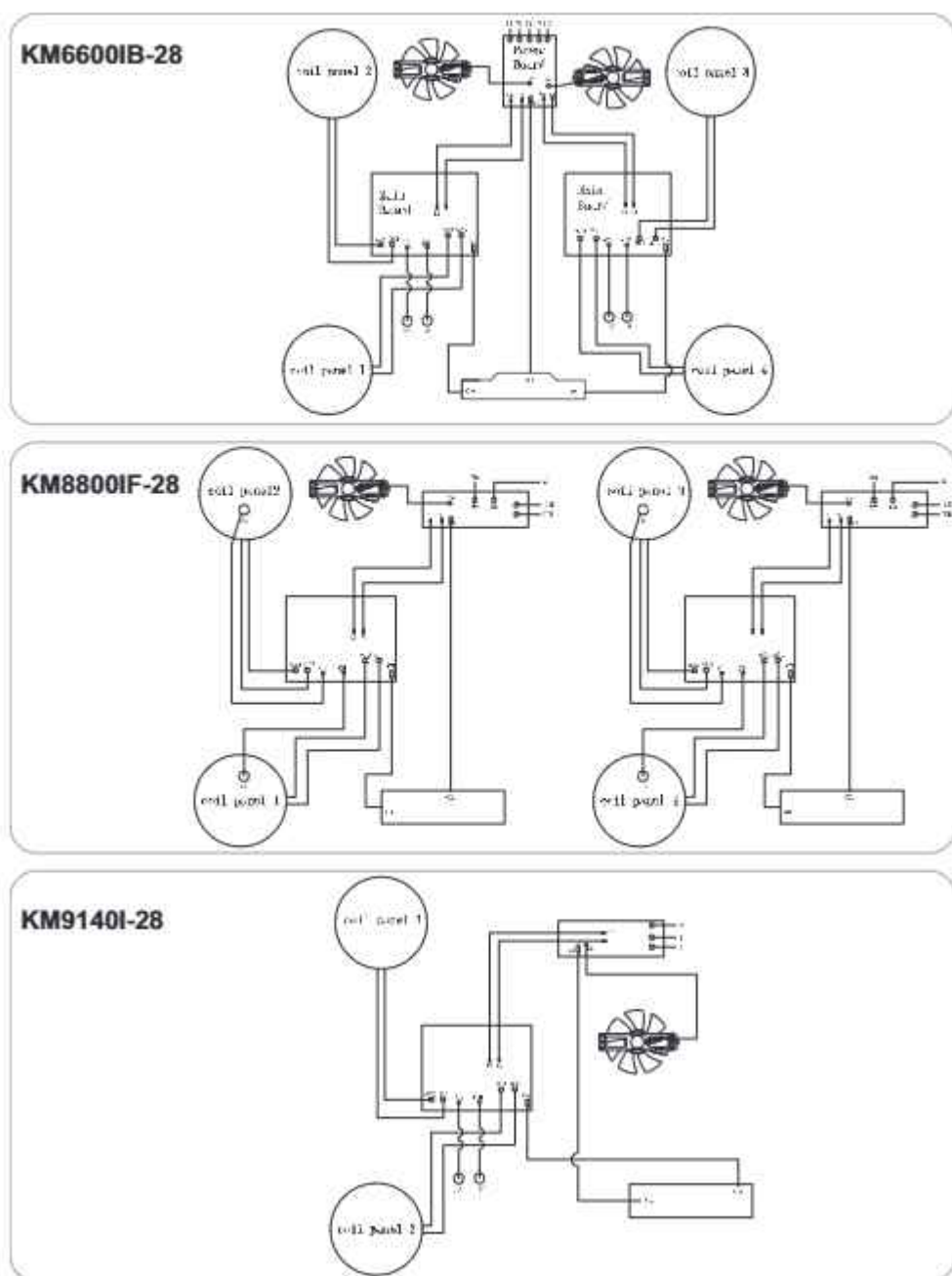











Fig. 3.4

## 4 : HOW TO USE

### 4.1 Preliminary advice

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

### 4.1.1 Operation of the induction hotplate

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

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

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

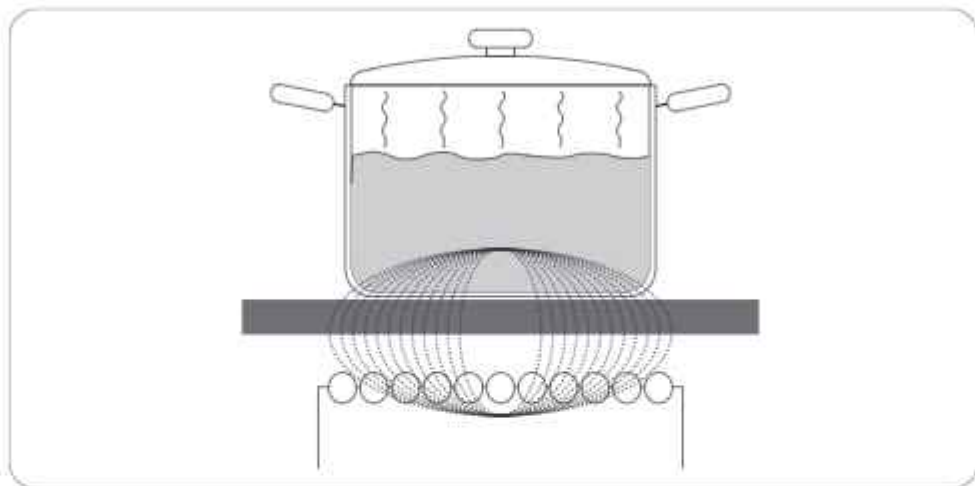


Fig. 4.1



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



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



## 4.1.2 Appropriate cookware for induction hotplates



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

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

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

### Appropriate cookware:

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

### Inappropriate cookware:

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



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



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

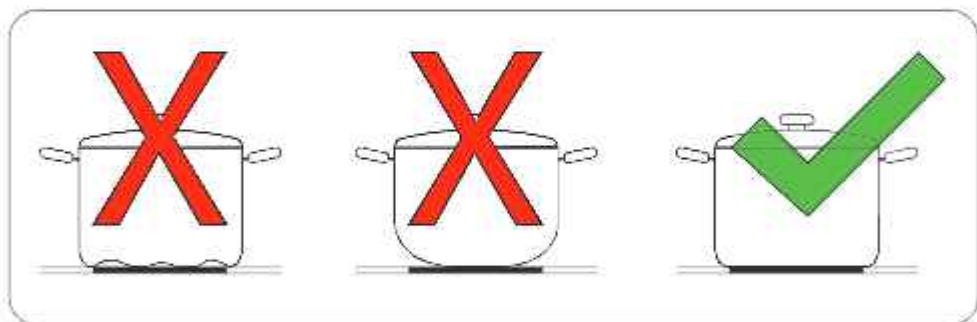


Fig. 4.2


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



Fig. 4.3

### 4.1.3 Cookware dimensions

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



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



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

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

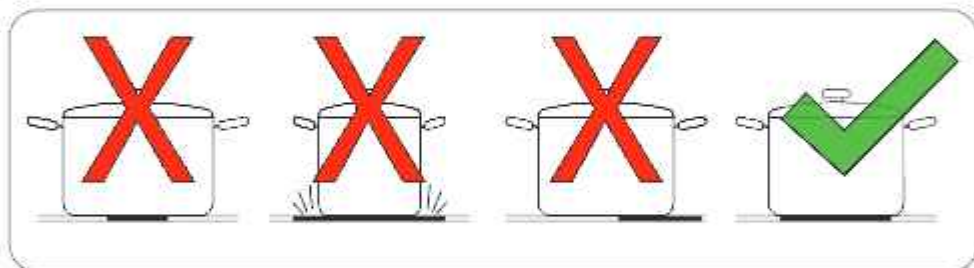


Fig. 4.4



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

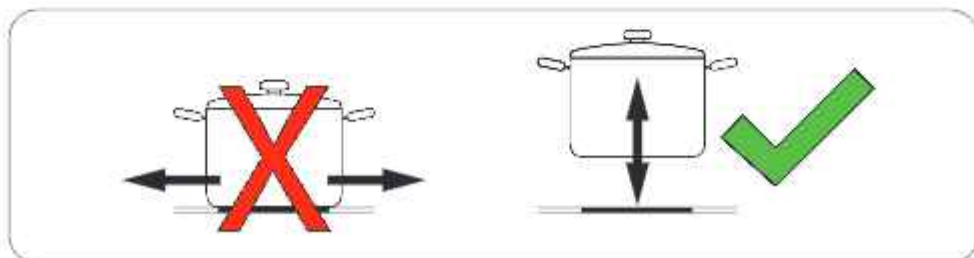


Fig. 4.5

#### 4.1.4 Energy savings

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



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



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



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



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



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



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



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

### 4.1.5 Using the buttons (touch)

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

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

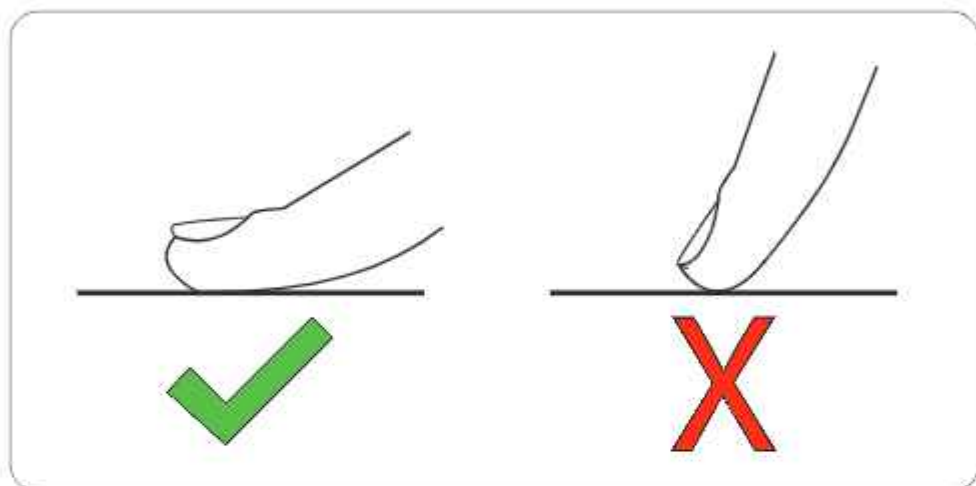


Fig. 4.6

## 4.2 Using the electric hob

### 4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM6600B-28

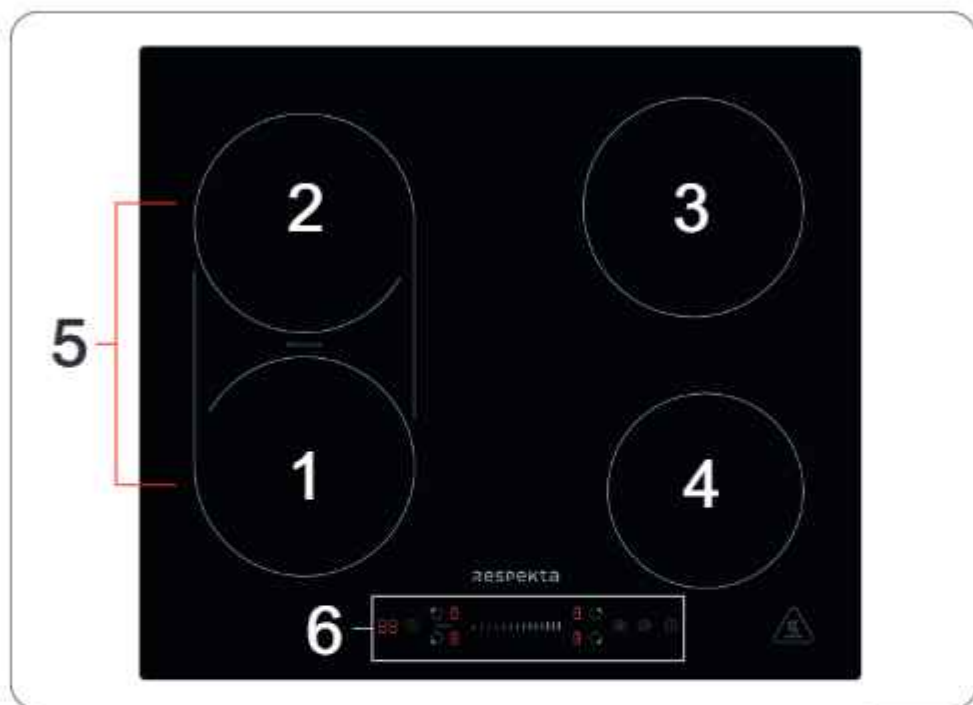


Fig. 4.7

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



Fig. 4.8

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

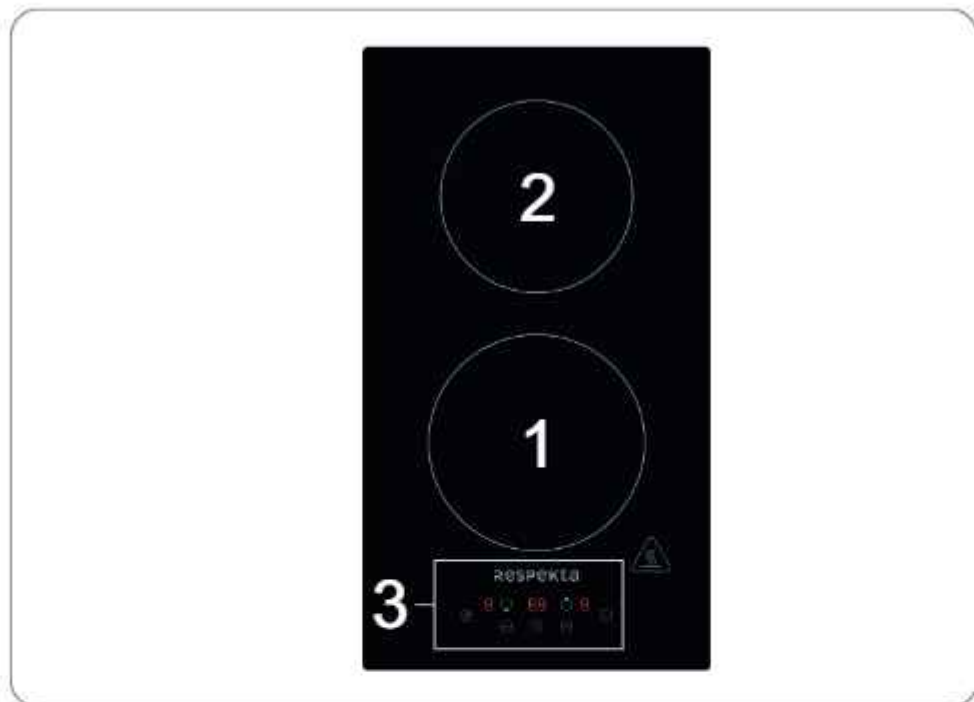


Fig. 4.9

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

## 4.2.2 Control panel

On/off, selection of hotplate and cooking intensity level

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

**KM6600IB-28**



**KM8800IF-28**



**KM9140I-28**

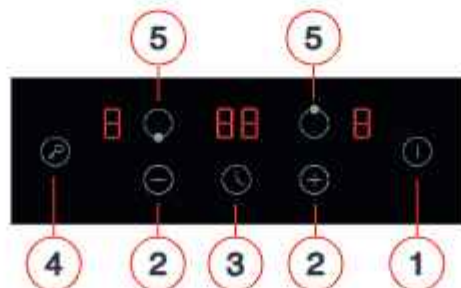


Fig. 4.10



### 4.2.3 Starting the cooking process

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

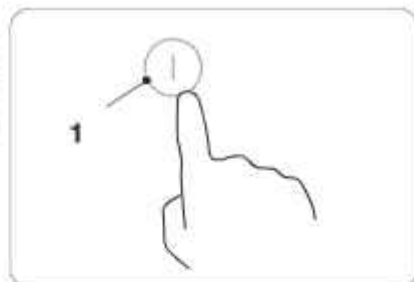


Fig. 4.11

- 2 - Place the dish on the desired hob.



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



Fig. 4.12

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

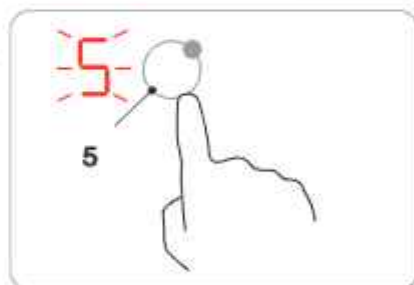


Fig. 4.13

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



Fig. 4.14



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

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

The flashing of the symbol



means:

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

#### 4.2.4 Once cooking is done

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

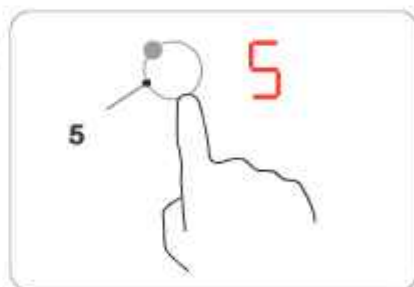


Fig. 4.15

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

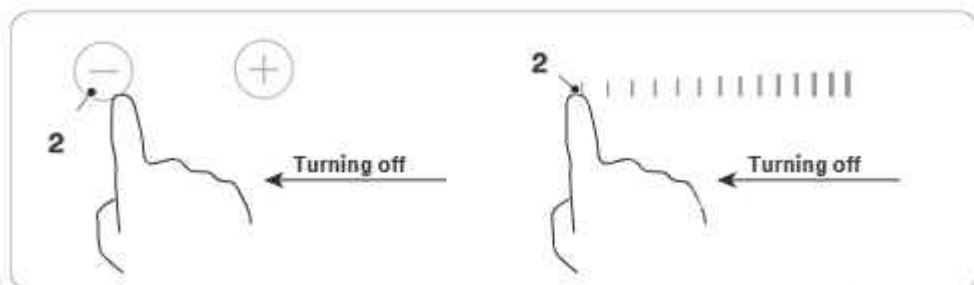


Fig. 4.16

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

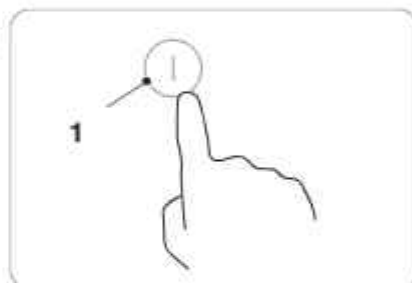


Fig. 4.17



**CAUTION:** Beware of hot surfaces

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



Fig. 4.18

## 4.2.5 Power Boost

### Turn on Power Boost

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

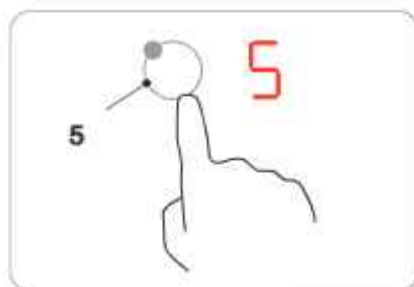


Fig. 4.19

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



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

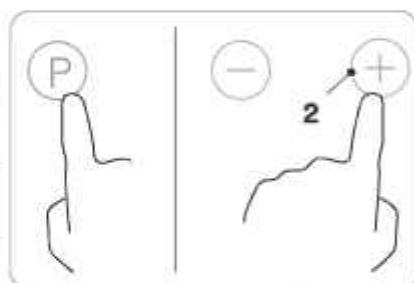


Fig. 4.20

### Turn off Power Boost

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

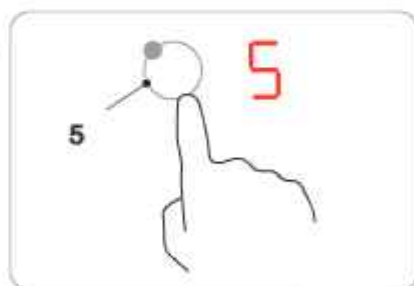


Fig. 4.21

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



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

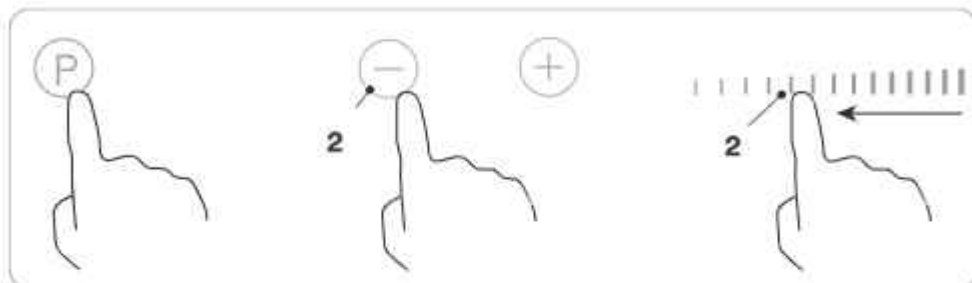


Fig. 4.22



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

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

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

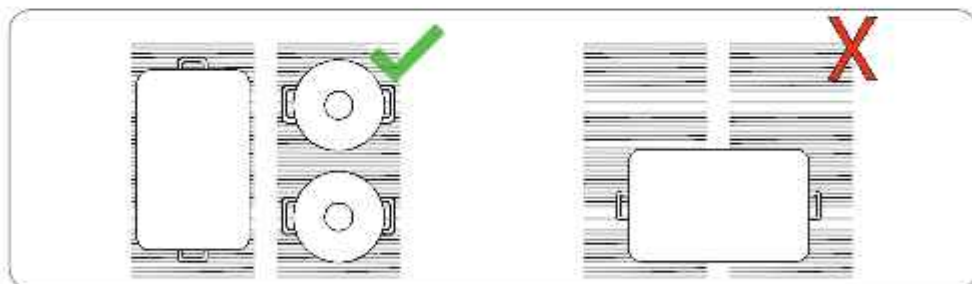


Fig. 4.23

**Turn on the Bridge function**

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



Fig. 4.24

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

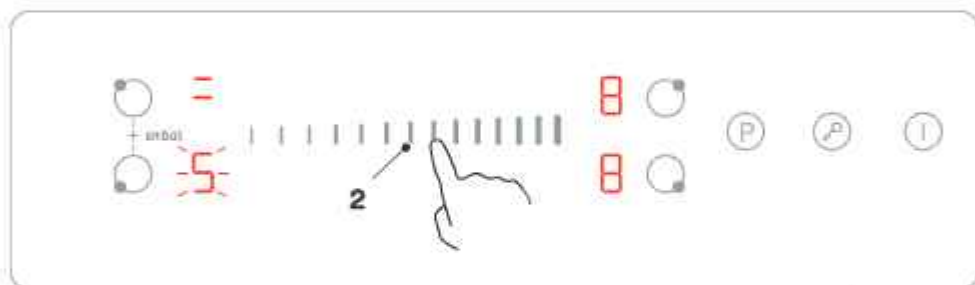


Fig. 4.25

**Turn off the Bridge function**

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

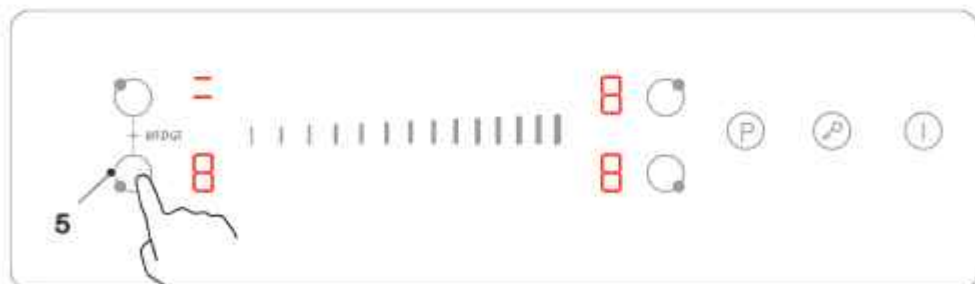


Fig. 4.26

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

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

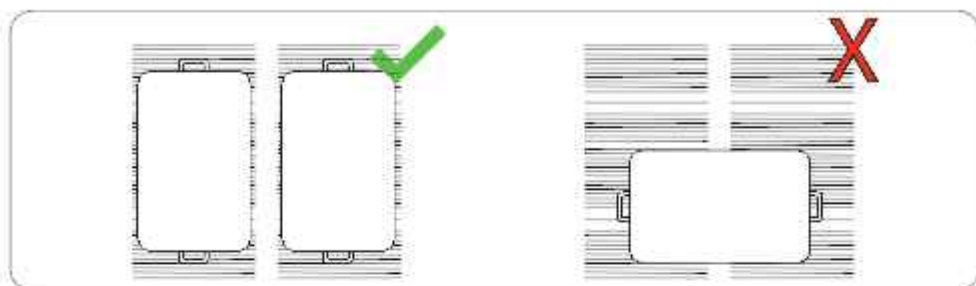


Fig. 4.27

### Turn on the Flex function

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

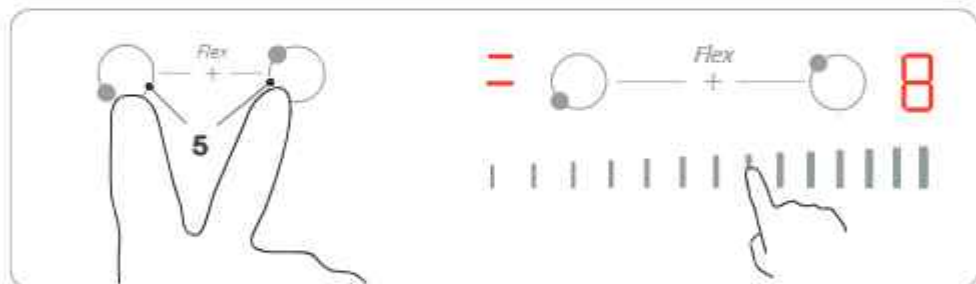


Fig. 4.28

**Turn off the Flex function**

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



Fig. 4.29

- 2 - Select and set the desired cooking level.

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

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

**To change the setting of the ECO configuration**

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

**Configure the hob in ECO mode**

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

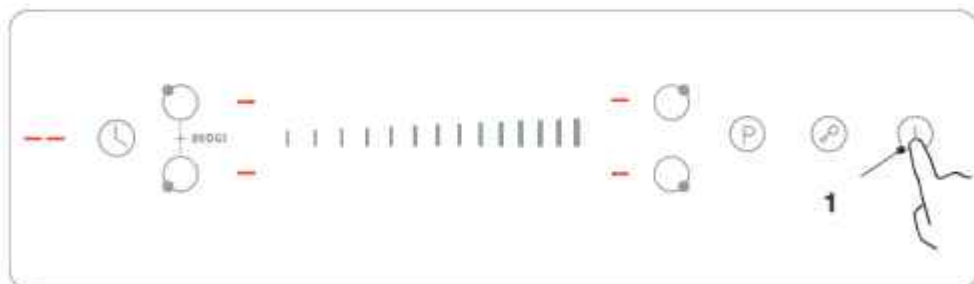


Fig. 4.30



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

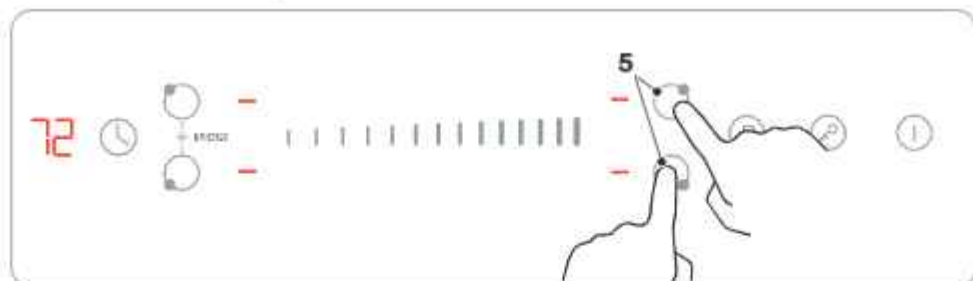


Fig. 4.31

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

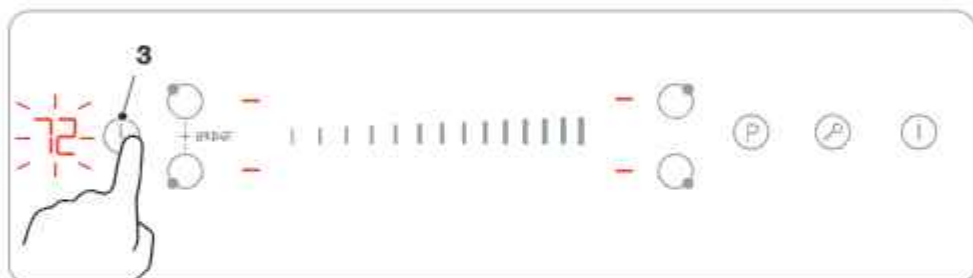


Fig. 4.32

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

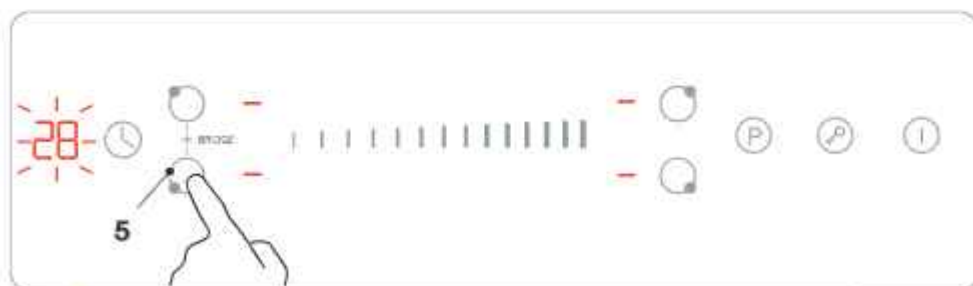


Fig. 4.33

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

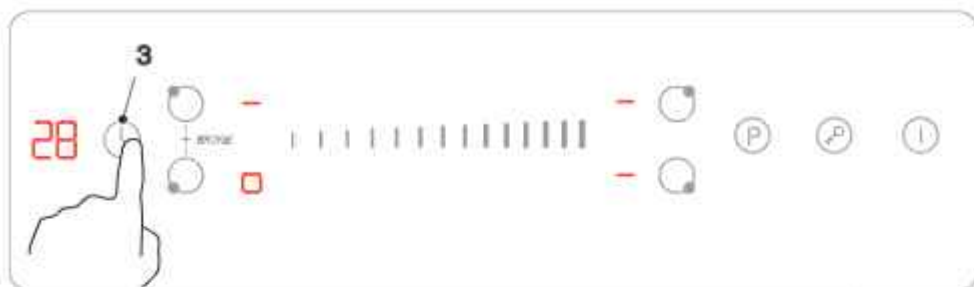


Fig. 4.34

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



Fig. 4.35

#### ECO function setting table

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

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



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

## 4.2.9 Control lock button (child safety lock)


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

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

### To lock the controls

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

### To unlock the controls

- 1 - Make sure the ceramic glass hob is switched on.
- 2 - Press and hold the key lock button  for 3 seconds
- 3 - The hob is now ready for use.



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

## 4.2.10 Residual heat warning

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

## 4.2.11 Automatic shutdown

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

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

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

## 4.2.12 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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



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

### Set the timer to keep time:

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



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



Fig. 4.36

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

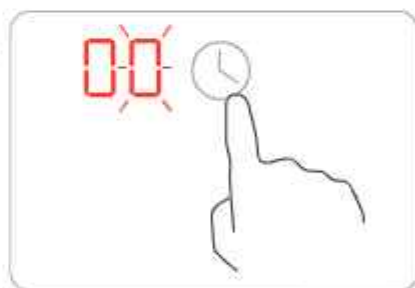


Fig. 4.37

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

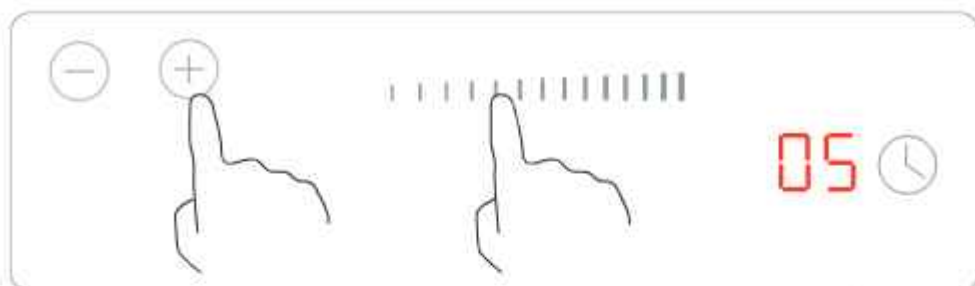


Fig. 4.38

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

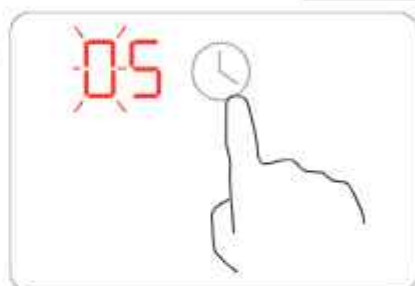


Fig. 4.39

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

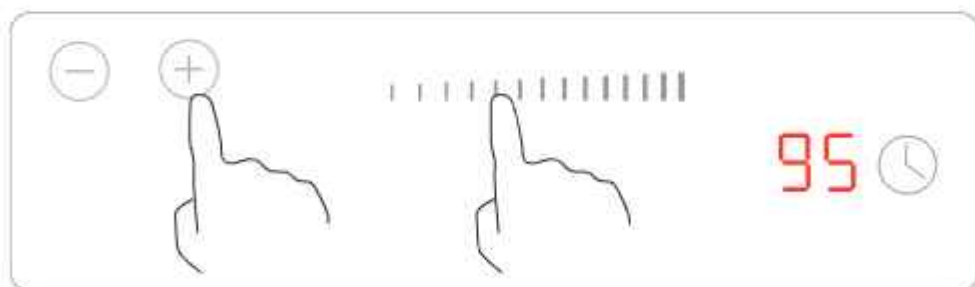


Fig. 4.40

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




Fig. 4.41

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



Fig. 4.42

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

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

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

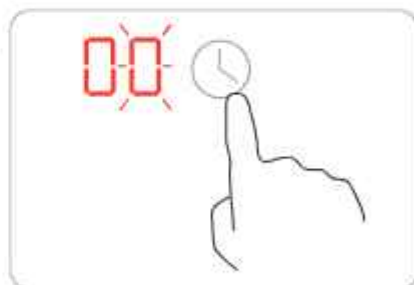


Fig. 4.43

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

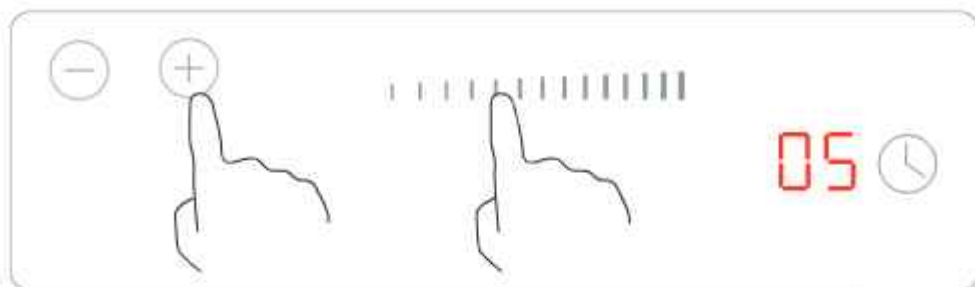


Fig. 4.44

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

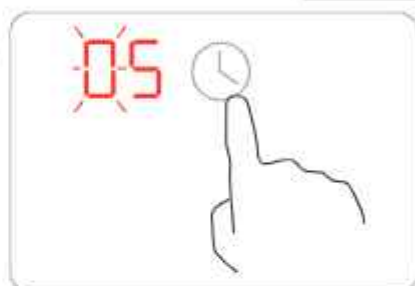


Fig. 4.45

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

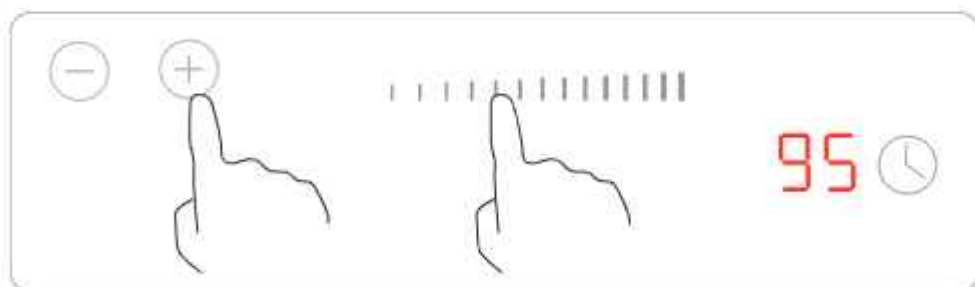


Fig. 4.46

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

The image shows a digital display with the number '20' in red on the left and a simple clock icon on the right, indicating a 20-minute countdown.

Fig. 4.47



**NOTE:** The red dot next to the power level indicator lights up to indicate the hotplates selected. The dot of the corresponding plate flashes.

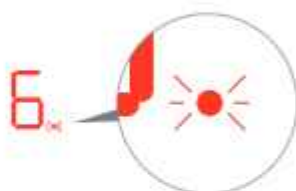


Fig. 4.48

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



**NOTE:** The other hotplates will continue to operate if previously turned on.

The image shows a digital display with three red dashes '---' on the left and a simple clock icon on the right, indicating that the time for that hotplate has expired.

Fig. 4.49



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

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

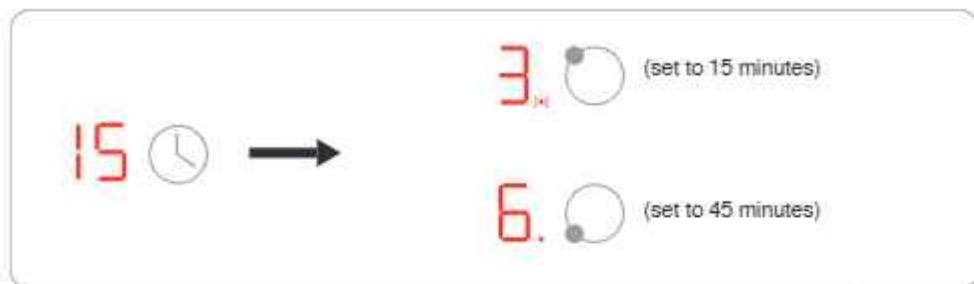


Fig. 4.50

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



Fig. 4.51



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

## Cancelling the timer

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

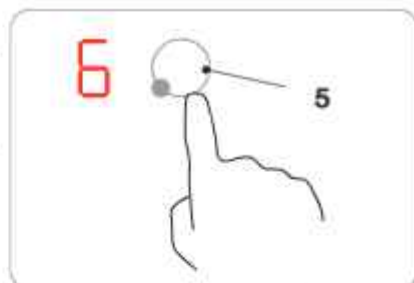


Fig. 4.52

## 4.2.13 Cooking guidelines

## Cooking tips



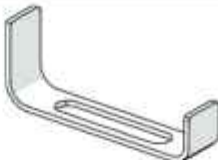
**DANGER:** Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

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

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

## 5 : INSTALLATION








### 5.1 List of accessories

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

### 5.2 Preliminary operations

#### 5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob:

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

#### Before attaching the mounting brackets



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

#### Adjustment of bracket position



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

## 5.3 Instructions for installation

### 5.3.1 Size of work surface cutout area

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

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



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

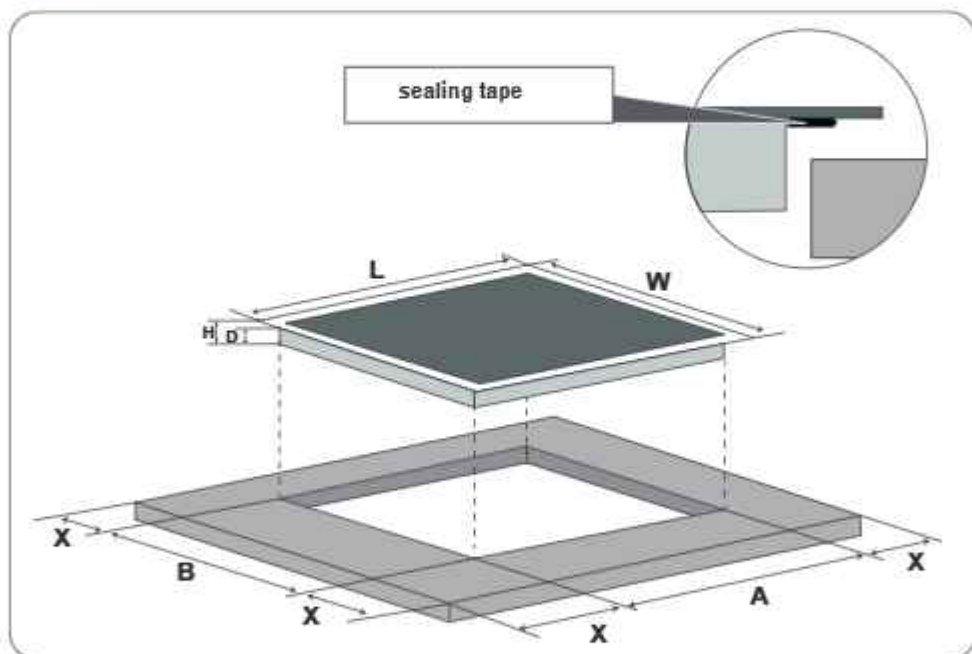


Fig. 5.1

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



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

Make sure the hob is always in good condition.

### 5.3.2 Installation instructions

#### Important:

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



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

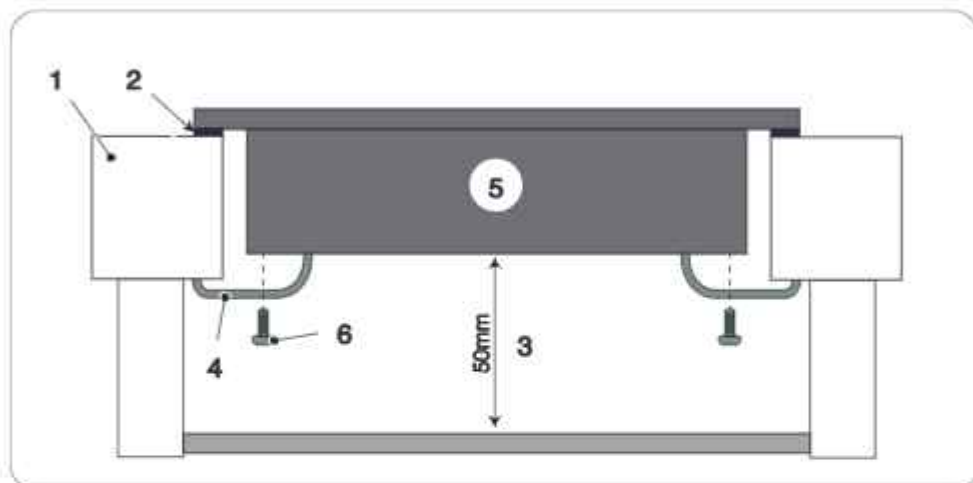


Fig. 5.2

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

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

#### Installation steps

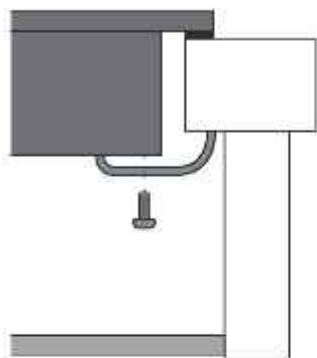
- 1) - Remove the protective film from the pre-mounted sealing tape (2).
- 2) - Bring the hob (5) into the worktop cutout and press gently.
- 3) - Secure the four mounting brackets (4) to the hob base (5) with the screws (6).



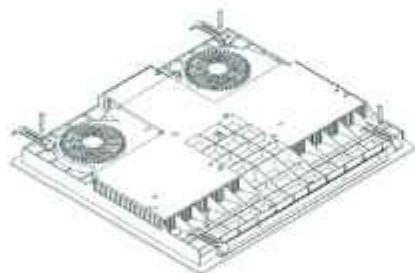
**CAUTION:** Do not put pressure on the hob to avoid damaging it.

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

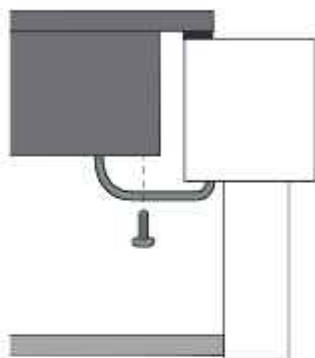
a)



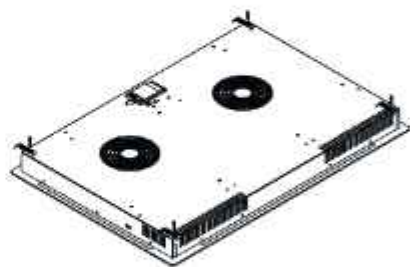
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

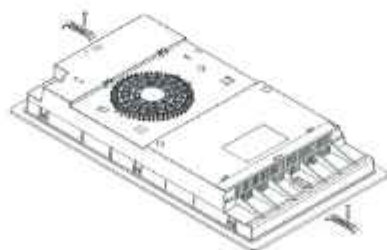


Fig. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2



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



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

Make sure the hob is always in good condition.



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



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

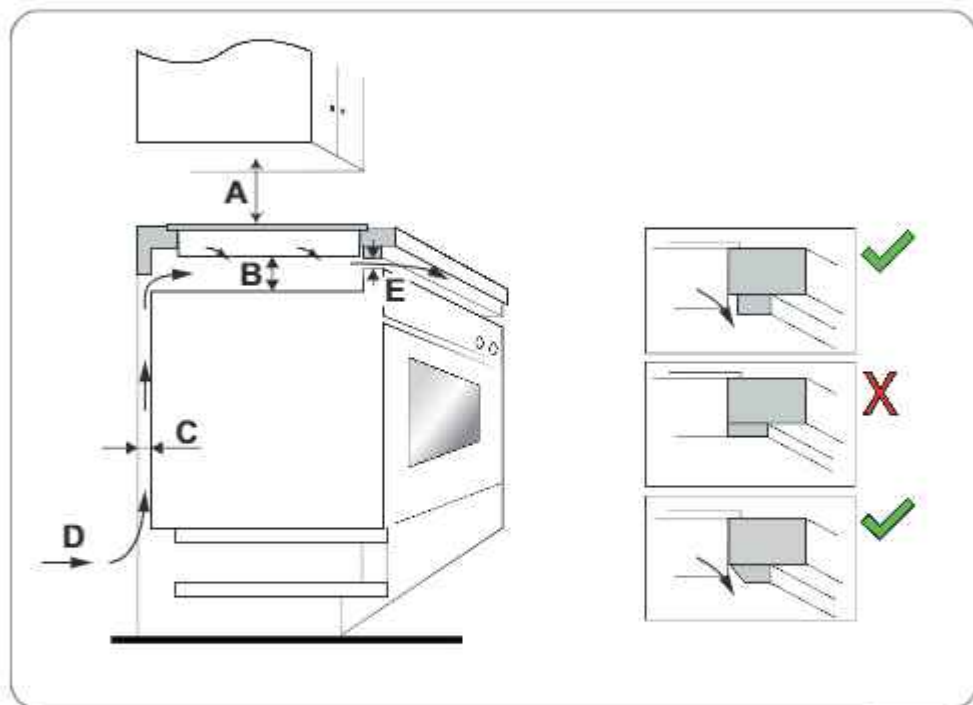


Fig. 5.4

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



## 5.4 Connection of hob to mains

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Connection method (for models without plug):

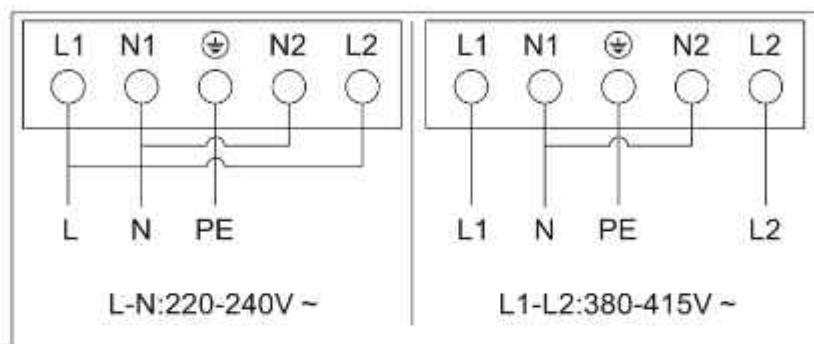
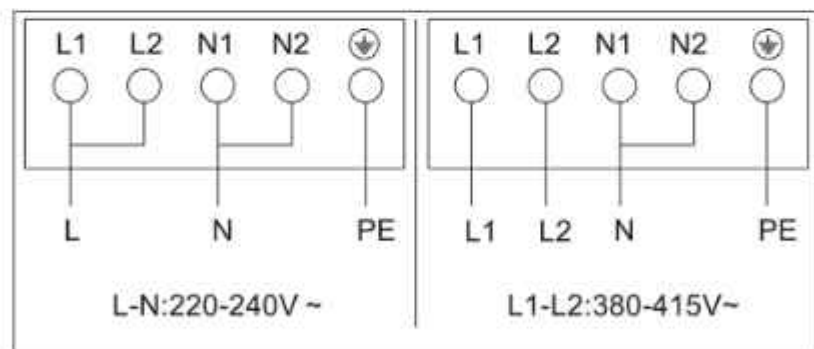

**KM6600IB-28****KM8800IF-28**


Fig. 5.5

## 6 : MAINTENANCE

### 6.1 Cleaning and care


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

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

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

## 7 : TROUBLESHOOTING

### 7.1 Troubleshooting

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


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

## 7.2 Display of error codes

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

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

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

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



