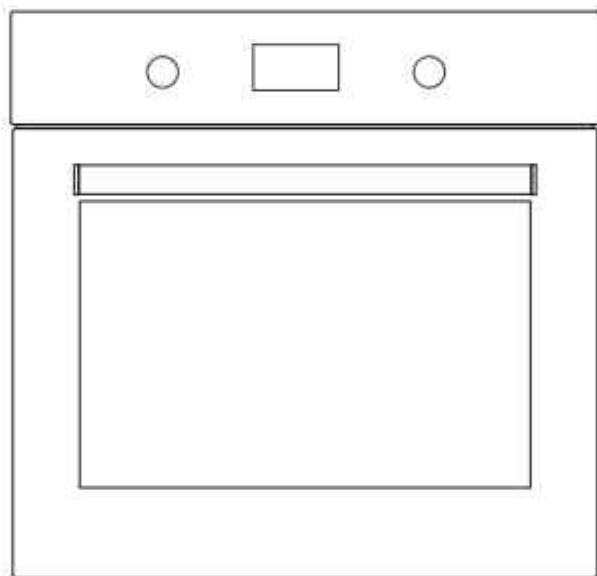


# BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Elektrisch



AB120-33 / AB140-33 / AB700-33

USER MANUAL **GB**  
BEDIENUNGSANLEITUNG **DE**

respekta®

## Dear Customer,

Thank you for relying on this product. We aim to allow you to optimally and efficiently use this environment-friendly product produced in our modern facilities under precise conditions with respect to sense of quality in total.

We advise you to read these operating manual thoroughly before using the oven and keep it permanently so that the features of the built-in oven you have purchased will stay the same as the first day for a long time.

**Note:** This operating manual is prepared for multiple models. Your appliance may not feature some functions specified in the manual.

The product images are schematic.

This product has been produced in modern environment-friendly facilities without adversely affecting nature.

Products marked with (\*) are optional.

## "Complies with WEEE Regulation"

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

## Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	12
Introducing the appliance.....	13
Accessories.....	14
Technical specifications.....	15
Installation of appliance.....	15
Control panel.....	21
Using the oven.....	23
Using the grill.....	24
Using the chicken roasting.....	24
Program types.....	25
Cooking recommendations.....	26
Cooking table.....	27
Baking with pizza stone.....	28
Maintenance and cleaning.....	29
Steam cleaning.....	29
Cleaning and mounting oven door.....	30
Cleaning oven glass.....	31
Catalytic panel.....	32
Rack positions.....	32
Replacing oven lamp.....	33
Troubleshooting.....	34
Handling rules.....	36
Recommendations for energy saving.....	36
Environmentally-friendly disposal.....	37
Package information.....	37

## IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The oven should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **The accessible parts may be hot during use. Young children must be kept away.**
6. **WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.**
7. **WARNING: During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.**
8. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
9. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
10. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
11. To clean the appliance, do not use steam cleaners.

12. Ensure that the oven door is completely closed after putting food inside the oven.

13. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

14. **WARNING: Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

15. Touching the heating elements should be avoided.

16. **CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.**

17. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

18. This device has been designed for household use only.

19. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

20. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

**21.** Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

**22.** Keep the ventilation channels open.

**23.** The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

**24.** Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

**25.** Oven handle is not a towel drier. Do not hang towels, etc. on the oven handle.

**26.** Do not place the oven trays, plates or aluminium foils directly on the oven base. The accumulated heat may damage the base of the oven.

**27.** While placing food to or removing food from the oven, etc., always use heat resistant oven gloves.

**28.** Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

**29.** Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

**30.** After each use, check if the unit is turned off.

**31.** If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

**32.** Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.

**33.** Do not use the appliance with its front door glass removed or broken.

**34.** Place the baking paper together with the food into a pre-heated oven by putting it inside a cooker or on an oven accessory. (tray, wire grill etc.)

**35.** Do not put objects that children may reach on the appliance.

**36.** It is important to place the wire grill and tray properly on the wire racks and/or correctly place the tray on the rack. Place the grill or tray between two rails and make sure it is balanced before putting food on it.

**37.** Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**38.** Never use it at higher oven temperatures than the maximum usage temperature indicated on your baking paper. Do not place the baking paper on the base of the oven. Against the risk of touching the oven heater elements, remove excess parts of the baking paper that hang over from the accessory or container.

**39.** When the door is open, do not place any heavy object on the door or allow children to sit on it. You may cause the oven to overturn or the door hinges to be damaged.

**40.** The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

**41.** Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass as the scratches that may occur on the surface of the door glass may cause the glass to break.

**42.** User should not carry the oven alone.

**43.** During usage, the internal and external surfaces of the oven get hot. As you open the oven door, step back to avoid the hot vapour coming out from the interior. There is risk of burning.

**44.** Do not place heavy objects when oven door is open, risk of toppling.

**45.** Oven supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the oven shall be done by authorized service.

**46.** User should not dislocate the resistance during cleaning. It may cause an electric shock.

**47.** To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

**48.** Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.

**49.** Cable fixing point shall be protected.

**50.** Please don't cook the food directly on the tray / grid. Please put the food into or on appropriate tools before putting them in the oven.



## Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.

2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.

3. The circuit breaker switches of the oven shall be placed so that end user can reach them when the oven is installed.

4. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

5. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.

6. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.

7. **WARNING: To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.**

8. **WARNING: Cut off all supply circuit connections before accessing the terminals.**

9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.

10. Make sure that there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

**11.** The rear surface of the oven also heats up when the oven is operated. Electrical connections shall not touch the rear surface, otherwise the connections may be damaged.

**12.** Do not tighten the connecting cables to the oven door and do not run them over hot surfaces. If the cord melts, this may cause the oven to short circuit and even a fire.

**13.** Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

**14.** If the power supply cable is damaged, it must be replaced by its manufacturer or authorized technical service or any other personnel qualified at the same level, in order to avoid any dangerous situation.

**15.** Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.

**16.** Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.

**17.** An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

**18.** Appliance is equipped with a **type "Y"** cord cable.

**19.** Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

### **Intended Use**

**1.** This product has been designed for domestic use. Commercial use is not permitted.

**2.** This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.

**3.** This appliance shall not be used to heat plates under the grill, drying clothes or towels by hanging them on the handle or for heating purposes.

**4.** The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.

**5.** Oven part of the unit may be used for thawing, roasting, frying and grilling food.

**6.** Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

## Electrical Connection

This oven must be installed and connected to its place correctly according to manufacturer instructions and by an authorized service.

Appliance must be installed in an oven enclosure providing high ventilation.

Electrical connections of the appliance must be made only via sockets having earth system furnished in compliance with rules. Contact an authorized electrician if there is no socket complying with the earthed system at where appliance will be placed. Manufacturing company is by no means responsible for damage resulting from connection of non-earthed sockets to appliance.

Plug of your oven must be earthed; ensure that socket for the plug is earthed. Plug must be located in a place that can be accessed after installation.

Your oven has been manufactured as 220-240 V 50/60 Hz. AC power supply compliant and requires a 16 Amp fuse. If your power network is different that these indicated values, refer to an electrician or your authorized service.

When you need to replace the electrical fuse, please ensure that electrical connection is made as follows:

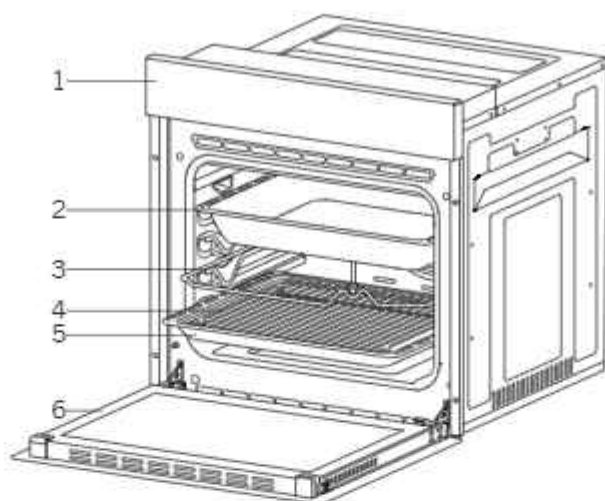
- Phase (to live terminal) brown cable
- Blue cable to neutral terminal
- Yellow-green cable to earth terminal

Oven disconnecting switches must be in an accessible place for final user while oven is in its place.

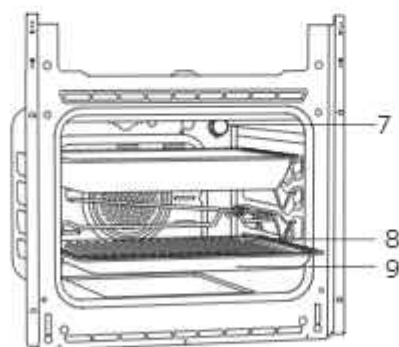
Power supply cable (plug in cable) mustn't touch hot parts of the appliance.

If supply cord (plug in cable) is damaged, this cord must be replaced by the importer or its service agent or an equally competent personnel to prevent a hazardous situation.

## INTRODUCING THE APPLIANCE





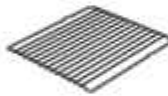

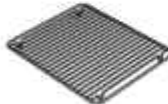




- 1. Control panel
- 2. Deep tray \*
- 3. Roast chicken skewer \*
- 4. In tray wire grill
- 5. Standard tray
- 6. Oven door



- 7. Lamp
- 8. In tray wire grill
- 9. Standard tray

## Accessories (optional)

	<p><b>Deep tray *</b> Used for pastry, big roasts, watery foods. It can also be used as oil collecting container if you roast directly on grill with cake, frozen foods and meat dishes.</p>
	<p><b>Tray / Glass tray *</b> Used for pastry (cookie, biscuit etc.), frozen foods.</p>
	<p><b>Circular tray *</b> Used for pastry frozen foods.</p>
	<p><b>Drying tray *</b> It is used for foods that want to be dried.</p>
	<p><b>Wire grill</b> Used for roasting or placing foods to be baked, roasted and frozen into desired rack.</p>
	<p><b>Telescopic rail *</b> Trays and wire racks can be removed and installed easily thanks to telescopic rails.</p>
	<p><b>In tray wire grill *</b> Foods to stick while cooking such as steak are placed on in tray grill. Thus contact of food with tray and sticking are prevented.</p>
	<p><b>Pizza stone and peel *</b> They are used for baking pastries such as pizza, bread, pancake and removing baked food from the oven.</p>
	<p><b>Tray handle *</b> It is used to hold hot trays.</p>

## Technical Specifications

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-6.....)			
Lamp power	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1000 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1000 W	Big grill	2000 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Specifications	60 cm Built-in oven (MFA1-8.....)			
Lamp power	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Lower heater	1200 W			
Upper heater	1200 W			
Turbo heater	1800 W			
Grill heater	Small grill	1200 W	Big grill	2400 W
Supply voltage	220V-240 V 50/60 Hz.			

Technical specifications can be changed without prior notice to improve product quality.

The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

Figures in this guide are schematic and may not be exactly match your product.

### INSTALLATION OF APPLIANCE

Ensure that electrical installation is suitable for operationalising the appliance. If not, call an electrician and plumber to make necessary arrangements. Manufacturing firm can't be hold responsible for damages to arise due to operations by unauthorized people and product warranty becomes void.

**WARNING:** It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power utility prepared.

**WARNING:** The rules about electrical local standards must be adhered to during product installation.

**WARNING:** Check for any damage on the product before installing it. Do not have product installed if it's damaged. Damaged products pose danger for your safety.

### Important Warnings for Installation:

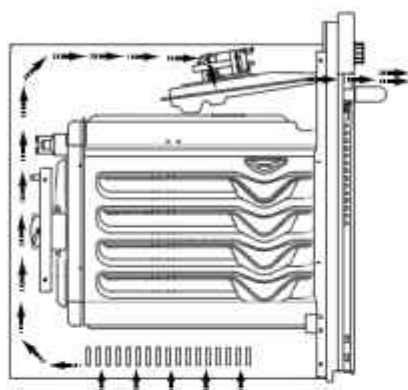


Figure 1

Cooling fan shall take extra steam out and prevent outer surfaces of appliance from overheating during operation of oven. This is a necessary condition for better appliance operation and better cooking. Cooling fan shall continue operation after cooking is finished. Fan shall automatically stop after cooling is completed.

A clearance must be left behind the enclosure where you'll place the appliance for efficient and good operation.

This clearance shouldn't be ignored as it's required for ventilation system of the appliance to operate.

### Right Place For Installation

Product has been designed to be mounted to worktops procured from market. A safe distance must be left between the product and kitchen walls or furniture. See the drawing provided on the next page for proper distances. (values in mm).

- Used surfaces, synthetic laminates and adhesives must be heat resistant. (minimum 100 °C)
- Kitchen cupboards must be level with product and secured.
- If there is a drawer below the oven, a rack must be placed between oven and drawer.

**WARNING:** Do not install the product next to refrigerators or coolers. The heat emitted by the product increases the energy consumption of cooling devices.

**WARNING:** Do not use door and/or handle to carry or move the product.



## **60 cm Built-In Oven Installation And Mounting**

Place of use for product must be located before starting installation.

Product mustn't be installed in places which are under the effect of strong air flow.

Carry the product with minimum two people. Do not drag the product so that floor isn't damaged.

Remove all transportation materials inside and outside the product. Remove all materials and documents in the product.

### **Installation Under Counter**

Cabin must match the dimensions provided in figure 2.

A clearance must be provided at the rear part of the cabin as indicated in the figure so that necessary ventilation can be achieved.

After mounting, the clearance between lower and upper part of the counter is indicated in figure 5 with "A". It's for ventilation and shouldn't be covered.

### **Installation In An Elevated Cabinet**

Cabin must match the dimensions provided in figure 4.

The clearances with the dimensions indicated in the figure must be provided at the rear part of cabin, upper and lower sections so that necessary ventilation can be achieved.

### **Installation Requirements**

Product dimensions are provided in the figure 3.

Furniture surfaces for mounting and mounting materials to be used must have a minimum temperature resistance of 100 °C.

Mounting cabin must be secured and its floor must be plane for product not to tilt over.

Cabin floor must have a minimum strength that would handle a load of 60 kg.

### **Placing And Securing The Oven**

Place the oven into the cabin with two or more people.

Ensure that oven's frame and front edge of the furniture match uniformly.

Supply cord mustn't be under the oven, squeeze in between oven and furniture or bend.

Fix the oven to the furniture by using the screws provided with the product. Screws must be mounted as shown in figure 5 by passing them through plastics attached to frame of the product. Screws mustn't be overtightened. Otherwise, screw sockets might be worn.

Check that oven doesn't move after mounting. If oven isn't mounted in accordance with instructions, there is a risk of tilt over during operation.

### Electrical Connection

Mounting place of the product must have appropriate electrical installation.

Network voltage must be compatible with the values provided on type label of product.

Product connection must be made in accordance with local and national electrical requirements.

Before starting the mounting disconnect network power. Do not connect the product to network until its mounting is completed.

### Mounting



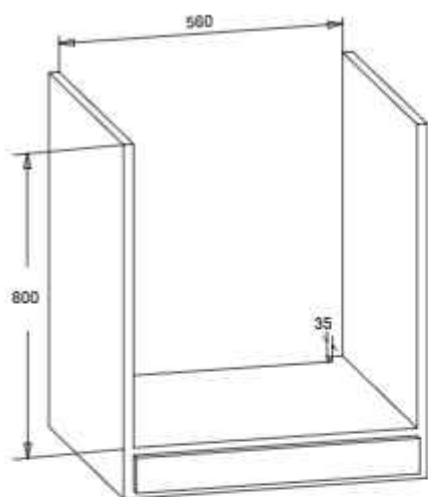


Figure 2

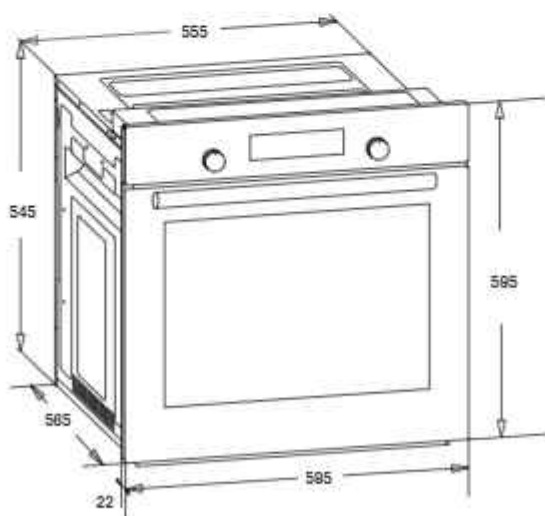
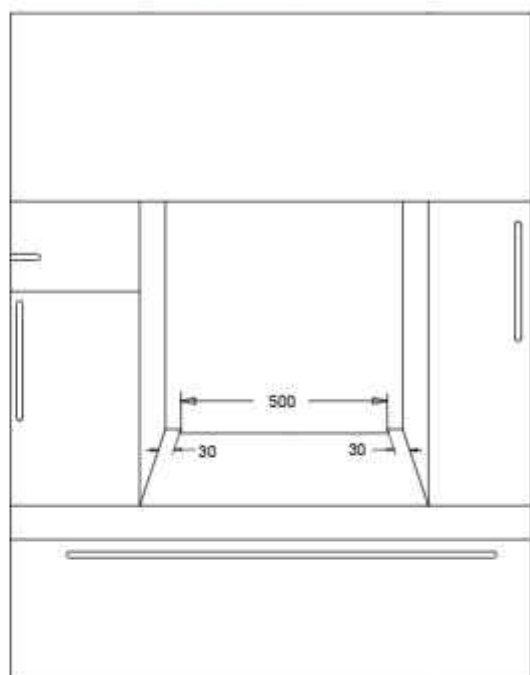


Figure 3

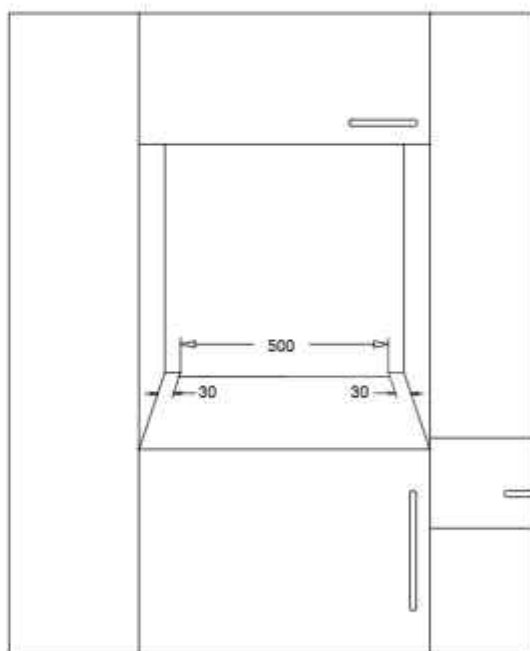
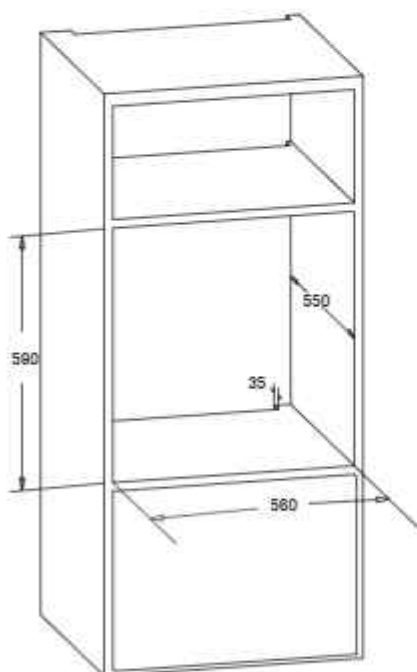
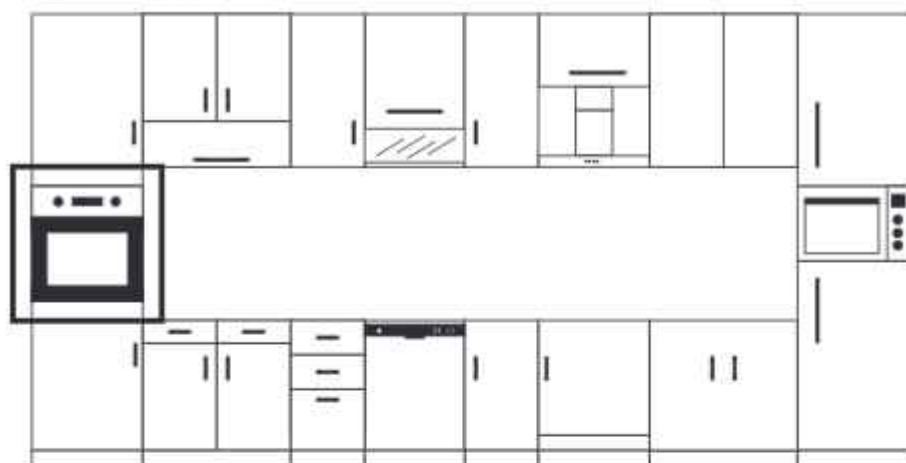


Figure 4

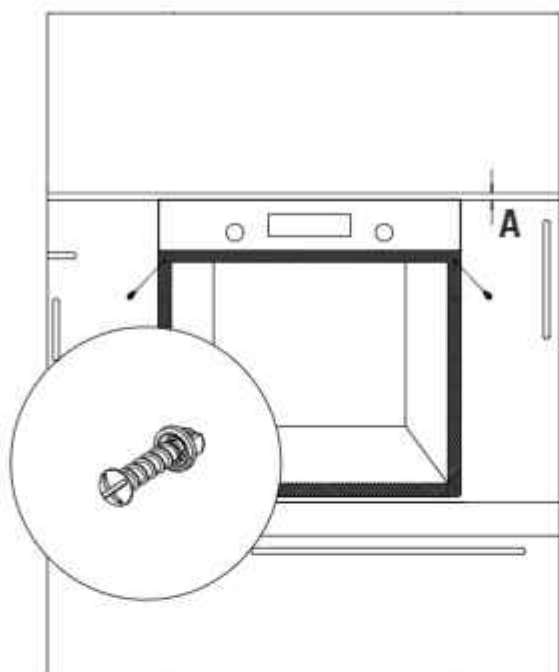
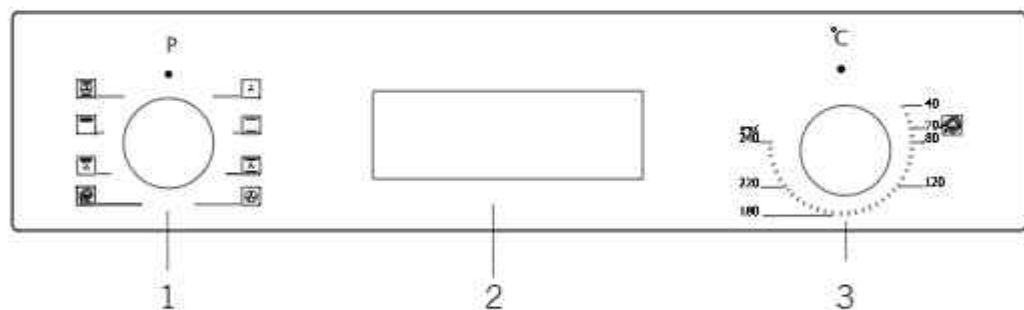


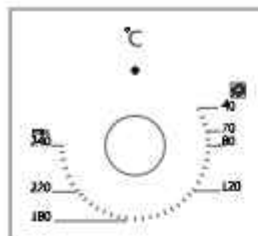
Figure 5

**CONTROL PANEL**

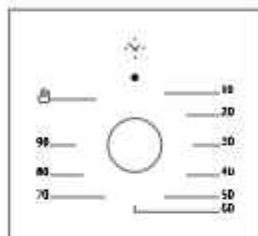


1. Function button
2. Mechanical or digital timer
3. Thermostat

**WARNING:** The control panel above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.



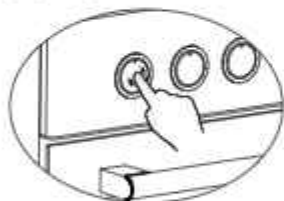
**Thermostat Button:** Helps to set cooking temperature of the food to be cooked in the oven. You can set the desired temperature by turning the button after placing the food into the oven. Check cooking table related to cooking temperatures of different foods.



**Mechanical Timer Button \***: Helps to set time for the food to be cooked in the oven. Timer de-energizes the heaters when set time expires and warns you by ringing. See cooking table for cooking times.

### Using Pop-up Button \*

Adjustment can be made only when button is popped for models with pop-up button.



Make sure that button is popped by pressing on the button as shown in the figure at left side.



You can make necessary adjustments by turning right or left when button is popped enough.

## USING THE OVEN

### Initial Use Of Oven

Here are the things you must do at first use of your oven after making its necessary connections as per instructions:

1. Remove labels or accessories attached inside the oven. If any, take out the protective folio on front side of the appliance.
2. Remove dust and package residues by wiping inside of the oven with a damp cloth. Inside of oven must be empty. Plug the cable of appliance into the electrical socket.
3. Set the thermostat button to the highest temperature (240 Max. °C) and run the oven for 30 minutes with its door closed. Meanwhile a slight smoke and smell might occur and that's a normal situation.
4. Wipe inside of the oven with a slightly warm water with detergent after it becomes cold and then dry with a clean cloth. Now you can use your oven.

### Normal Use Of Oven

1. Adjust thermostat button and temperature at which you want to cook the food to start cooking.
2. You can set cooking time to any desired time by using the button at models with mechanical timer. Timer will de-energize heaters when time expired and provide warning beep as ringing.
3. Timer turns the heaters off and provides audible signal when cooking time expires in line with the information entered in the models with digital timer.
4. Cooling system of the appliance will continue to operate after cooking is completed. Do not cut the power of appliance in this situation which is required for appliance to cool down. System will shut down after cooling is completed.

### Using The Grill

1. When you place the grill on the top rack, the food on the grill shall not touch the grill.
2. You can preheat for 5 minutes while grilling. If necessary, you may turn the food upside down.
3. Food shall be in the center of the grill to provide maximum air flow through the oven.

#### To turn on the grill;

1. Place the function button over the grill symbol.
2. Then, set it to the desired grill temperature.

#### To turn the grill off;

Set the function button to the off position.

**WARNING:** Keep the oven door closed while grilling.

### Using The Chicken Roasting \*

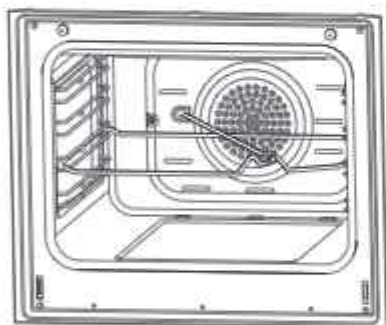
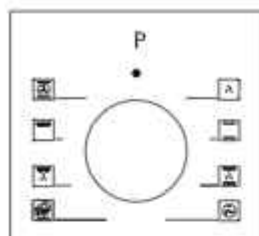


Figure 6

Place the spit on the frame. Slide turn spit frame into the oven at the desired level. Locate a dripping pan through the bottom in order to collect the fat. Add some water in dripping pan for easy cleaning. Do not forget to remove plastic part from spit. After grilling, screw the plastic handle to the skewer and take out the food from oven.



## PROGRAM TYPES



**Program Button:** Helps to set with which heaters the food placed in oven will be cooked. Heater program types in this button and their functions are stated below. Every model might not have all heater types and thus program types of these heaters.

Heating program types in your appliance and important explanations of them are provided below for you can cook different foods appealing to your taste.

	Lower and upper heating elements		Fan
	Lower heating element and fan		Turbo heater and fan
	Grill and roast chicken		Lower-upper heating element and fan
	Upper heating element and fan		Grill and fan
	Multifunctional cooking (3D)		Grill
	Lower heating element		Upper heating element
	Small grill and fan		Steam cleaning

**Lower heating element:** Select this program towards end of cooking time if lower part of the food cooked will be roasted.

**Upper heating element:** Used for post heating or roasting very little pieces of foods.

**Lower and upper heating elements:** A program that can be used for cooking foods like cake, pizza, biscuit and cookie.

**Lower heating element and fan:** Use mostly for cooking foods like fruit cake.

**Lower and upper heating element and fan:** The program suitable for cooking foods like cakes, dried cakes, lasagne. Suitable for cooking meat dishes, as well.

**Grill:** Grill cooker is used for grilling meat like foods such as steak, sausage and fish. While grilling, tray should be placed in the lower rack and water must be placed in it.

**Turbo heater and fan:** Suitable for baking and roasting. Keep heat setting lower than “Lower and Upper Heater” program since heat is conveyed immediately via air flow.

**Grill and fan:** Suitable for cooking meat type foods. Do not forget to place a cooking tray in a lower rack inside the oven and a little water in it while grilling.

**Multi Functional Cooking (3D):** Suitable for baking and roasting. Lower and upper heaters operate as well as quick transmission of heat via air flow. Suitable for cooking requiring single tray and intense heat.

**Fan:** Defrost

**Steam Cleaning:** It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.



















### COOKING RECOMMENDATIONS

You can find in the following table the information of food types which we tested and identified their cooking values in our labs. Cooking times can vary depending on the network voltage, quality of material to be cooked, quantity and temperature. Dishes to cook by using these values might not appeal to your taste. You can set various values for obtaining different tastes and results appealing to your taste by making tests.
























**WARNING:** Oven must be preheated for 7-10 minutes before placing the food in it.

## Cooking Table

### MFA1-6..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	35-45
Small cake	 / 	170-180	2	25-30
Pie	 / 	180-200	2	35-45
Pastry		180-190	2	20-25
Cookie		170-180	2	20-25
Apple pie	 / 	180-190	1	50-70
Sponge cake		200/150 *	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Meringue		100	2	50
Grilled chicken **		200-220	3	25-35
Grilled fish **		200-220	3	25-35
Calf steak **		Max	4	15-20
Grilled meatball **		Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking time (min.)
Cake	 / 	170-180	2-3	30-35
Small cake	 / 	170-180	2-3	25-30
Pie	 / 	180-200	2-3	30-35
Pastry		180-190	2	25-30
Cookie	 / 	170-180	2-3	20-30
Apple pie	 / 	180-190	2-3	40-50
Sponge cake	 / 	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	20-25
Meringue	 / 	100	2-3	60-70
Grilled chicken **	 / 	200-220	2-3	25-30
Grilled fish **		190-200-220	3-4	20-25
Calf steak **		230	5	25-30
Grilled meatball **		230	5	20-35

\* Do not preheat. First half of cooking time is recommended to be at 200 °C de while the other half at 150 °C.

\*\* Food must be turned after half of the cooking time.

## Baking With Pizza Stone

When baking with pizza stone, place pizza stone over wire rack and pre-heat the oven in pizza mode (turbo + lower) at 230 °C for 30 minutes. Once pre-heating is completed, without removing pizza stone put pizza over it with the peel (do not place frozen pizza) and bake at 180 °C for 20-25 minutes. Once baking is completed, remove the baked pizza from the oven using the peel.

**WARNING:** Do not place pizza stone in a pre-heated oven.

**WARNING:** Once baking is completed, do not remove pizza stone when it is hot and do not place on cold surfaces. Otherwise, pizza stone can be cracked.

**WARNING:** Do not expose pizza stone to humidity.

## Drying

Food	Cooking function	Cooking temperature (°C)	Cooking rack	Cooking duration (hours)
Sliced banana	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced apple	Fan-cooking functions	100	2	4-5
Sliced orange	Fan-cooking functions	100	2	4-5

**WARNING:** The thinner the slices, the faster the drying duration is and the aroma of the food is preserved better.

**WARNING:** Do not open the oven door until the drying process is complete.

**WARNING:** Drying should only be carried out in the drying tray.

**WARNING:** Do not preheat during drying.

## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Remove the power plug from electrical socket.
2. Do not clean inner parts, panel, trays and other parts of the product with hard tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching materials or detergent.
3. Rinse after wiping the parts at inner parts of the product with soapy cloth, then dry thoroughly with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning material.
5. Do not clean your product with steam cleaners.
6. Never use combustibles like acid, thinner and gas while cleaning your product.
7. Do not wash any part of the product in dishwasher.
8. Use potassium stearate (soft soap) for dirt and stains.

### Steam Cleaning \*

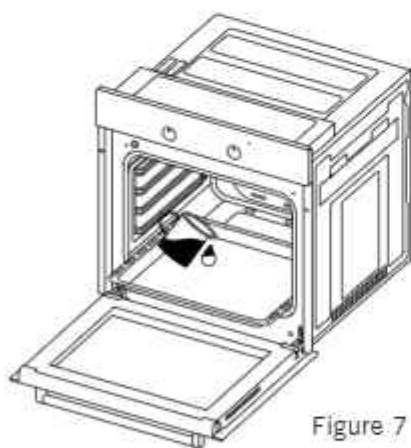


Figure 7

It enables cleaning the soils softened thanks to the steam to be generated in the oven.

1. Remove all the accessories in the oven.
2. Pour a half litre of water into the tray and Place the tray at the bottom of the boiler.
3. Set the switch to the steam cleaning mode.
4. Set the thermostat to 70 °C degrees and operate the oven for 30 minutes.
5. After operating the oven for 30 minutes, open the oven door and wipe the inner surfaces with a wet cloth.
6. Use dish-washing liquid, warm water and a soft cloth for stubborn dirt, then dry off the area you have just cleaned with a dry cloth.

## Cleaning And Mounting Oven Door

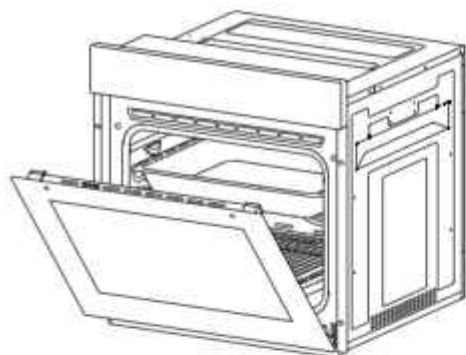


Figure 8

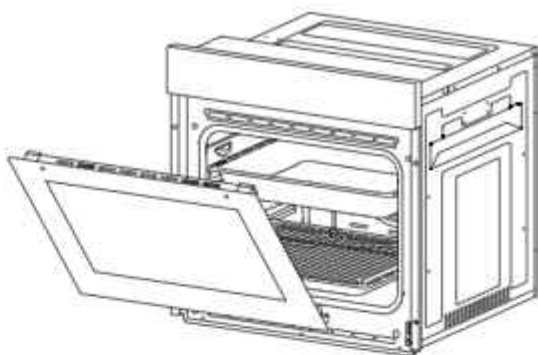


Figure 9

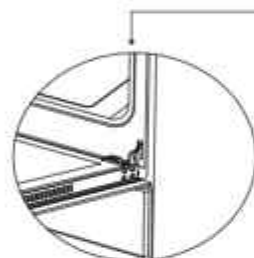


Figure 8.1

Open the door fully by pulling the oven door toward yourself. Then perform unlock operation by pulling the hinge lock upwards with the aid of screwdriver as indicated in **figure 8.1**.



Figure 8.2

Set the hinge lock to the widest angle as in **figure 8.2**. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.

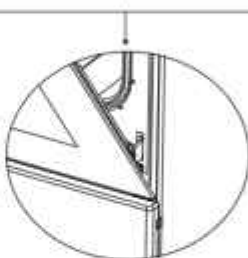


Figure 9.1

Later, close the opened oven door so that it will be in a position to contact with hinge lock as in **figure 9.1**.



Figure 9.2

For easier removal of oven door, when it comes close to closed position, hold the cover with two hands as in **figure 9.2** and pull upwards.

Reversely perform respectively what you did while opening door to reinstall oven door back.

## Cleaning Of The Oven Glass

Your product may differ. Follow the appropriate step for your product.

1. Press the plastic latches on the left and right sides as shown in Figure 10 and lift the the profile by pulling it towards you as shown in Figure 11. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 12. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glasses after they have been separated. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.



Figure 10



Figure 11

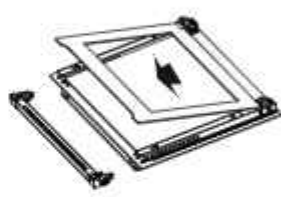


Figure 12

2. Remove the screws on the left and right sides as shown in Figure 13. Remove the profile by pulling it towards you as shown in Figure 14. Glass will be free after the profile is removed as shown in Figure 15. Carefully pull the glass that has become free toward you. If necessary, the middle glass can also be removed in the same way. The outer glass is fixed to the oven door profile. You may easily clean the glass once it has been released. Once the cleaning and maintenance is complete, you can replace the glasses and the profile by performing the removal procedure in reverse. Make sure that the glass is inserted in the correct direction and that the profile is seated properly.



Figure 13



Figure 14



Figure 15

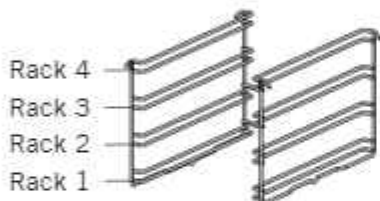
## Catalytic Panel \*

It is located behind the wire racks of the oven, at the right and left walls of oven cavity. Catalytic panel removes offensive odour and provides using your appliance at its best performance. Over time, oil and food odours permeate into enamelled oven walls and heating elements. Catalytic panel absorbs any food and oil odours, and burns them during cooking to clean your oven.

### Detaching catalytic panel

To remove catalytic panel; first remove the wire racks. Once wire racks are removed, catalytic panel will be free. It is advised to replace the catalytic panel once every 2-3 years.

### Rack Positions



It is important to place the wire grill into the oven properly. Do not allow wire rack to touch rear wall of the oven. Rack positions are shown in the next figure. You may place a deep tray or a standard tray in the lower and upper wire racks.

### Installing and removing wire racks

To remove wire racks, press the clips shown with arrows in the figure, first remove the lower, and then the upper side from installation location. To install wire racks; reverse the procedure for removing wire rack.



## Replacing Oven Lamp

**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the appliance circuit is open before changing the lamp. (having circuit open means power is off) First disconnect the power of appliance and ensure that appliance is cold.

Remove the glass protection by turning as indicated in the figure on the left side. If you have difficulty in turning, then using plastic gloves will help you in turning.

Then remove the lamp by turning, install the new lamp with same specifications.

Reinstall glass protection, plug the power cable of appliance into electrical socket and complete replacement. Now you can use your oven.

### Type G9 Lamp



220-240 V, AC  
15-25 W

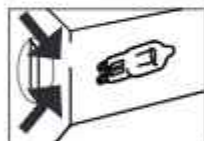


Figure 16

### Type E14 Lamp



220-240 V, AC  
15 W



Figure 17

**WARNING:** This product contains a light source of energy efficiency class G.

## TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

### Check Points

In case you experience a problem about the oven, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible Cause	What to Do
Oven does not operate.	Power supply not available.	Check for power supply.
Oven stops during cooking.	Plug comes out from the wall socket.	Re-install the plug into wall socket.
Turns off during cooking.	Too long continuous operation.	Let the oven cool down after long cooking cycles.
	Cooling fan not operating.	Listen the sound from the cooling fan.
	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
	More than one plugs in a wall socket.	Use only one plug for each wall socket.
Outer surface of the oven gets very hot during operation.	Oven not installed in a location with good ventilation.	Make sure clearances specified in operating instructions are maintained.
Oven door is not opening properly.	Food residues jammed between the door and internal cavity.	Clean the oven well and try to re-open the door.
Internal light is dim or does not operate.	Foreign object covering the lamp during cooking.	Clean internal surface of the oven and check again.
	Lamp might be failed.	Replace with a lamp with same specifications.
Electric shock when touching the oven.	No proper grounding.	Make sure power supply is grounded properly.
	Ungrounded wall socket is used.	

Problem	Possible Cause	What to Do
Water dripping.	Water or steam may generate under certain conditions depending on the food being cooked. This is not a fault of the appliance.	Let the oven cool down and then wipe dry with a cloth.
Steam coming out from a crack on oven door.		
Water remaining inside the oven.		
The cooling fan continues to operate after cooking is finished.	The fan operates for a certain period for ventilation of internal cavity of the oven.	This is not a fault of the appliance; therefore you don't have to worry.
Oven does not heat.	Oven door is open.	Close the door and restart.
	Oven controls not correctly adjusted.	Read the section regarding operation of the oven and reset the oven.
	Fuse tripped or circuit breaker turned off.	Replace the fuse or reset the circuit breaker. If this is repeating frequently, call an electrician.
Smoke coming out during operation.	When operating the oven for the first time.	Smoke comes out from the heaters. This is not a fault. After 2-3 cycles, there will be no more smoke.
	Food on heater.	Let the oven to cool down and clean food residues from the ground of the oven and surface of upper heater.
When operating the oven burnt or plastic odour coming out.	Plastic or other not heat resistant accessories are being used inside the oven.	At high temperatures, use suitable glassware accessories.
Oven does not cook well.	Oven door is opened frequently during cooking.	Do not open oven door frequently, if the food you are cooking does not require turning. If you open the door frequently internal temperature drops and therefore cooking result will be influenced.

## HANDLING RULES

1. Do not use the door and/or handle to carry or move the appliance.
2. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
3. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
4. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
5. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
6. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

## RECOMMENDATIONS FOR ENERGY SAVING

Following details will help you use your product ecologically and economically.

1. Use dark coloured and enamel containers that conduct the heat better in the oven.
2. As you cook your food, if the recipe or the user manual indicates that pre-heating is required, pre-heat the oven.
3. Do not open the oven door frequently while cooking.
4. Try not to cook multiple dishes simultaneously in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack.
5. Cook multiple dishes successively. The oven will not lose heat.
6. Turn off the oven a few minutes before the expiration time of cooking. In this case, do not open the oven door.
7. Defrost the frozen food before cooking.

## ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

## PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

## Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie auf dieses Produkt vertrauen.

Wir haben das Ziel, Ihnen einen optimalen und effizienten Einsatz dieses umweltfreundlichen Produktes zu ermöglichen, das unter Berücksichtigung eines ganzheitlichen Qualitätsansatzes unter strengen Bedingungen in unseren modernen Anlagen hergestellt wurde.

Sie sollten diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Ofens aufmerksam durchlesen und sicher aufbewahren, damit die Merkmale und Funktionen des von Ihnen erworbenen Einbaufens lange Zeit optimale Dienste leisten.

**Hinweis:** Diese Anleitung wurde für mehrere Modelle geschrieben. Ihr Gerät verfügt möglicherweise nicht über alle in der Anleitung angegebenen Funktionen.

Die Produktabbildungen sind schematisch.

Dieses Produkt wurde ohne negative Auswirkungen auf die Natur in modernen, umweltfreundlichen Anlagen gefertigt.

Mit (\*) markierte Produkte sind optional.

**„Konformität mit WEEE-Richtlinie“**

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise.....	40
Elektrischer Anschluss.....	40
Vorstellung des Gerätes.....	41
Zubehör.....	52
Technische Daten.....	53
Installation des Gerätes.....	53
Bedienfeld.....	59
Ofen verwenden.....	61
Verwendung des Grills.....	62
Hähnchen-Bratfunktion verwenden.....	62
Programmtypen.....	63
Zubereitungsempfehlungen.....	64
Zubereitungstabelle.....	65
Backen mit Pizzastein.....	66
Wartung und Reinigung.....	67
Dampfreinigung.....	67
Ofentür reinigen und montieren.....	68
Ofenglas reinigen.....	69
Katalytische Wände.....	70
Regalposition.....	71
Ofenbeleuchtung auswechseln.....	71
Fehlerbehebung.....	72
Handhabungsregeln.....	74
Empfehlungen zur Energiesparung.....	74
Umweltgerechte Entsorgung.....	75
Verpackungsinformationen.....	75

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Installation und Reparatur sollten immer von einem „**AUTORISIERTEN SERVICE**“ durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Reparaturen, die von unbefugten Personen durchgeführt werden.
2. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Nur so können Sie das Gerät sicher und korrekt benutzen.
3. Der Backofen sollte gemäß der Bedienungsanleitung benutzt werden.
4. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere bei der Arbeit fern.
5. **Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.**
6. **WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochflächen.**
7. **WARNUNG: Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Es sollte darauf geachtet werden, dass keine Heizelemente im Inneren des Ofens berührt werden.**
8. Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben. (oder auf dem Typenschild)
9. Während der Verwendung können die zugänglichen Teile heiß sein. Kleinkinder sind von dem Gerät fernzuhalten.
10. **WARNUNG: Dieses Gerät ist zum Kochen bestimmt. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.**



11. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Dampfreiniger.

12. Stellen Sie sicher, dass die Backofentür vollständig geschlossen ist, nachdem Sie Lebensmittel in den Backofen gegeben haben.

13. Versuchen Sie NIEMALS das Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie nur den Geräteschaltkreis aus und decken Sie die Flamme dann mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

14. **WARNUNG: Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät entfernt gehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.**

15. Das Berühren der Heizelemente sollte vermieden werden.

16. **VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Der Kochvorgang muss immer überwacht werden.**

17. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahre und Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn diese vorher über die sichere Verwendung des Gerätes unterrichtet wurden und die damit zusammenhängenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Anwenderwartung sollte nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

**18.** Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz im Haushalt vorgesehen.

**19.** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von Erwachsenen beaufsichtigt.

**20.** Halten Sie das Gerät und das Netzkabel fern vom Zugang von Kindern unter 8 Jahren.

**21** Legen Sie Vorhänge, Tüll, Papier oder brennbares (zündfähiges) Material vom Gerät weg, bevor Sie das Gerät benutzen. Stellen Sie keine brennbaren Materialien auf bzw. in die das Gerät.

**22.** Halten Sie die Belüftungskanäle offen.

**23.** Das Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.

**24.** Geschlossene Dosen und Gläser nicht erhitzen. Der Druck kann dazu führen, dass Gläser explodieren.

**25.** Der Backofengriff ist kein Handtuchrockner. Hängen Sie keine Handtücher o.ä. auf den Backofengriff.

**26.** Stellen Sie die Backbleche, Platten oder Aluminiumfolien nicht direkt auf den Backofenboden. Die angesammelte Hitze kann den Backofenboden beschädigen.

**27.** Verwenden Sie hitzebeständige Backofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen legen oder aus dem Backofen nehmen.

**28.** Verwenden Sie das Produkt nicht in medizinischen und/oder unter Einfluss von Alkohol, der Ihre Urteilsfähigkeit beeinträchtigen könnten.

**29.** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Alkohol in Ihrem Essen verwenden. Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen und kann Feuer fangen, wenn es mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.

**30.** Überprüfen Sie nach jedem Gebrauch, ob das Gerät ausgeschaltet ist.

**31.** Wenn das Gerät defekt ist oder sichtbare Schäden aufweist, betreiben Sie das Gerät nicht.

**32.** Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern fassen Sie stets am Stecker selber an.

**33.** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Vordertürglas entfernt oder gebrochen ist.

**34.** Legen Sie das Backpapier zusammen mit dem Essen in einen vorgeheizten Backofen, indem Sie es in einen Herd oder auf ein Backofenzubehör (Backblech, Grillrost usw.) stellen.

**35.** Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, die Kinder erreichen könnten.

**36.** Es ist wichtig, das Drahtgitter und das Backblech richtig auf den Drahtgestellen zu platzieren und/oder das Backblech richtig auf dem Gestell zu platzieren. Stellen Sie den Grill oder das Backblech zwischen zwei Schienen und stellen Sie sicher, dass es ausgewogen ist, bevor Sie Lebensmittel darauf legen.

**37.** Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**38.** Verwenden Sie das Gerät niemals bei höheren Backofentemperaturen als auf dem Backpapier angegeben. Stellen Sie das Backpapier nicht auf den Backofenboden. Gegen das Risiko, die Backofenheizelemente zu berühren, entfernen Sie überschüssige Teile des Backpapiers, die vom Zubehör oder Behälter hängen.

**39.** Wenn die Tür offen ist, stellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Tür oder lassen Sie keine Kinder darauf sitzen. Sie könnten den Backofen umkippen oder die Türscharniere beschädigen.

**40.** Die Verpackungsmaterialien stellen eine Gefahr für Kinder dar. Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.

**41.** Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um das Glas zu reinigen, da Kratzer auf der Oberfläche des Türglases zum Bruch des Glases führen können.

**42.** Der Benutzer sollte den Ofen nicht alleine tragen.

**43.** Während der Benutzung werden die Innen- und Außenflächen des Ofens heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie zurück, um zu vermeiden, dass der heiße Dampf aus dem Inneren austritt. Es besteht Verbrennungsgefahr.

**44.** Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf, wenn die Backofentür geöffnet ist, es besteht Kippgefahr.

**45.** Der Benutzer sollte den Widerstand während der Reinigung nicht verschieben. Dies kann zu einem elektrischen Schlag führen.

**46.** Die Backofenzufuhr kann bei allen Bauarbeiten zu Hause unterbrochen werden. Nach Abschluss der Arbeiten muss der Backofen wieder von einem autorisierten Service angeschlossen werden.

**47.** Um Überhitzung zu vermeiden, sollte das Gerät nicht hinter einer dekorativen Abdeckung installiert werden.

**48.** Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Schutzvorrichtungen entfernen. Nach der Reinigung die Schutzvorrichtungen gemäß den Anweisungen installieren.

**49.** Kabelbefestigungspunkt muss geschützt sein.

**50.** Bitte kochen Sie das Essen nicht direkt auf dem Tablett / Gitter. Bitte legen Sie das Essen in oder auf geeignetes Werkzeug, bevor Sie es in den Ofen legen.

## Elektrische Sicherheit

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den in der technischen Spezifikation angegebenen Werten entspricht.

2. Lassen Sie eine geerdete Ausrüstung von einem autorisierten Elektriker installieren. Unsere Firma ist nicht verantwortlich für die Schäden, die entstehen, wenn das Produkt ohne Erdung gemäß den örtlichen Vorschriften verwendet wird.

3. Die Schutzschalter des Backofens müssen so angebracht werden, dass der Endbenutzer sie bei der Installation des Backofens erreichen kann.

4. Das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) darf die heißen Teile des Geräts nicht berühren.

5. Wenn das Netzkabel (das Kabel mit Stecker) beschädigt ist, muss dieses Kabel vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einem ähnlich qualifizierten Personal ausgetauscht werden, um eine gefährliche Situation zu vermeiden.

6. Waschen Sie das Gerät niemals, indem Sie es mit Wasser bespritzen oder Wasser darauf gießen! Es besteht Stromschlaggefahr.

**7. WARNUNG: Stellen Sie vor dem Lampenwechsel sicher, dass der Stromkreis des Geräts offen ist, um Stromschläge zu vermeiden.**

**8. WARNUNG: Trennen Sie alle Versorgungskreisverbindungen, bevor Sie auf die Klemmen zugreifen.**

9. Verwenden Sie keine anderen beschädigten Kabel oder Verlängerungskabel außer das Originalkabel.

10. Stellen Sie sicher, dass sich keine Flüssigkeit oder Feuchtigkeit in der Steckdose befindet, in der der Produktstecker installiert ist.

11. Die Rückseite des Backofens erwärmt sich ebenfalls, wenn der Backofen betrieben wird. Elektrische Anschlüsse dürfen die Rückseite nicht berühren, da sonst die Anschlüsse beschädigt werden können.

12. Ziehen Sie die Anschlusskabel zur Backofentür nicht fest und führen Sie sie nicht über heiße Oberflächen. Wenn das Kabel schmilzt, kann dies zu einem Kurzschluss im Backofen und sogar zu einem Brand führen.

13. Ziehen Sie stets den Netzstecker, bevor Sie das Gerät aufstellen, warten, reinigen oder im Falle einer Reparatur.

14. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es entweder durch den Hersteller oder den zuständigen Kundendienst bzw. eine ausreichend qualifizierte Fachwerkstatt ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

15. Stellen Sie sicher, dass der Stecker fest in der Steckdose steckt, um Funkenbildung zu vermeiden.

**16.** Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger, da dies zu Stromschlägen führen kann.

**17.** Ein omnipolarer Schalter, der die Stromversorgung unterbrechen kann, ist für die Installation erforderlich. Die Trennung von der Stromversorgung muss mit einem Schalter oder einer integrierten Sicherung versehen sein, die gemäß der Bauvorschriften an der festen Stromversorgung installiert ist.

**18.** Das Gerät ist mit einem **Y-Kabel** ausgestattet.

**19.** Feste Verbindungen müssen an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die eine allpolige Trennung ermöglicht. Bei Geräten mit einer Überspannungskategorie unter III muss die Trennvorrichtung gemäß dem Verdrahtungscode an die feste Stromversorgung angeschlossen werden.



## Verwendungszweck

1. Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Die kommerzielle Nutzung des Gerätes ist nicht gestattet.
2. Dieses Gerät darf nur zum Kochen verwendet werden. Es darf keinesfalls für andere Zwecke, wie z. B. die Beheizung des Raums, verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht zum Erhitzen von Platten unter dem Grill, zum Trocknen von Kleidung oder Handtüchern durch Aufhängen am Griff oder zu Heizzwecken verwendet werden.
4. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von Fehlgebrauch oder falscher Handhabung.
5. Der Backofenteil des Geräts kann zum Auftauen, Rösten, Braten und Grillen von Speisen verwendet werden.
6. Die Lebensdauer des von Ihnen erworbenen Produkts beträgt 10 Jahre. Dies ist der Zeitraum, für den die für den Betrieb dieses Produkts erforderlichen Ersatzteile vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden.

## Elektrischer Anschluss

Dieser Ofen muss von einem autorisierten Serviceanbieter sachgemäß in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Herstellers installiert und angeschlossen werden.

Das Gerät muss in einem Ofengehäuse installiert werden, das eine angemessene Belüftung bereitstellt.

Der elektrische Anschluss des Gerätes muss über Schutzkontaktstecker (Schukostecker) mit Schutzleiter und gemäß elektrotechnischen Vorgaben erfolgen. Wenden Sie sich an einen autorisierten Elektriker, falls am Aufstellungsort des Gerätes kein entsprechender Anschluss mit Schutzleiter vorhanden ist. Der Hersteller übernimmt unter keinen Umständen Verantwortung für Schäden aufgrund des Anschlusses an nicht geerdete Steckdosen.

Der Stecker Ihres Ofens muss geerdet sein; stellen Sie sicher, dass die Steckdose für den Stecker geerdet ist. Der Stecker muss auch nach der Installation zugänglich sein.

Ihr Ofen ist auf 220 bis 240 V bei 50/60 Hz ausgelegt. Es muss sich um eine Wechselstromversorgung mit einer 16-Ampere-Sicherung handeln. Falls Ihre Stromversorgung nicht mit den angezeigten Werten übereinstimmt, wenden Sie sich an einen Elektriker oder autorisierten Serviceanbieter.

Wenn Sie die elektrische Sicherung ersetzen müssen, nehmen Sie den elektrischen Anschluss wie folgt vor:

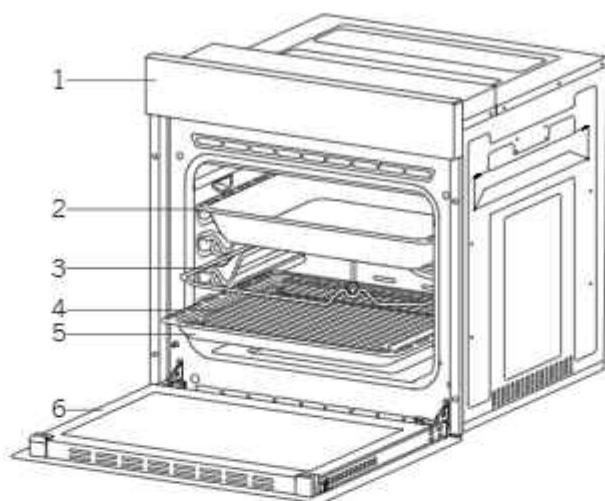
- Braunes Phasenkabel an stromführende Klemme
- Blaues Kabel an Nullleiterklemme
- Gelb-grünes Kabel an Erdungsklemme

Trennvorrichtungen des Ofens müssen für den Endanwender nach der Installation zugänglich sein.

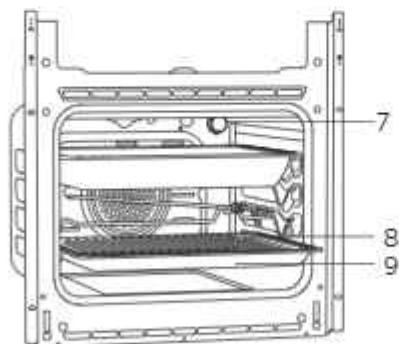
Das Netzkabel darf keine heißen Teile des Gerätes berühren.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren vom Importeur, seinem Serviceagenten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

## VORSTELLUNG DES GERÄTES



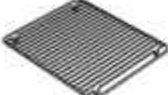



- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 1. Bedienfeld     | 4. Bratenrost    |
| 2. Tiefes Blech * | 5. Standardblech |
| 3. Bratspieß *    | 6. Ofentür       |



- |                  |
|------------------|
| 7. Beleuchtung   |
| 8. Bratenrost    |
| 9. Standardblech |

## Zubehör (optional)

	<p><b>Tiefes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck, große Braten, wässrige Lebensmittel. Kann auch als Sammelbehälter verwendet werden, wenn Sie Kuchen, gefrorene Lebensmittel oder Fischgerichte direkt auf dem Rost zubereiten.</p>
	<p><b>Tablett / Glas Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck (kekse, biskuit usw.) gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Rundes Backblech *</b></p> <p>Für Feingebäck gefrorene Lebensmittel.</p>
	<p><b>Trocknungsblech *</b></p> <p>Es wird für Lebensmittel verwendet, die Sie trocknen möchten.</p>
	<p><b>Grillrost</b></p> <p>Zum Braten oder Erwärmen (gefrorener) Lebensmittel im gewünschten Einschub.</p>
	<p><b>Teleskopschiene *</b></p> <p>Bleche und Grillroste können dank der Teleskopschienen mühelos entfernt und installiert werden.</p>
	<p><b>Bratenrost *</b></p> <p>Das Bratenrost empfiehlt sich bei Lebensmitteln, die bei der Zubereitung anhaften, wie z. B. Steaks. Dadurch berühren die Lebensmittel nicht das darunter befindliche Blech und haften nicht an.</p>
	<p><b>Pizzastein und Schale *</b></p> <p>Sie werden zum Backen von Gebäck wie Pizza, Brot, Pfannkuchen und zum Entfernen gebackener Speisen aus dem Ofen verwendet.</p>
	<p><b>Tablettriff *</b></p> <p>Es wird verwendet, um heiße Tablett zu halten.</p>

## Technische Daten

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-6.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max. °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1000 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1000 W	Großer grill	2000 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten	Einbauofen, 60 cm (MFA1-8.....)			
Beleuchtungsleistung	15-25 W / G9			
Thermostat	40-240 / Max °C			
Unteres heizelement	1200 W			
Oberes heizelement	1200 W			
Turboheizelement	1800 W			
Grillheizelement	Kleiner grill	1200 W	Großer grill	2400 W
Versorgungsspannung	220-240 V, 50/60 Hz.			

Technische Daten können zur Verbesserung der Produktqualität ohne Ankündigung geändert werden.

Die mit dem Gerät oder seinen Begleitdokumenten bereitgestellten Werte sind Laborwerte, die in Übereinstimmung mit den entsprechenden Standards ermittelt wurden. Diese Werte können je nach Nutzungs- und Umgebungsbedingungen variieren.

Die Abbildungen in dieser Anleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt überein.

## INSTALLATION DES GERÄTES

Stellen Sie sicher, dass die Elektroinstallation für die Inbetriebnahme des Gerätes geeignet ist. Falls nicht, lassen Sie von einem Elektriker und/oder Klempner die erforderlichen Maßnahmen durchführen. Der Hersteller kann nicht für Schäden aufgrund von Tätigkeiten durch unautorisierte Personen gemacht werden; zudem erlischt in solchen Fällen die Garantie.

**WARNUNG:** Die Vorbereitung des Aufstellungsortes und die Gewährleistung einer angemessenen Netzversorgung liegen in der Verantwortung des Kunden.

**WARNUNG:** Bei der Produktinstallation müssen Vorschriften über lokale elektrische Standards eingehalten werden.

**WARNUNG:** Prüfen Sie das Produkt vor der Installation auf jegliche Schäden. Lassen Sie ein beschädigtes Produkt nicht installieren. Beschädigte Produkte bergen Sicherheitsrisiken.

### Wichtige Warnhinweise zur Installation:

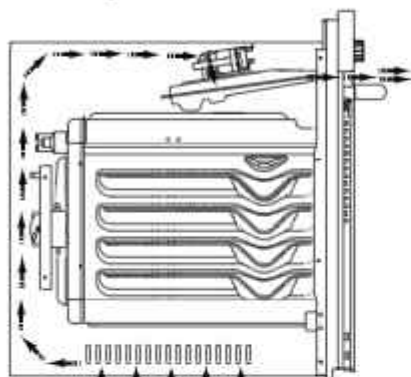


Abbildung 1

Der Lüfter soll überschüssigen Dampf ableiten und verhindern, dass die Außenflächen des Ofens während des Betriebs überhitzen. Dies ist eine notwendige Bedingung zur Verbesserung des Gerätebetriebs und der Garergebnisse. Der Lüfter arbeitet nach dem Garen noch einige Zeit weiter. Nach Abschluss der Kühlung stoppt er automatisch.

Halten Sie am Aufstellungsort hinter dem Gerät einen ausreichenden Abstand ein, damit das Gerät effizient und gut arbeiten kann. Dieser Freiraum muss aufgrund des Belüftungssystems des Gerätes unbedingt beachtet werden.

### Der richtige Aufstellungsort

Das Produkt wurde zur Montage unter marktüblichen Arbeitsplatten entwickelt. Halten Sie zwischen dem Produkt und Küchenwänden oder -möbeln einen Sicherheitsabstand ein. Beachten Sie dazu die in der Abbildung auf der nächsten Seite angegebenen Abstände (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Schichtstoffe und Klebstoffe müssen hitzeresistent sein (mindestens 100 °C).
- Küchenschränke müssen mit dem Produkt auf gleicher Höhe und gesichert sein.
- Falls sich eine Schublade unter dem Ofen befindet, muss ein Gestell zwischen Ofen und Schublade platziert werden.

**WARNUNG:** Installieren Sie das Produkt nicht neben Kühl- oder Tiefkühlgeräten. Die vom Produkt abgegebene Wärme erhöht den Energieverbrauch von Kühlgeräten.

**WARNUNG:** Transportieren oder verschieben Sie das Produkt nicht an der Tür und/oder am Griff.

## **Einbauofen (60 cm) installieren und montieren**

Entscheiden Sie sich vor Beginn der Installation für einen Aufstellungsort. Das Produkt darf nicht an Orten installiert werden, die einem starken Luftstrom ausgesetzt sind.

Das Produkt muss von mindestens zwei Personen getragen werden. Ziehen Sie das Produkt nicht über den Boden, da dieser andernfalls beschädigt werden könnte.

Entfernen Sie alle Transportmaterialien inner- und außerhalb des Produktes. Entfernen Sie alle Materialien und Dokumente im Produkt.

### **Unter einer Arbeitsplatte installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 2 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Bereich muss zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ein ausreichend großer Freiraum vorhanden sein.

Der Abstand zwischen dem unteren und oberen Teil der Arbeitsplatte nach der Montage wird mit „A“ in abbildung 5 angezeigt. Er dient der Belüftung und sollte nicht verdeckt werden.

### **In einem erhöhten Schrank installieren**

Der Schrank muss mit den in abbildung 4 angegebenen Abmessungen übereinstimmen.

Im hinteren Teil des Schranks sowie im oberen und unteren Bereich müssen zur Gewährleistung der erforderlichen Belüftung wie abgebildet ausreichend große Freiräume vorhanden sein.

### **Installationsanforderungen**

Die Produktabmessungen finden Sie in abbildung 3.

Möbelflächen zur Befestigung sowie Montagematerialien müssen eine Hitzebeständigkeit von mindestens 100 °C aufweisen.

Der Schrank muss gesichert sein und über einen ebenen Boden verfügen, damit das Produkt nicht umkippt.

Der Schrankboden muss ein Gewicht von mindestens 60 kg aushalten.

### **Ofen positionieren und befestigen**

Positionieren Sie den Ofen im Schrank; dazu werden mindestens zwei Personen benötigt.

Stellen Sie sicher, dass der Rahmen des Ofens und die Vorderkante des Möbels bündig sind.

Das Netzkabel darf nicht unter dem Ofen oder zwischen Ofen und Möbel eingeklemmt bzw. übermäßig gebogen werden.

Befestigen Sie den Ofen mit den mitgelieferten Schrauben am Möbel. Die Schrauben müssen wie in Abbildung 5 gezeigt montiert werden; führen Sie sie dazu durch die am Rahmen des Produktes angebrachten Kunststoffteile. Die Schrauben dürfen nicht zu fest angezogen werden. Andernfalls könnten die Gewinde beschädigt werden.

Stellen Sie nach der Montage sicher, dass sich der Ofen nicht bewegt. Falls der Ofen nicht entsprechend den Anweisungen montiert wird, besteht die Gefahr, dass er während des Betriebs umkippt.

### Elektrischer Anschluss

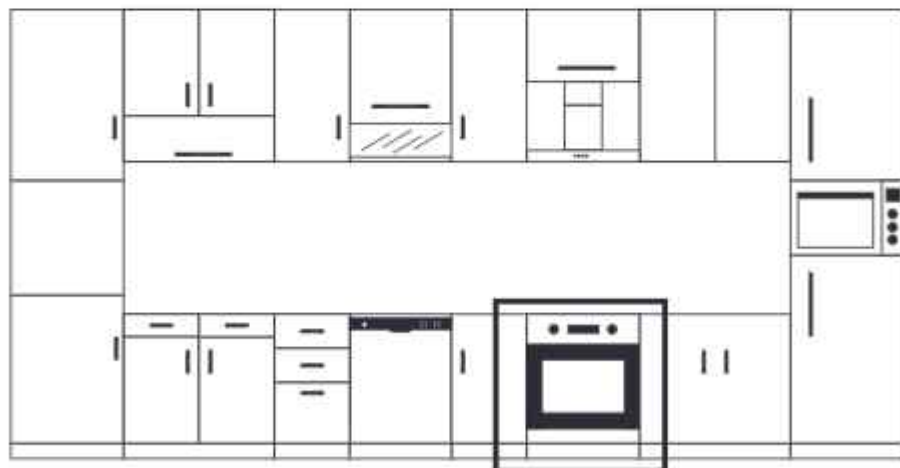
Der Aufstellungsort des Produktes muss über eine angemessene Elektroinstallation verfügen.

Die Netzspannung muss mit den am Typenschild des Produktes angegebenen Werten übereinstimmen.

Der Produktanschluss muss in Übereinstimmung mit den lokalen und nationalen elektrischen Anforderungen erfolgen.

Trennen Sie vor Beginn der Montage die Stromversorgung. Schließen Sie das Produkt erst nach Abschluss der Montage an.

### Montage





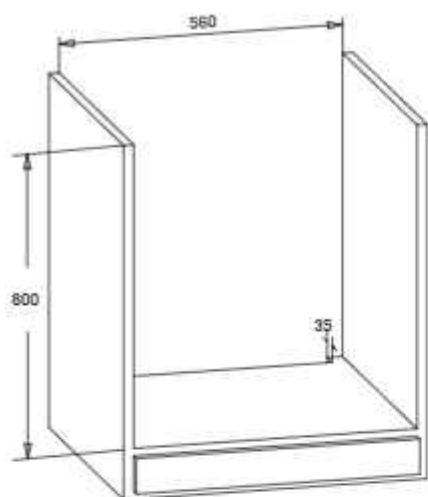


Abbildung 2

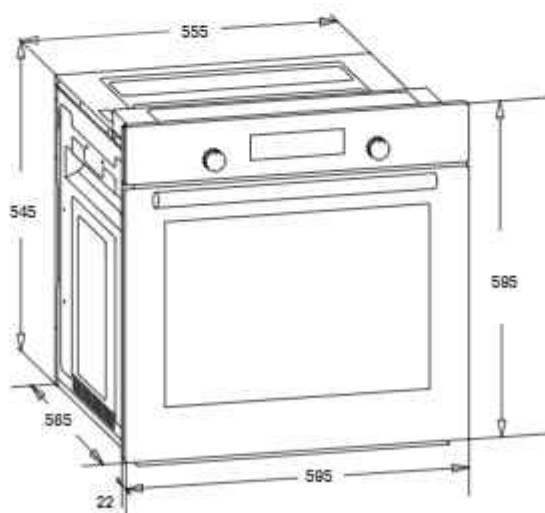
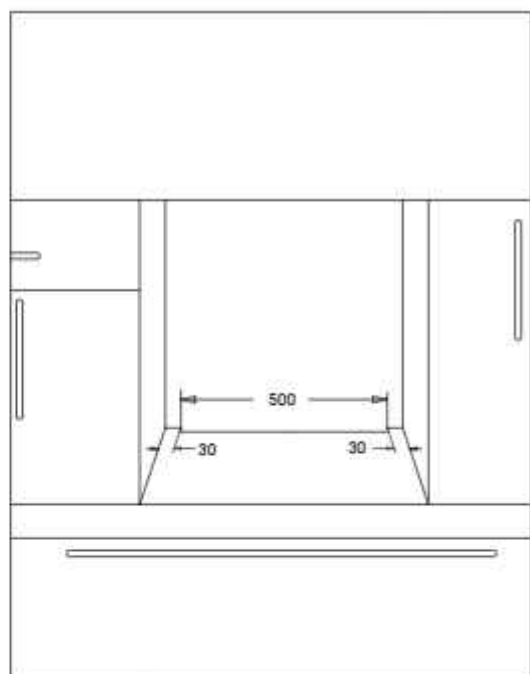


Abbildung 3

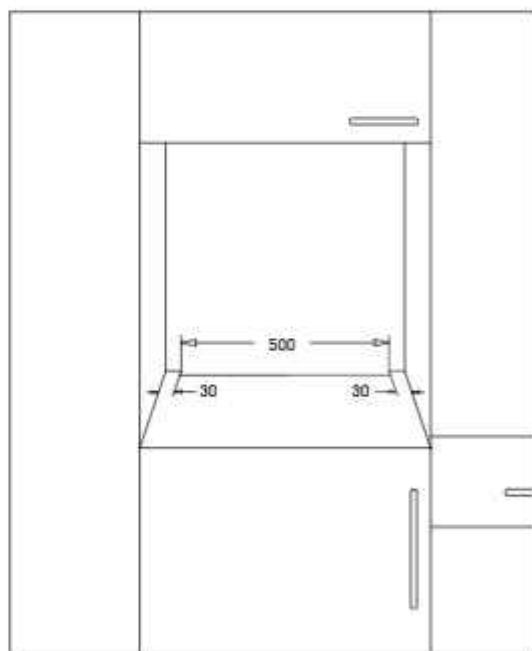
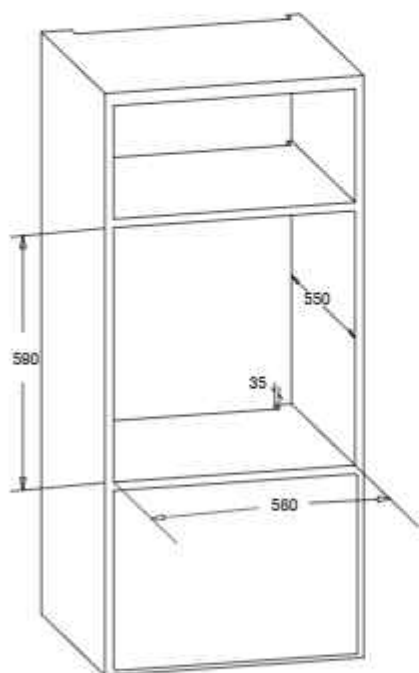
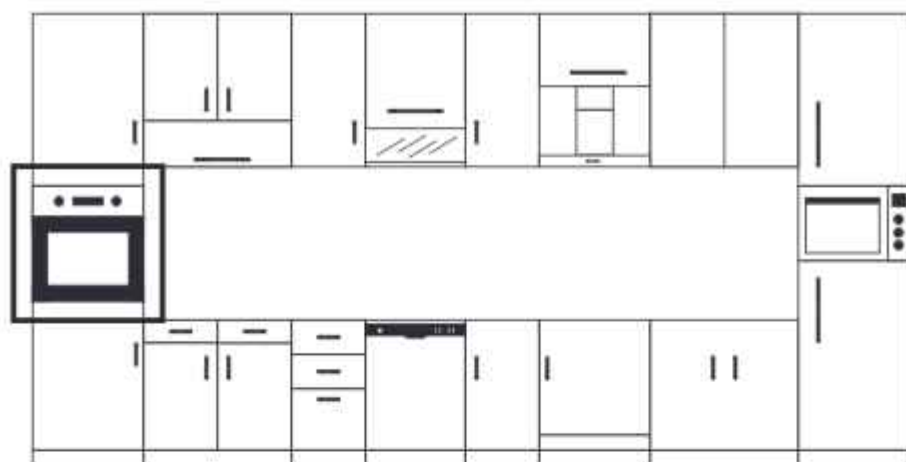


Abbildung 4

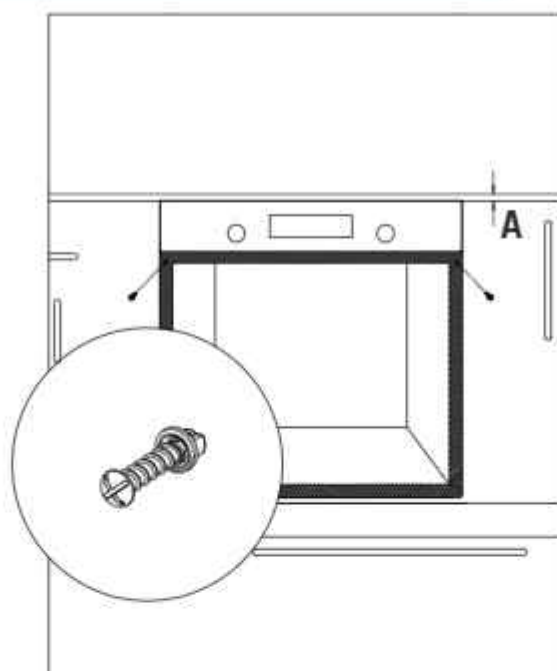
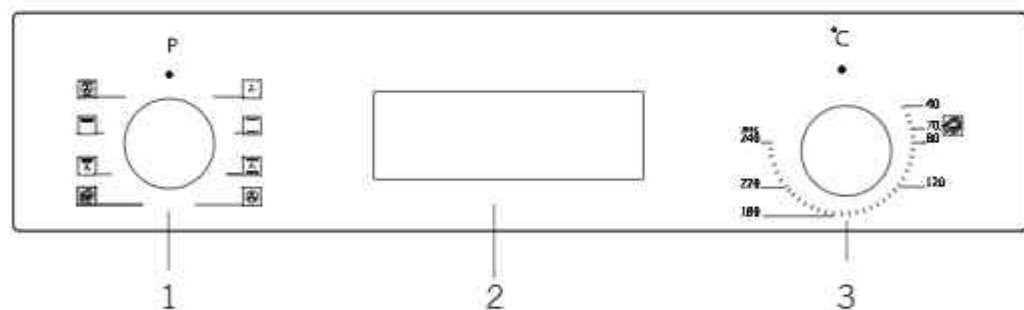


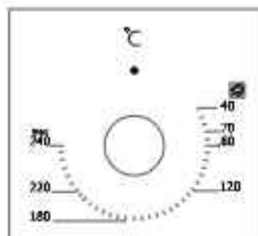
Abbildung 5

## BEDIENFELD

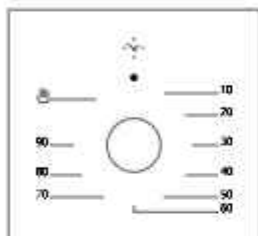


1. Funktionstaste
2. Mechanischer oder digitaler timer
3. Thermostat

**WARNUNG:** Die obige Steuertafel dient nur zu Illustrationszwecken. Berücksichtigen Sie das Bedienfeld auf Ihrem Gerät.



**Thermostatknopf:** Dient der Einstellung der Gartemperatur der im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Stellen Sie die gewünschte Temperatur durch Drehen des Knopfes ein, nachdem Sie die Lebensmittel in den Ofen gegeben haben. Prüfen Sie die Zubereitungstabelle bezüglich der Gartemperaturen verschiedener Lebensmittel.



**Mechanischer-Timer-Knopf \*:** Dient der Einstellung der Zeit für die im Ofen zuzubereitenden Lebensmittel. Nach Ablauf der eingestellten Zeit werden die Heizelemente ausgeschaltet und es ertönt ein Signal. Garzeiten entnehmen Sie bitte der Zubereitungstabelle.

### Verwenden von Pop-up-Tasten \*

Bei Modellen mit herauspringenden Knöpfen können Einstellungen erst vorgenommen werden, nachdem der jeweilige Knopf herausgesprungen ist.



Drücken Sie dazu wie in der Abbildung links gezeigt auf den jeweiligen Knopf.



Drehen Sie den herausgesprungenen Knopf zur Durchführung der erforderlichen Anpassungen nach rechts oder links.

## **OFEN VERWENDEN**

### **Erste Inbetriebnahme des Ofens**

Bitte befolgen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Ofens die nachstehenden Anweisungen:

1. Entfernen Sie die im Ofen angebrachten Etiketten und Zubehörteile. Lösen Sie außerdem jegliche Schutzfolie an der Vorderseite des Gerätes, falls vorhanden.

2. Beseitigen Sie Staub und Verpackungsreste, indem Sie die Innenseite des Ofens mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Innere des Ofens muss leer sein. Schließen Sie das Gerätekabel an eine Steckdose an.

3. Stellen Sie den Thermostatknopf auf die höchste Temperatur (max. 240 °C) ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten lang bei geschlossener Tür arbeiten. Dabei kann es zu einer schwachen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen; dies ist völlig normal.

4. Wischen Sie die Innenseite des Ofens mit einem leicht mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel angefeuchteten Tuch aus, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat; trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem sauberen Tuch ab. Nun können Sie Ihren Ofen benutzen.

### **Normale Benutzung des Ofens**

1. Stellen Sie zunächst über den Thermostatknopf die Temperatur ein, bei der Sie die Lebensmittel garen möchten.

2. Bei Modellen mit mechanischem Timer können Sie die Garzeit wie gewünscht über den Knopf einstellen. Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet das Gerät die Heizelemente aus und es ertönt ein Signal.

3. Bei Modellen mit digitalem Timer werden nach Ablauf der eingestellten Zeit die Heizelemente abgeschaltet und es ertönt ein Signal.

4. Das Kühlsystem des Gerätes arbeitet nach Abschluss der Zubereitung noch einige Zeit weiter. Unterbrechen Sie in diesem Fall nicht die Stromversorgung des Gerätes, da andernfalls auch die Kühlung unterbrochen wird. Nach Abschluss der Kühlung schaltet sich das System ab.

## Verwendung des Grills

1. Wenn Sie den Grill auf das obere Regal stellen, darf das Grillgut den Grill nicht berühren.
2. Sie können beim Grillen 5 Minuten lang vorheizen. Wenn nötig, können Sie das Essen auf den Kopf stellen.
3. Die Lebensmittel müssen in der Mitte des Grills sein, um einen maximalen Luftstrom durch den Backofen zu gewährleisten.

### Um den Grill einzuschalten;

1. Platzieren Sie den Funktionsschalter über dem Grillsymbol.
2. Stellen Sie dann die gewünschte Grilltemperatur ein.

### Um den Grill auszuschalten;

Stellen Sie die Funktionstaste auf die Position „Aus“.

**WARNUNG:** Halten Sie die Backofentür beim Grillen geschlossen.

### Hähnchen-Bratfunktion Verwenden \*

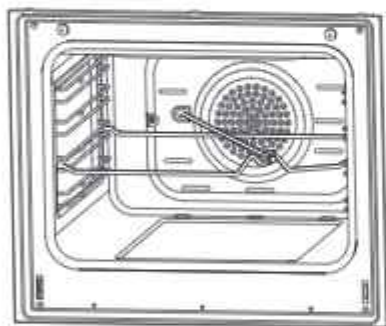
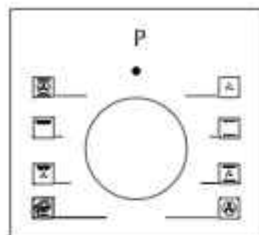


Abbildung 6

Platzieren sie den spieß am rahmen. Schieben sie den drehspießrahmen auf der gewünschten höhe in den ofen. Platzieren sie die tropfschale zum aufsammeln von fett durch den boden. Geben sie zur einfacheren reinigung etwas wasser in die tropfschale. Vergessen sie nicht, den kunststoffteil vom spieß zu entfernen. Schrauben sie den kunststoffgriff nach dem grillen auf den spieß und nehme sie das gericht aus dem ofen.

## PROGRAMMTYPEN



**Programmknopf:** Dient der Festlegung der gewünschten Heizelemente, mit denen die Lebensmittel im Ofen gegart werden sollen. Nachstehend werden die Programmtypen und ihre Funktionen erläutert. Möglicherweise bietet nicht jedes Modell alle Heizelemente und damit auch nicht alle Programmtypen.

Nachstehend erfahren Sie mehr über die Programmtypen sowie wichtige Erläuterungen zu diesen, damit Sie verschiedene Lebensmittel ganz nach Geschmack zubereiten können.

	Unteres und oberes Heizelement		Gebläse
	Unteres Heizelement und Gebläse		Turboheizelement und Gebläse
	Grill und Bratspieß		Unteres/oberes Heizelement und Gebläse
	Oberes Heizelement und Gebläse		Grill und Gebläse
	Multifunktionsgaren (3D)		Grill
	Unteres Heizelement		Oberes Heizelement
	Kleiner Grill und Gebläse		Dampfreinigung

**Unteres Heizelement:** Wählen Sie dieses Programm gegen Ende der Zubereitung, wenn die Unterseite der Lebensmittel stärker gegart werden soll.

**Oberes Heizelement:** Zum Nachheizen oder Rösten kleiner Portionen.

**Unteres und oberes Heizelement:** Ein Programm zur Zubereitung von Speisen wie Kuchen, Pizza, Plätzchen und Keksen.

**Unteres Heizelement und Gebläse:** Dient vorwiegend der Zubereitung von Speisen, wie Fruchtekuchen.

**Unteres und oberes Heizelement und Gebläse:** Das Programm eignet sich zur Zubereitung von Speisen, wie Kuchen, Trockenkuchen und Lasagne. Auch für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet.

**Grill:** Das Grillelement dient dem Grillen von Fleisch, wie Steaks und Würstchen, und Fischgerichten. Beim Grillen sollte ein mit Wasser gefülltes Blech in den unteren Einschub eingeschoben werden.

**Turboheizelement und Gebläse:** Zum Backen und Braten geeignet. Bei diesem Programm können Sie mit geringerer Hitze als bei Oberhitze / Unterhitze garen, da die Hitze durch den Luftstrom direkt an die Speisen gelangt.

**Grill und Gebläse:** Für unterschiedliche Fleischgerichte geeignet. Vergessen Sie nicht, beim Grillen ein mit etwas Wasser gefülltes Blech im unteren Einschub zu platzieren.

**Multifunktionsgaren (3D):** Zum Backen und Braten geeignet. Oberes und unteres Heizelement sind in Betrieb, der Luftstrom sorgt für eine schnelle Hitzeübertragung. Geeignet zum Garen von Speisen, die ein einzelnes Blech und intensive Hitze erfordern.

**Gebläse:** Auftauen

**Dampfreinigung:** Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNGEN



















Die nachstehende Tabelle enthält Informationen zu Lebensmittelarten, die wir in unseren Labors getestet und hinsichtlich ihrer Zubereitungswerte untersucht haben. Die Garzeiten hängen von der Netzspannung, den Speisen selbst, der Menge und der Temperatur ab. Eventuell gelingen Gerichte nicht ganz nach Ihrem Geschmack, wenn Sie sich eng an die Empfehlungen halten. Experimentieren Sie ein wenig mit unterschiedlichen Werten, bis die Speisen so schmecken, wie es sein soll.

**WARNUNG:** Der Ofen muss 7 bis 10 Minuten vorgeheizt werden, bevor Sie Lebensmittel hineingeben.


























## Zubereitungstabelle

### MFA1-6..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	 / 	170-180	2-3	35-45
Kleine kuchen	 / 	170-180	2	25-30
Pastete	 / 	180-200	2	35-45
Feingebäck		180-190	2	20-25
Kekse		170-180	2	20-25
Apfelkuchen	 / 	180-190	1	50-70
Biskuitkuchen		200/150*	2	20-25
Pizza		180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	25-40
Schaumgebäck		100	2	50
Grillhähnchen **		200-220	3	25-35
Gegrillter fisch **		200-220	3	25-35
Kalbsteak **		Max	4	15-20
Gegrilltes fleisch balls **		Max	4	20-25

### MFA1-8..... :

Lebensmittel	Zubereitung funktion	Zubereitungs temperatur (°C)	Einschub	Zubereitungs zeit (min.)
Kuchen	 / 	170-180	2-3	30-35
Kleine kuchen	 / 	170-180	2-3	25-30
Pastete	 / 	180-200	2-3	30-35
Feingebäck		180-190	2	25-30
Kekse	 / 	170-180	2-3	20-30
Apfelkuchen	 / 	180-190	2-3	40-50
Biskuitkuchen	 / 	200/150 *	2-3	25-30
Pizza	 / 	180-200	3	20-30
Lasagne		180-200	2-3	20-25
Schaumgebäck	 / 	100	2-3	60-70
Grillhähnchen **	 / 	200-220	2-3	25-30
Gegrillter fisch **		190-200-220	3-4	20-25
Kalbsteak **		230	5	25-30
Gegrilltes fleisch balls **		230	5	20-35

\* Nicht vorheizen. Die erste Hälfte der Garzeit sollte bei 200 °C, die zweite Hälfte bei 150 °C erfolgen.

\*\* Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden.

## Backen mit Pizzastein

Wenn Sie mit Pizzastein backen, legen Sie den Pizzastein über den Rost und heizen Sie den Ofen im Pizza-Modus (Turbo + niedriger) 30 Minuten bei 230 °C vor. Nach dem Vorwärmen, ohne den Pizzastein zu entfernen, die Pizza mit der Schale darüber legen (keine Tiefkühlpizza) und 20-25 Minuten bei 180 °C backen. Sobald das Backen abgeschlossen ist, entfernen Sie die gebackene Pizza aus dem Ofen mit der Schale.

**WARNUNG:** Pizzastein nicht in einen vorgeheizten Ofen stellen.

**WARNUNG:** Nach dem Backen den heißen Pizzastein nicht entnehmen und auf kalte Flächen legen. Ansonsten kann der Pizzastein brechen.

**WARNUNG:** Setzen Sie den Pizzastein nicht der Feuchtigkeit aus.

## Trocknen

Speisen	Kochfunktion	Kochen Temperatur (°C)	Grillrost	Koch- dauer (Stunden)
Geschnittene Banane	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Äpfel	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5
Geschnittene Orangen	Umluft-Kochfunktionen	100	2	4-5

**WARNUNG:** Je dünner die Scheiben, desto schneller ist die Trocknungszeit und das Aroma der Lebensmittel bleibt besser erhalten.

**WARNUNG:** Öffnen Sie die Backofentür erst, wenn der Trocknungsvorgang abgeschlossen ist.

**WARNUNG:** Das Trocknen sollte nur im Trocknungsblech erfolgen.

**WARNUNG:** Während des Trocknens nicht vorheizen.

## WARTUNG UND REINIGUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Reinigen Sie Innenteile, Blende, Bleche und andere Teile des Produktes nicht mit harten Utensilien, wie harten Bürsten, Stahlwolle oder Messern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Materialien oder Reinigungsmittel.
3. Reinigen Sie die Innenteile des Produktes mit einem mit Seife und Wasser angefeuchteten Tuch, anschließend Seifenreste beseitigen; trocknen Sie die Teile mit einem weichen Tuch ab.
4. Reinigen Sie Glasflächen mit speziellen Glasreinigern.
5. Reinigen Sie Ihr Produkt nicht mit Dampfreinigern.
6. Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Produktes niemals Brennstoffe, wie Säure, Verdünner und Gas.
7. Reinigen Sie kein Teil des Produktes im Geschirrspüler.
8. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Kaliumstearat (Schmierseife).

### Dampfreinigung \*

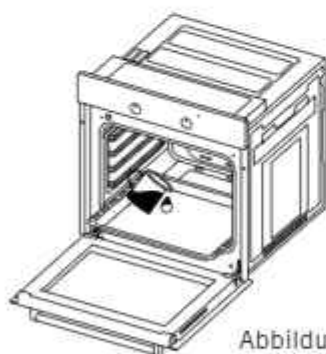


Abbildung 7

Durch den im Ofen erzeugten Dampf lassen sich hartnäckige Verschmutzungen aufweichen.

1. Entfernen Sie jegliches Zubehör aus dem Ofen.

2. Gießen Sie einen halben Liter Wasser in das Blech und platzieren Sie das Blech auf dem Ofenboden.

3. Stellen Sie den Schalter auf den Dampfreinigungsmodus ein.

4. Stellen Sie die Temperatur über den Thermostatknopf auf 70 °C ein und lassen Sie den Ofen 30 Minuten arbeiten.

5. Öffnen Sie nach 30-minütigem Betrieb die Ofentür und wischen Sie die Innenflächen mit einem feuchten Tuch ab.

6. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen Spülmittel, warmes Wasser und ein weiches Tuch; trocknen Sie den gerade gereinigten Bereich anschließend mit einem trockenen Tuch ab.

## Ofentür Reinigen Und Montieren

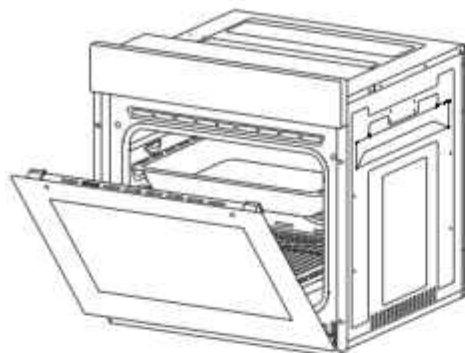


Abbildung 8

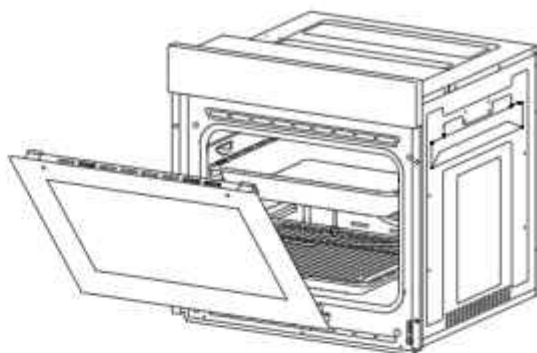


Abbildung 9



Abbildung 8.1



Abbildung 8.2

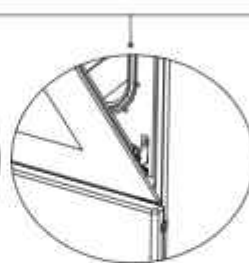


Abbildung 9.1



Abbildung 9.2

Öffnen Sie die Ofentür vollständig, indem Sie sie zu sich ziehen. Ziehen Sie den Scharnierverschluss zum Entriegeln mit Hilfe eines Schraubendrehers nach oben; beachten Sie dazu **Abbildung 8.1**.

Stellen Sie den Scharnierverschluss, wie in **Abbildung 8.2** gezeigt, auf den breitesten Winkel ein. Passen Sie beide Scharniere, die die Ofentür mit dem Ofen verbinden, auf die gleiche Position an.

Schließen Sie die geöffnete Ofentür anschließend, bis sie wie in **Abbildung 9.1** gezeigt mit dem Scharnierschluss in Kontakt steht.

Zum einfacheren Entfernen der Ofentür halten Sie die Abdeckung wie in **Abbildung 9.2** gezeigt mit beiden Händen, sobald sie sich fast in geschlossener Position befindet. Anschließend ziehen Sie sie nach oben weg.

Bringen Sie die Ofentür wieder an, indem Sie die Schritte zur Demontage in umgekehrter Reihenfolge befolgen.

## Reinigung des Ofenglases

Ihr Produkt kann sich unterscheiden. Befolgen Sie den entsprechenden Schritt für Ihr Produkt.

1. Drücken Sie auf die Kunststoffverschlüsse links und rechts, wie in Abbildung 10 gezeigt und heben Sie das Profil an, indem Sie es wie in Abbildung 11 gezeigt zu sich ziehen. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 12 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können die Gläser leicht reinigen, nachdem sie getrennt wurden. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.

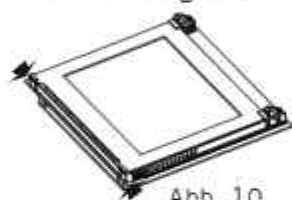


Abb. 10

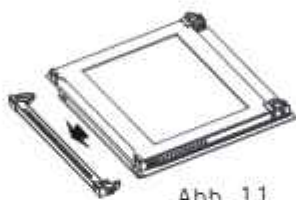


Abb. 11

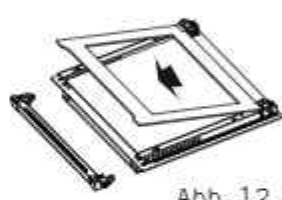


Abb. 12

2. Entfernen Sie die Schrauben an der linken und rechten Seite, wie in Abbildung 13 gezeigt. Entfernen Sie das Profil, indem Sie es in Ihre Richtung ziehen, wie in Abbildung 14 gezeigt. Das Glas wird frei, nachdem das Profil wie in Abbildung 15 gezeigt, entfernt wurde. Ziehen Sie das frei gewordene Glas vorsichtig zu sich heran. Wenn nötig, kann auf die gleiche Weise auch das mittlere Glas entfernt werden. Das äußere Glas ist am Ofentürprofil befestigt. Sie können das Glas leicht reinigen, nachdem es freigegeben wurde. Sobald die Reinigung und Wartung abgeschlossen ist, können Sie die Gläser und das Profil austauschen, indem Sie den Entfernungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge durchführen. Stellen Sie sicher, dass das Glas in der richtigen Richtung eingesetzt ist und das Profil richtig sitzt.



Abb. 13



Abb. 14



Abb. 15

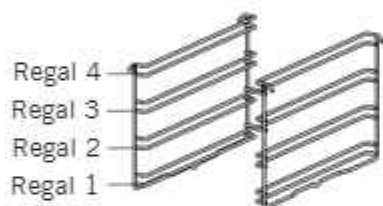
## Katalytische Wände \*

Die katalytischen wände befinden sich an der linken und rechten seite des garraums unter den schienen. Die katalytischen wände beseitigen unangenehme gerüche und sorgen für optimale leistung des gerätes. Außerdem absorbieren die katalytischen wände ölstoffe und reinigen ihren ofen im betrieb.

### Die katalytischen Wände entfernen

Zum entfernen der katalytischen wände müssen die schienen herausgezogen werden. Sobald sie die schienen herausgezogen haben, werden die katalytischen wände automatisch gelöst. Die katalytischen wände müssen alle 2 bis 3 jahre ausgewechselt werden.

### Regalposition



Es ist wichtig, den Drahtgrill richtig in den Backofen zu stellen. Vermeiden Sie, dass das Gitter die Rückwand des Backofens berührt. Regalpositionen sind in der nächsten Abbildung dargestellt. Sie können ein tiefes Fach oder ein Standardfach in die unteren und oberen Gitterregale legen.

### Drahtgitter installieren und entfernen

Um die Drahtgitter zu entfernen, drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigten Pfeile, entfernen Sie zuerst die untere und dann die obere Seite vom Installationsort. Um Drahtgitter zu installieren; Führen Sie den Vorgang zum Entfernen des Drahtgitters um.

## Ofenbeleuchtung Auswechseln

**WARNUNG:** Stellen Sie zur Vermeidung von Stromschlägen sicher, dass der Geräteschaltkreis offen ist, bevor Sie das Leuchtmittel auswechseln. (Ein offener Schaltkreis bedeutet, dass die Stromversorgung unterbrochen ist)

Trennen Sie zunächst die Stromversorgung des Gerätes und stellen Sie sicher, dass das Gerät abgekühlt ist.

Entfernen Sie den Glasschutz, indem Sie ihn wie links abgebildet drehen. Falls sich das Drehen als schwierig erweist, sollten Sie Kunststoffhandschuhe anziehen.

Drehen Sie dann die Lampe heraus; installieren Sie eine neue Lampe mit den gleichen Spezifikationen. Bringen Sie den Glasschutz wieder an und schließen Sie das.

Netz Kabel des Gerätes an eine Steckdose an; damit ist der Austausch abgeschlossen. Nun können Sie Ihren Ofen wieder benutzen.

### Typ G9 Lampe



220-240 V, AC  
15-25 W

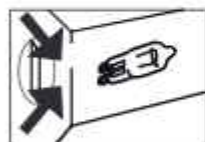


Abbildung 16

### Typ E14 Lampe



220-240 V, AC  
15 W



Abbildung 17

**WARNUNG:** Dieses Produkt enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse G.

## FEHLERBEHEBUNG

Sie können die Probleme, die bei Ihrem Produkt auftreten können, beheben, indem Sie die folgenden Punkte überprüfen, bevor Sie den technischen Service anrufen.

### Prüfpunkte

Wenn Sie ein Problem mit dem Backfen haben, prüfen Sie zuerst die Tabelle unten und probieren Sie die Vorschläge aus.

Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Backofen funktioniert nicht.	Stromversorgung nicht verfügbar.	Auf Stromversorgung prüfen.
Backofen stoppt während des Kochens.	Der Stecker hat sich von der Steckdose getrennt.	Stecken Sie den Stecker wieder in die Steckdose ein.
Schaltet während des Kochens aus.	Zu langer Dauerbetrieb.	Lassen Sie den Backofen nach langen Garzyklen abkühlen.
	Kühllüfter läuft nicht.	Hören Sie den Ton vom Kühllüfter.
	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
	Mehr als ein Stecker in einer Steckdose.	Verwenden Sie nur einen Stecker für jede Steckdose.
Die Außenfläche des Ofens erhitzt sich bei der Benutzung stark.	Ofen nicht an einem Ort mit guter Belüftung installiert.	Sicherstellen, dass die in der Bedienungsanleitung angegebenen Abstände eingehalten werden.
Backofentür öffnet nicht richtig.	Essensreste klemmen zwischen der Tür und der inneren Höhle.	Den Ofen gut reinigen und versuchen die Tür wieder zu öffnen.
Das interne Licht ist schwach oder funktioniert nicht.	Fremder Gegenstand bedeckt die Lampe während des Kochens.	Reinigen Sie die Innenfläche des Backofens und überprüfen Sie erneut.
	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Ersetzen Sie durch eine Lampe mit den gleichen Spezifikationen.
Stromschlag beim Berühren des Backofens.	Keine ordnungsgemäße Erdung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung ordnungsgemäß geerdet ist.
	Es wird eine nicht geerdete Steckdose verwendet.	



Problem	Mögliche Ursache	Was ist zu tun
Wasser tropft.	Je nach Art des Garguts können unter bestimmten Bedingungen Wasser oder Dampf entstehen. Dies ist kein Fehler des Geräts.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und wischen Sie es mit einem Tuch ab.
Aus einem Spalt an der Backofentür kommt Dampf heraus.		
Wasser bleibt im Backofen.		
Der Kühllüfter läuft nach dem Kochen weiter.	Der Lüfter wird für die Belüftung des inneren Hohlraums des Ofens für eine bestimmte Zeit betrieben.	Dies ist kein Fehler des Geräts. Daher müssen Sie sich keine Sorgen machen.
Ofen erhitzt sich nicht.	Backofentür ist offen.	Schließen Sie die Tür und starten Sie ihn erneut.
	Backofensteuerungen nicht richtig eingestellt.	Lesen Sie den Abschnitt über den Betrieb des Backofens und setzen Sie den Backofen zurück.
	Sicherung ausgelöst oder Schutzschalter ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Leistungsschalter zurück. Wenn sich dies häufig wiederholt, wenden Sie sich an einen Elektriker.
Während des Betriebs kommt Rauch	Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen.	Rauch kommt aus den Heizern. Dies ist kein Fehler. Nach 2-3 Zyklen wird es keinen Rauch mehr geben.
	Essen auf dem Heizer.	Lassen Sie den Backofen abkühlen und reinigen Sie Speisereste vom Boden des Ofens und der Oberfläche der oberen Heizung.
Bei Betrieb des Backofens Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Im Backofen werden Kunststoff oder andere nicht hitzebeständige Zubehörteile verwendet.	Verwenden Sie bei hohen Temperaturen geeignetes Zubehör für Glaswaren.
Backofen kocht nicht gut.	Die Ofentür wird während des Kochens häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Backofentür nicht häufig, wenn das Gargut nicht gedreht werden muss. Wenn Sie die Tür öfters öffnen, sinkt die Innentemperatur und das Kochergebnis wird beeinflusst.

## HANDHABUNGSREGELN

1. Verwenden Sie die Tür und/oder den Griff nicht, um das Gerät zu tragen oder zu bewegen.
2. Führen Sie das Tragen und den Transport in der Originalverpackung durch.
3. Achten Sie während des Ladens/Entladens und der Handhabung auf das Gerät.
4. Stellen Sie sicher, dass die Verpackung während der Handhabung und des Transports sicher verschlossen ist.
5. Vor äußeren Einflüssen (wie Feuchtigkeit, Wasser usw.) schützen, die die Verpackung beschädigen können.
6. Achten Sie darauf, dass das Gerät während der Handhabung und des Transports nicht durch Stöße, Stürze usw. und während des Betriebs nicht beschädigt wird.

## EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIESPARUNG

Die folgenden Angaben helfen Ihnen, Ihr Produkt ökologisch und ökonomisch zu nutzen.

1. Verwenden Sie dunkle Gefäße und Emailbehälter, die die Hitze im Backofen besser leiten.
2. Wenn Sie in der Rezeptur oder in der Bedienungsanleitung angeben, dass ein Vorheizen erforderlich ist, heizen Sie den Backofen vor.
3. Öffnen Sie die Ofentür während des Kochens nicht häufig.
4. Versuchen Sie nicht mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können gleichzeitig kochen, indem Sie zwei Kocher auf das Drahtgitter platzieren.
5. Mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Backofen wird keine Wärme verlieren.
6. Schalten Sie den Backofen einige Minuten vor Ablauf der Garzeit aus. Öffnen Sie in diesem Fall die Backofentür nicht.
7. Gefriergut vor dem Garen auftauen.

## UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Bitte entsorgen sie verpackungen auf umweltfreundliche weise.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU in Bezug auf gebrauchte elektrische und elektronische Geräte (Elektro-und Elektronik-Altgeräte -WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie bestimmt den Gesetzesrahmen für die Rücknahme und Wiederverwertung von Altgeräten in der EU.

## VERPACKUNGSMATERIALIEN

Die verpackungsmaterialien des gerätes wurden gemäß nationalen umweltschutzbestimmungen aus recyclingfähigen materialien Hergestellt. Entsorgen sie verpackungsmaterialien nicht über den Haus- oder anderen müll. Bringen sie sie zu den von örtlichen behörden zugewiesenen sammelstellen für verpackungsmaterialien.

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 Kochfelds an das Stromnetz.....	de-55
<b>6 : WARTUNG</b> .....	<b>de-57</b>
6.1 Reinigung und Pflege.....	de-57
<b>7 : STÖRUNGSSUCHE</b> .....	<b>de-59</b>
7.1 Störungsbehebung.....	de-59
7.2 Fehlercode-Anzeige.....	de-60



# 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

### 1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

### 1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer



## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie die das Gerät installieren und/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.

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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.





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



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



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



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



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



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



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



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

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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



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

### 2.2.2 Entsorgung



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

## 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

### 3.1 Technische Daten

#### 3.1.1 Modell KM6600IB-28

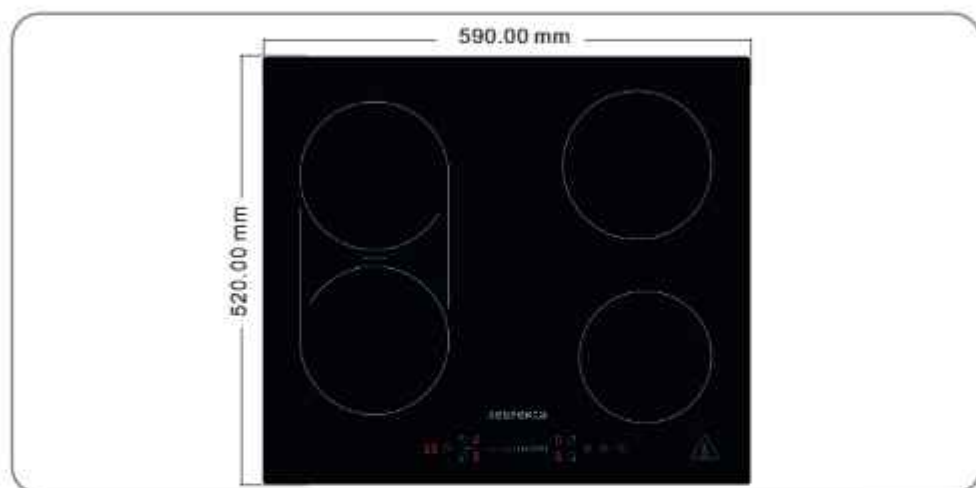


Abb. 3.1

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

## Eigenschaften

Modell Nr.		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

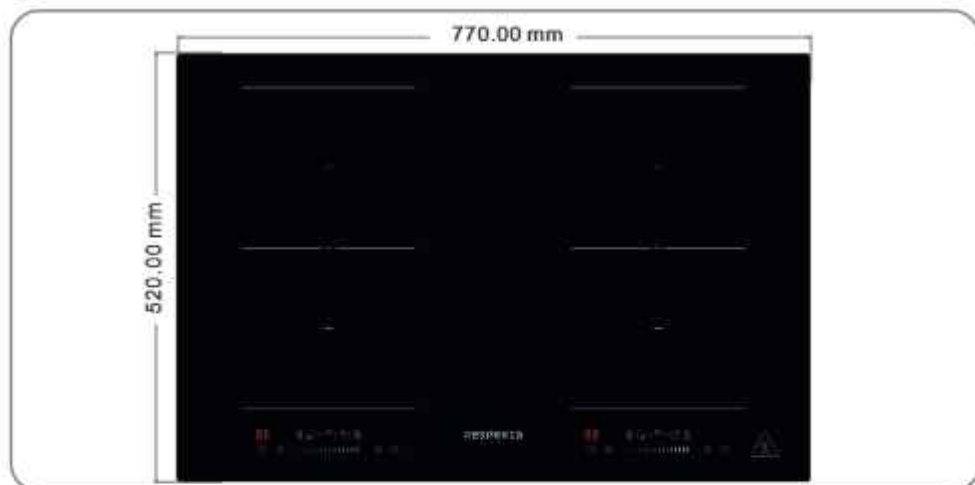


Abb. 3.2

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

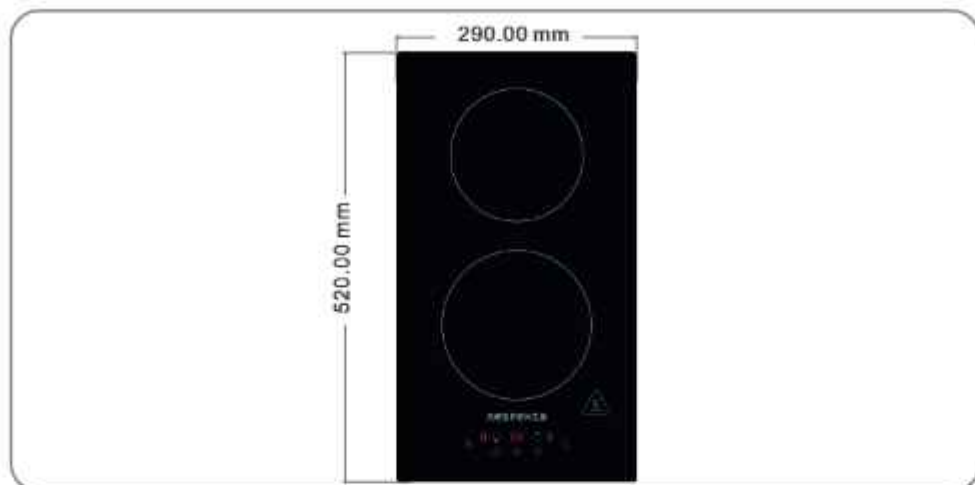


Abb. 3.3

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

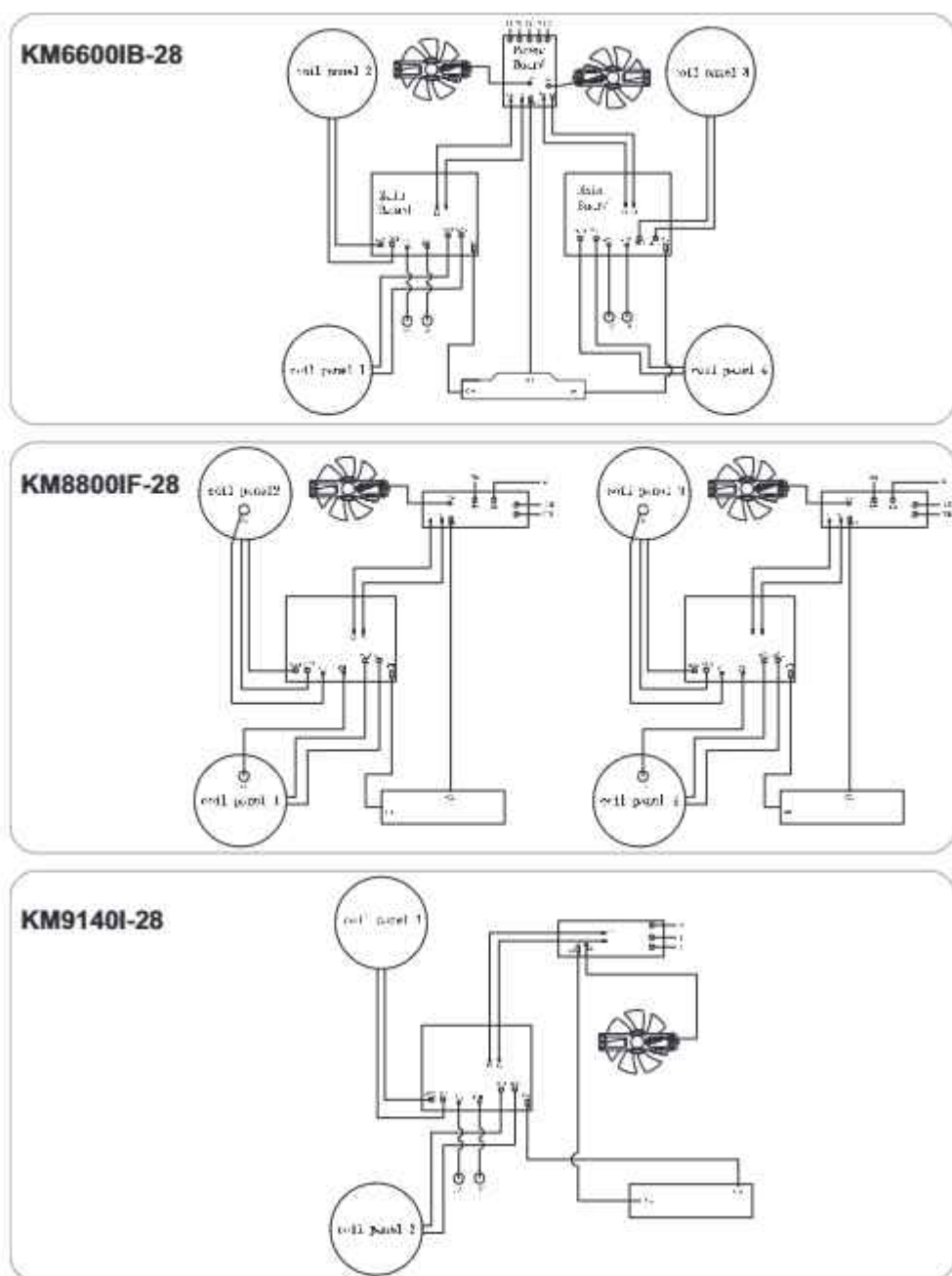


Abb. 3.4

## 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

### 4.1 Nützliche Ratschläge

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

### 4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

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

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

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

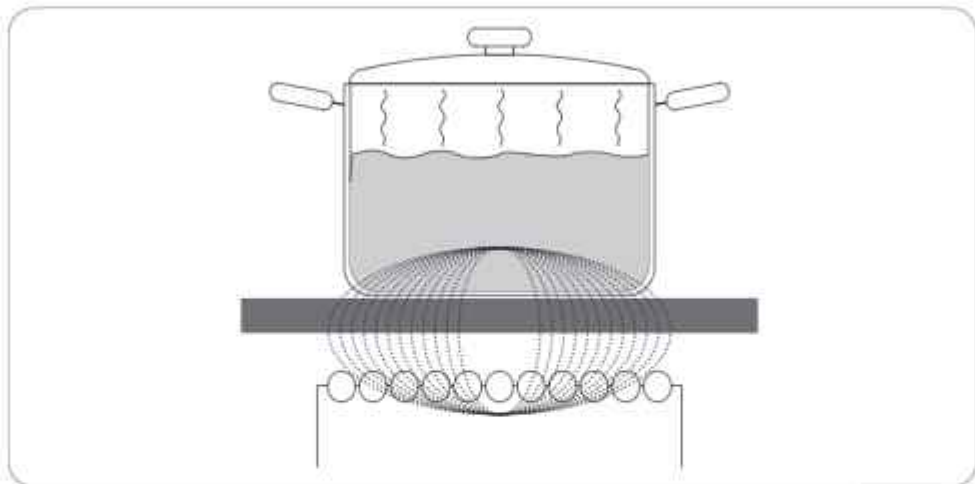


Abb. 4.1



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



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

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

## 4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.



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

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

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

### Geeignetes Kochgeschirr :

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

### 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

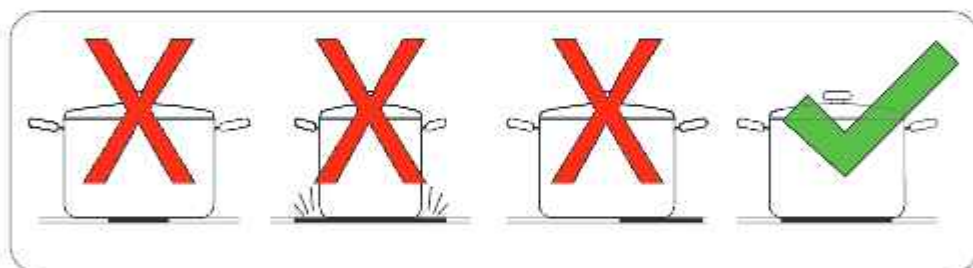


Abb. 4.4



**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.

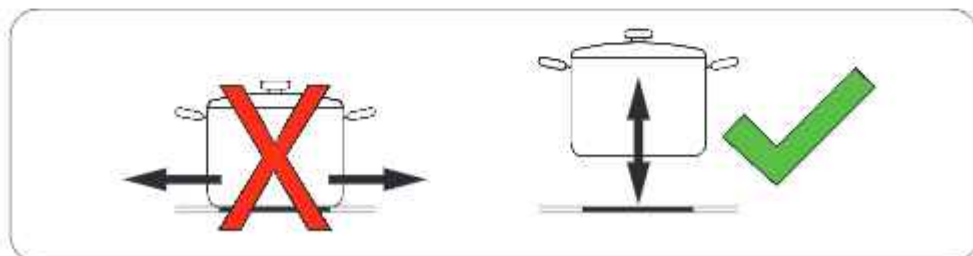


Abb. 4.5

## 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.

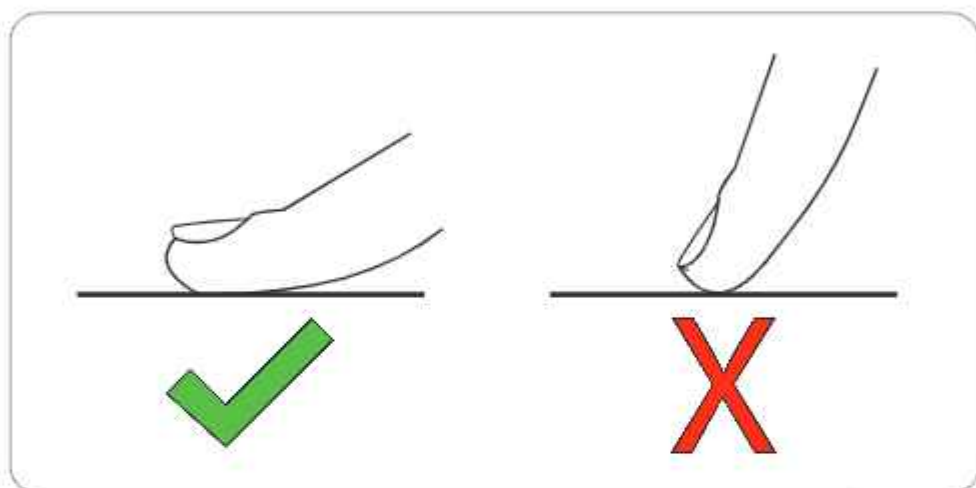


Abb. 4.6

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM6600IB-28

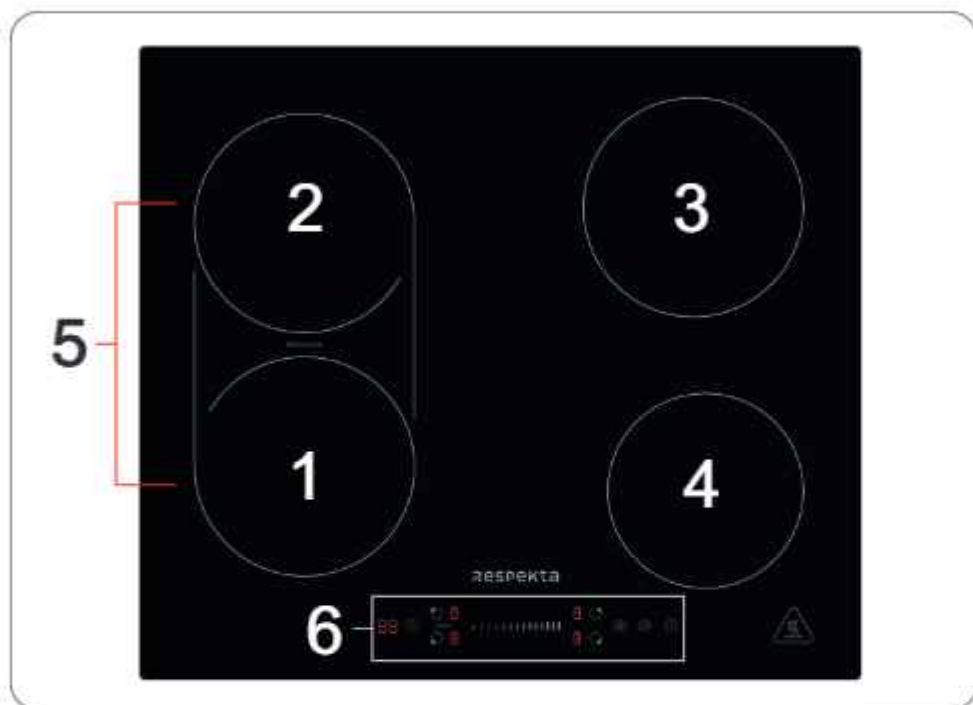


Abb. 4.7

- 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

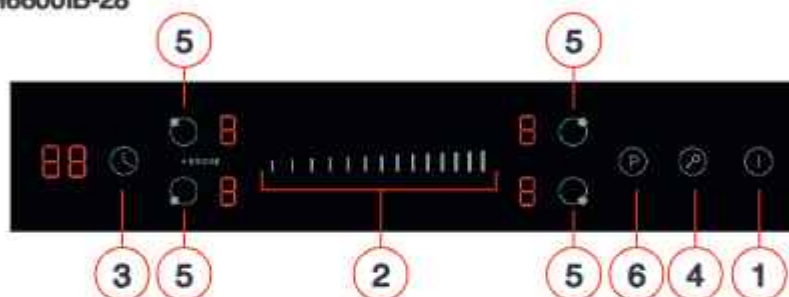
- 1 - Kochzone vorne (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten (1200/1500 W)
- 3 - Touch-Bedienfeld

## 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

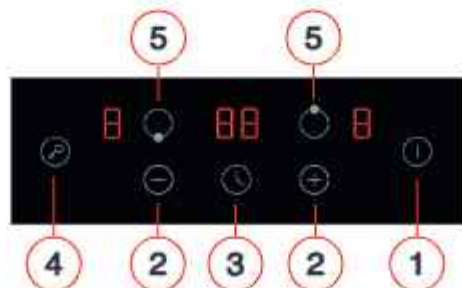
**KM6600IB-28**



**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.

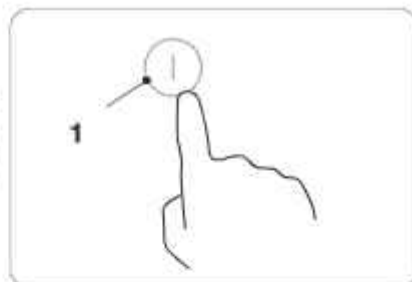


Abb. 4.11

- 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.

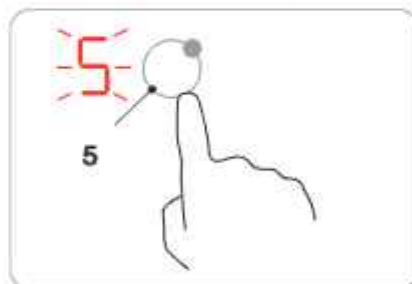


Abb. 4.13

- 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.

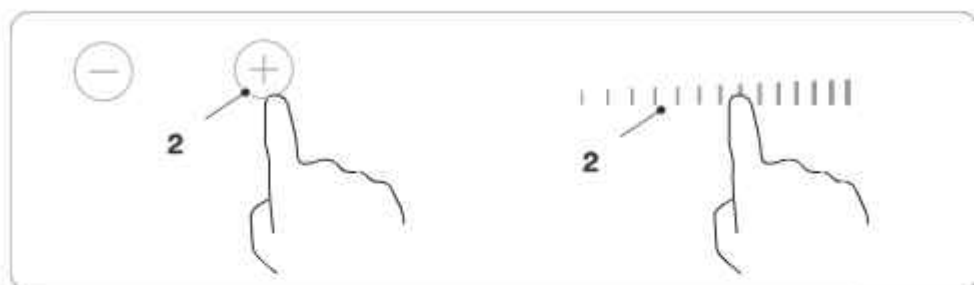


Abb. 4.14



**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.

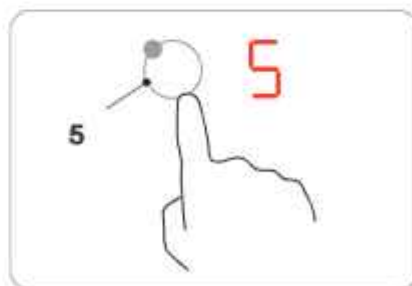


Abb. 4.15

- 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.

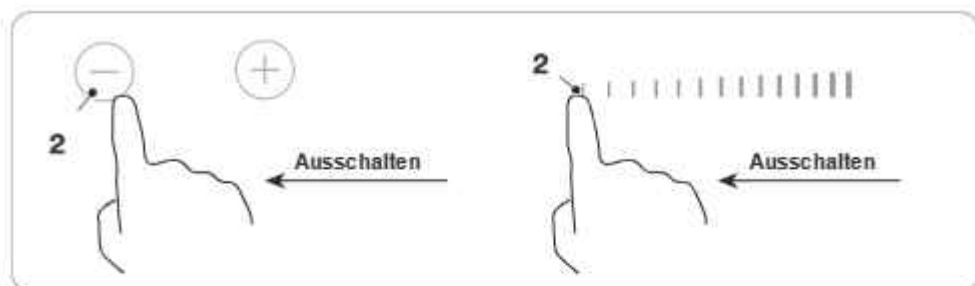


Abb. 4.16

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

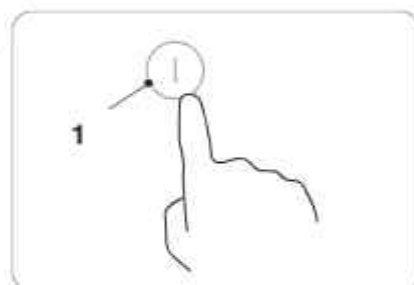


Abb. 4.17



**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).

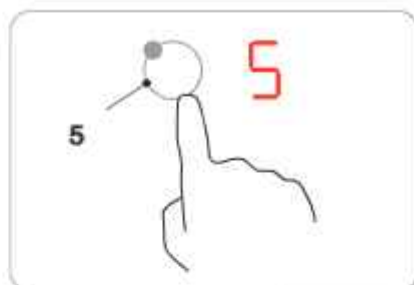



Abb. 4.19

- 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.

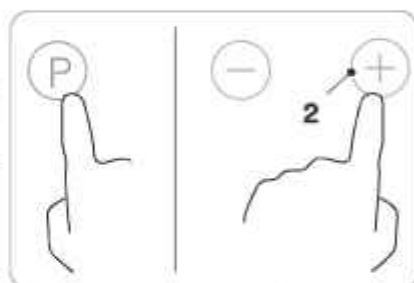


Abb. 4.20

### Power Boost ausschalten

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

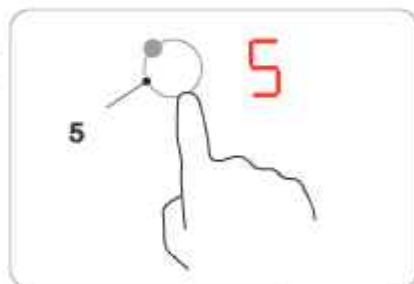



Abb. 4.21

- 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.

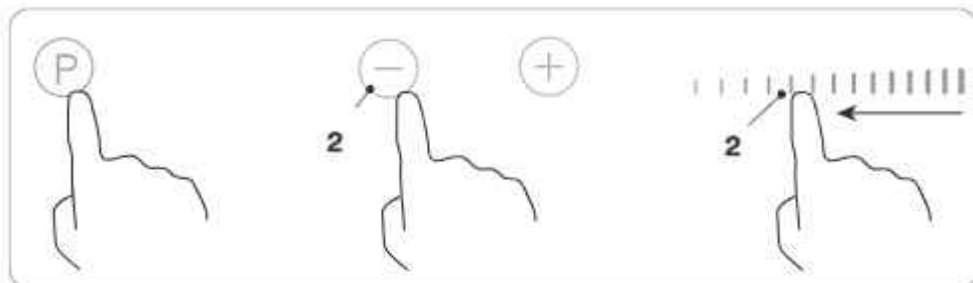


Abb. 4.22



**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.

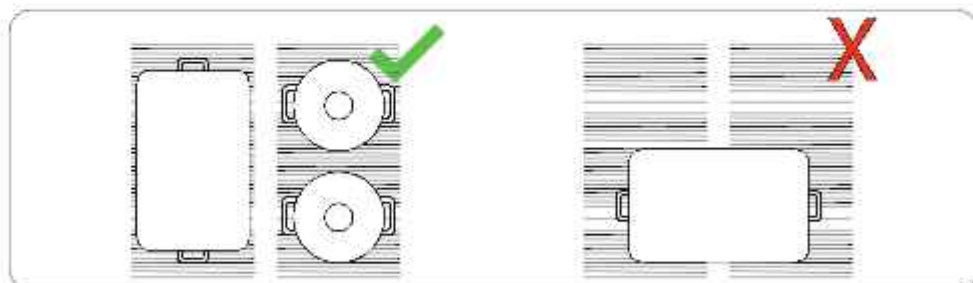


Abb. 4.23



**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).

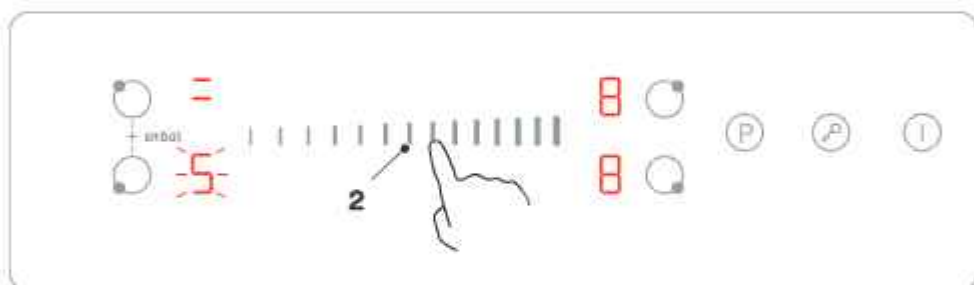


Abb. 4.25

**Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion**

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

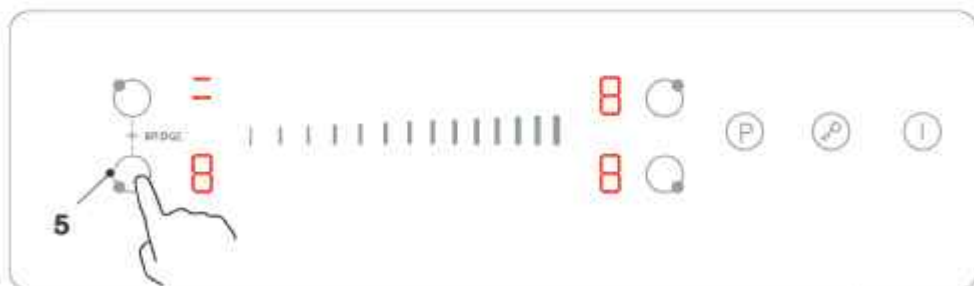


Abb. 4.26

## 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.

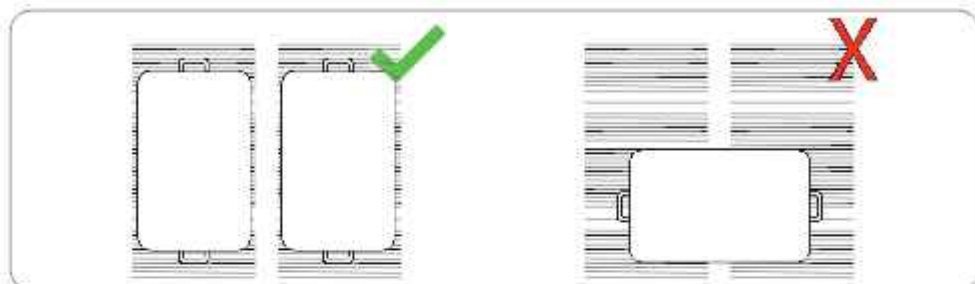


Abb. 4.27

### 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.

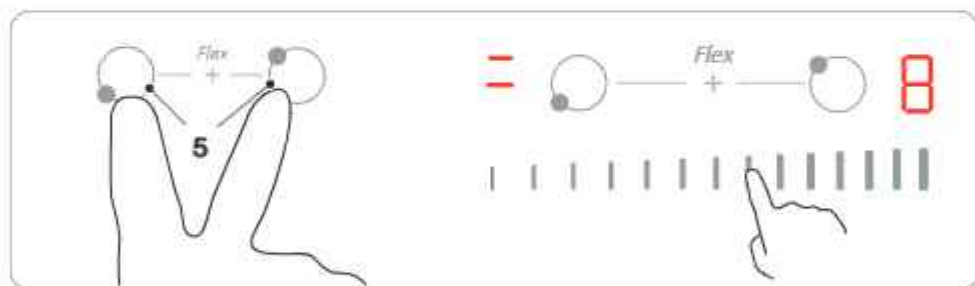


Abb. 4.28



- 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.

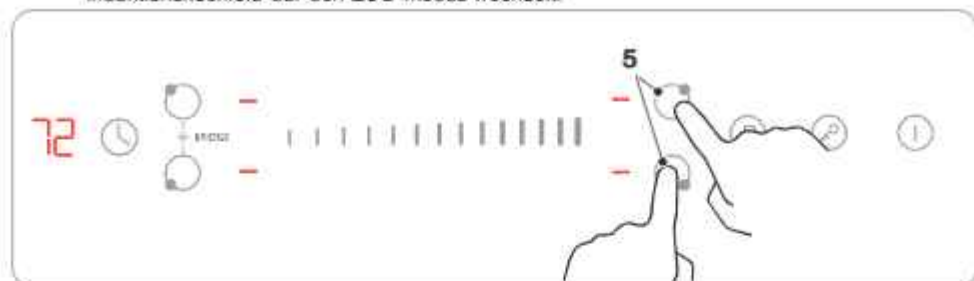


Abb. 4.31

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

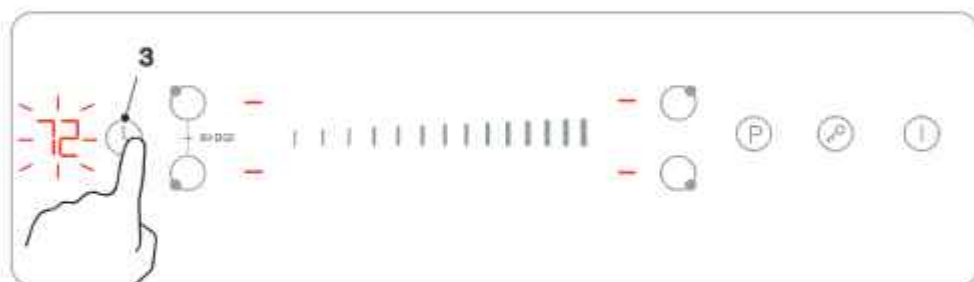



Abb. 4.32

- 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.

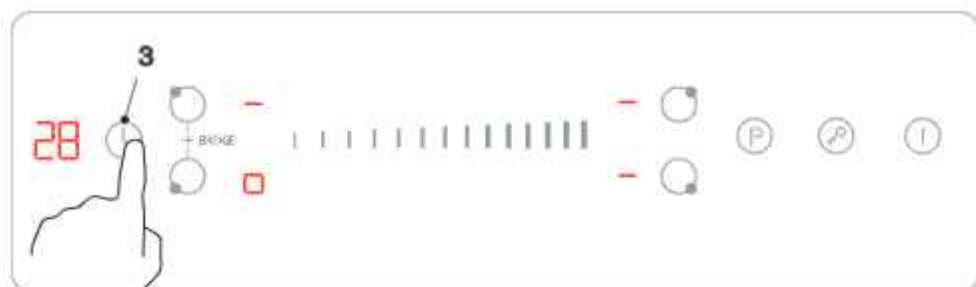


Abb. 4.34

- 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.

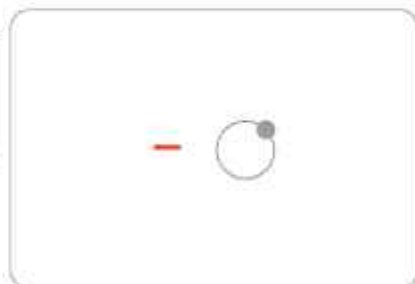


Abb. 4.36

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

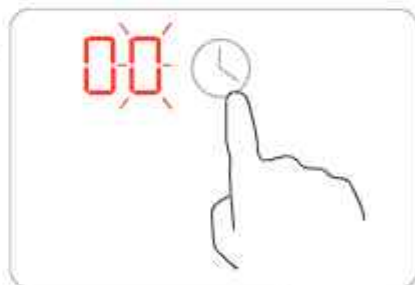


Abb. 4.37

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

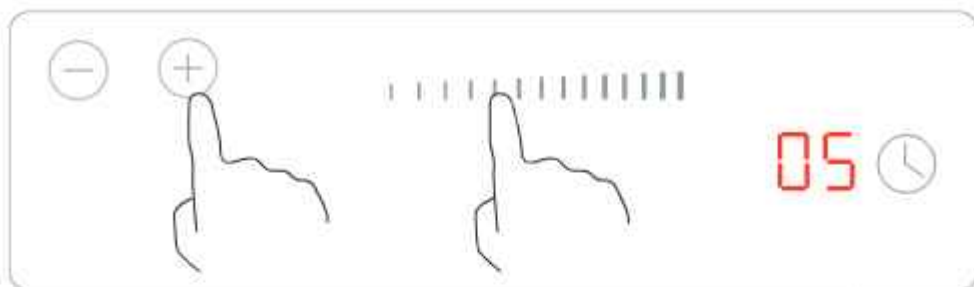


Abb. 4.38

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

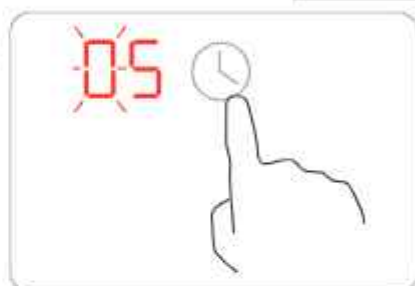


Abb. 4.39

- 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.

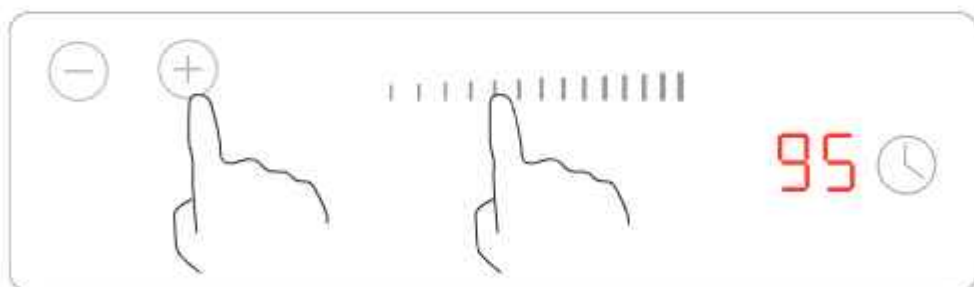


Abb. 4.40



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

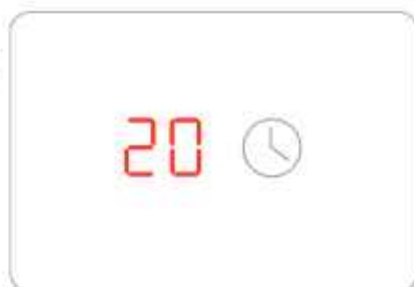


Abb. 4.41

- 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 Wahltaste 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.

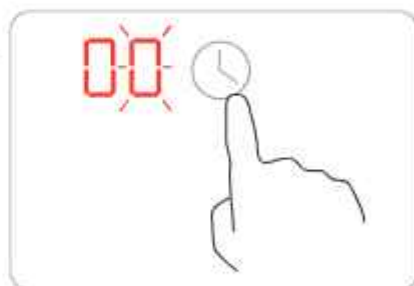


Abb. 4.43

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

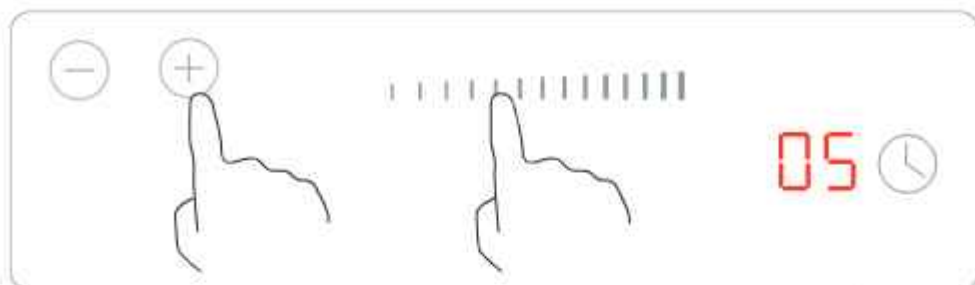


Abb. 4.44

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

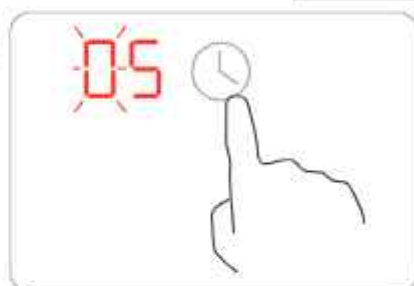


Abb. 4.45

- 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.

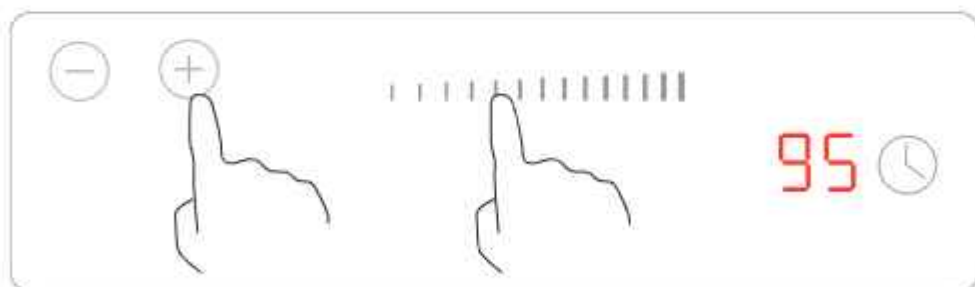


Abb. 4.46

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.

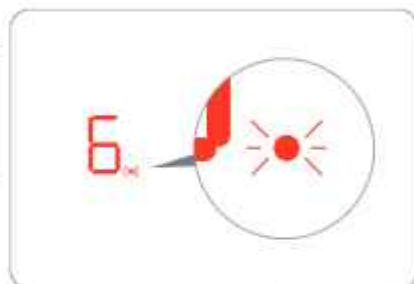


Abb. 4.48

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.

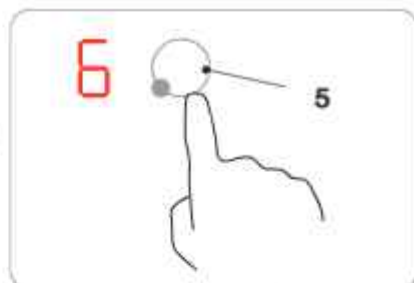


Abb. 4.52

## 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

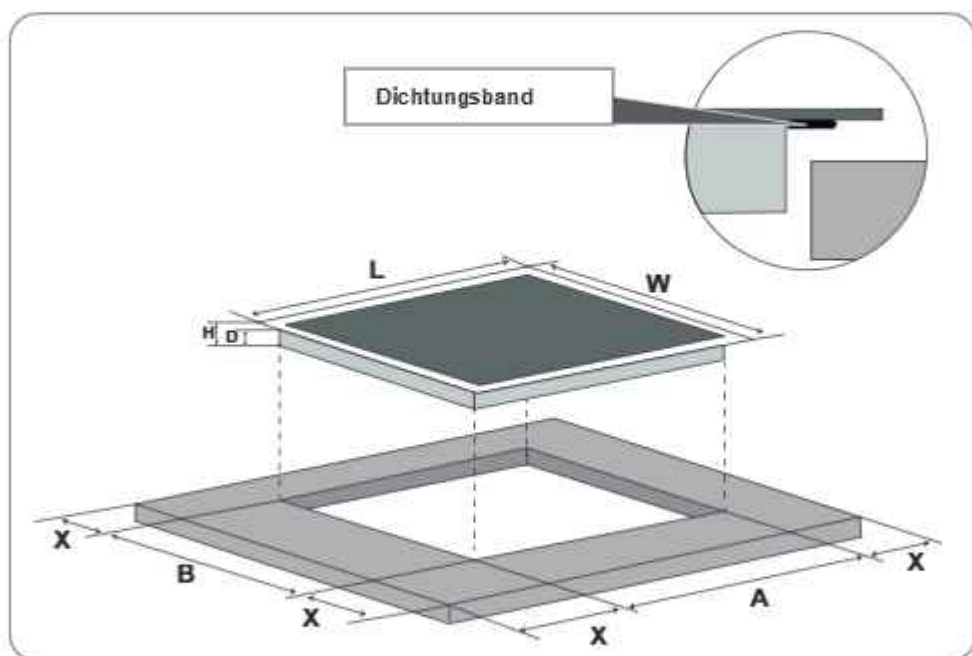


Abb. 5.1

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.

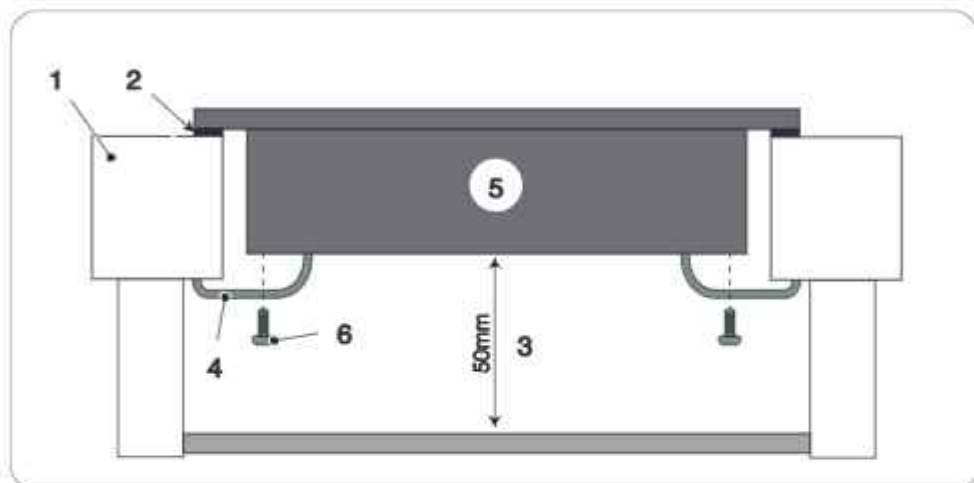


Abb. 5.2

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

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

### Installationsphasen

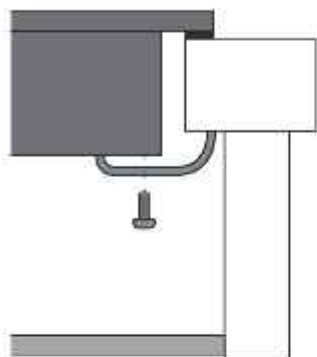
- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



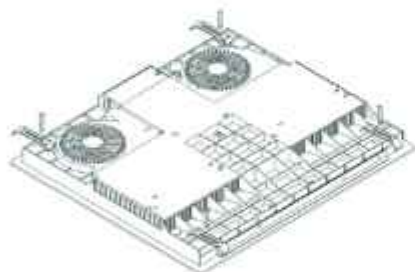
**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

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

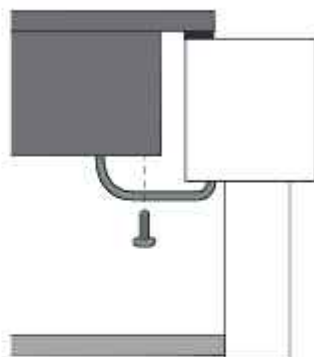
a)



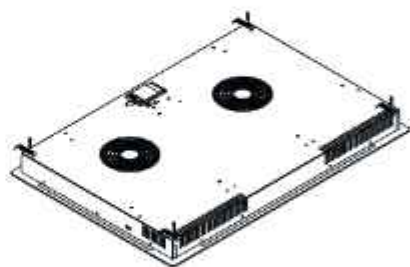
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

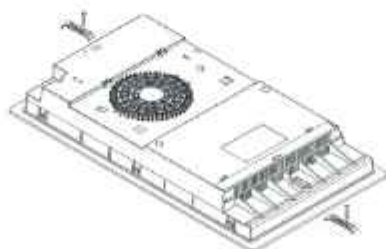


Abb. 5.3

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.

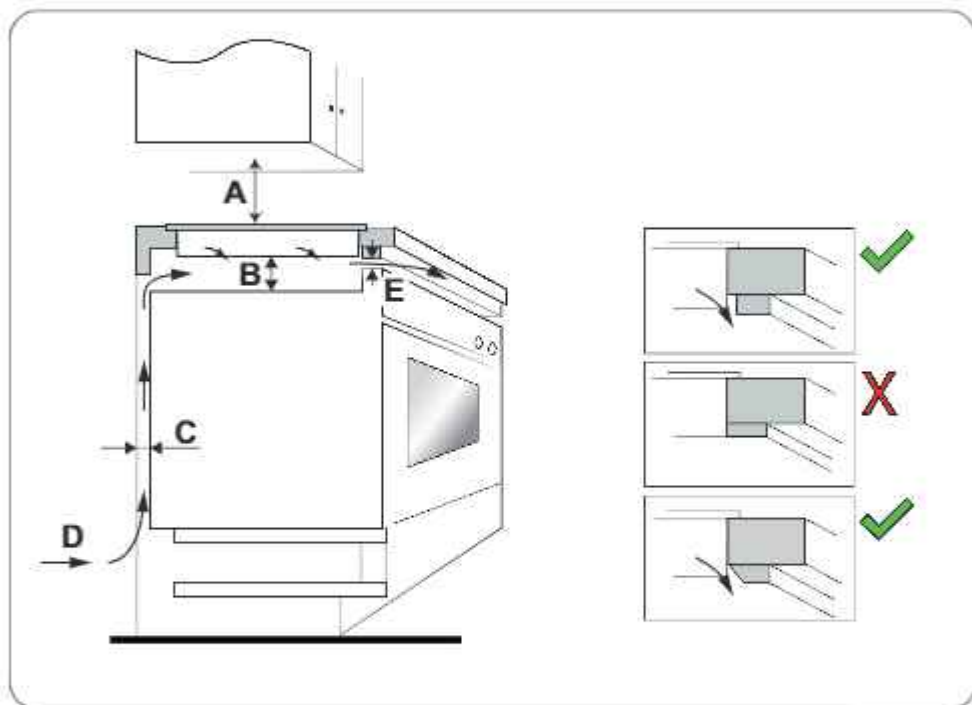


Abb. 5.4

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):

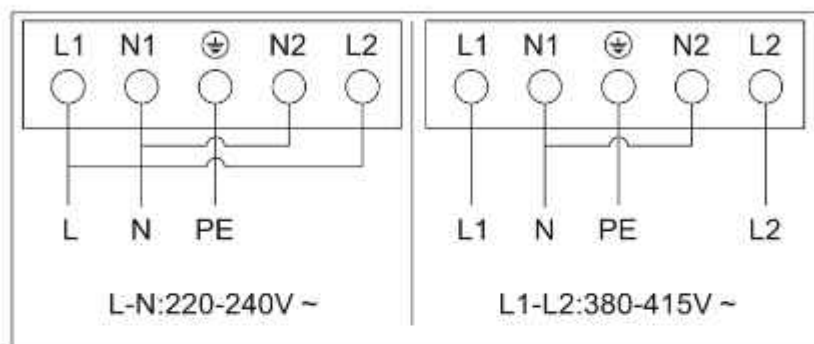
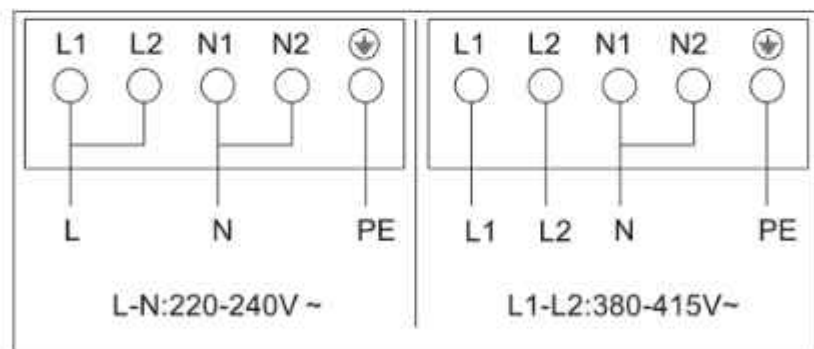

**KM6600IB-28****KM8800IF-28**


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

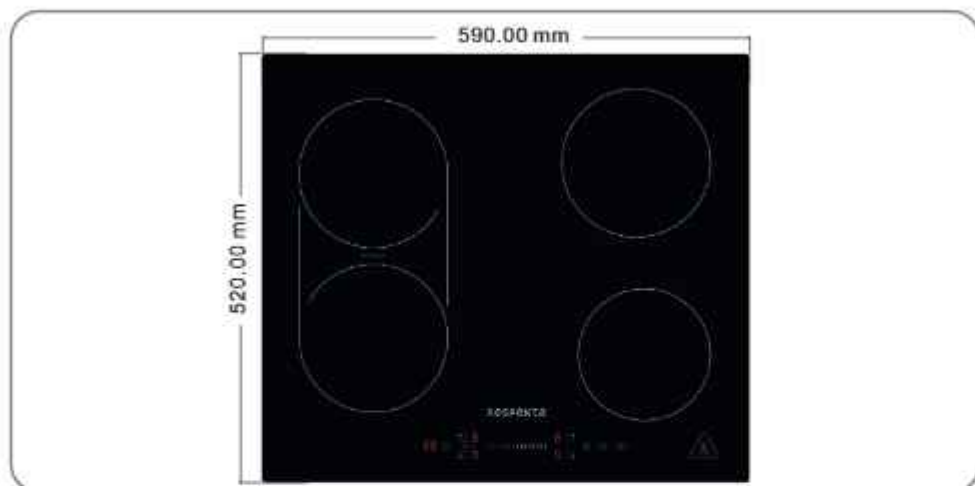


Fig. 3.1

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

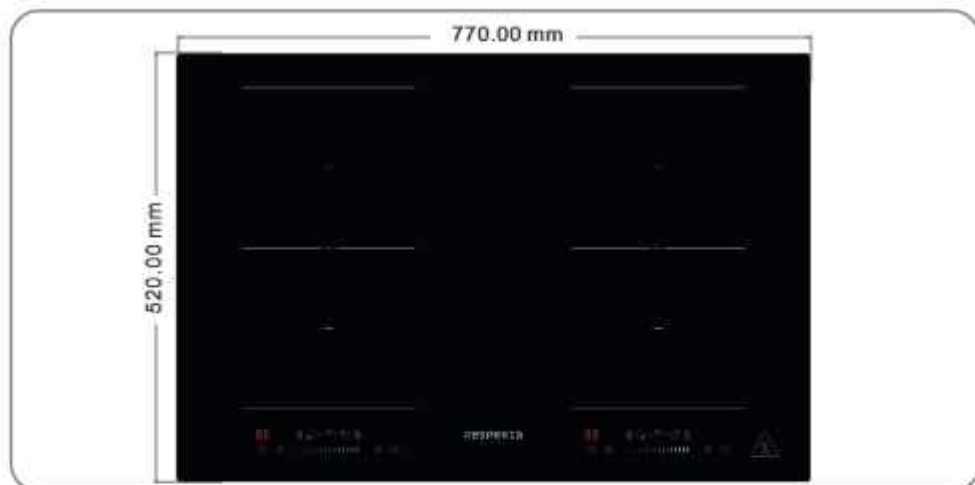


Fig. 3.2

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

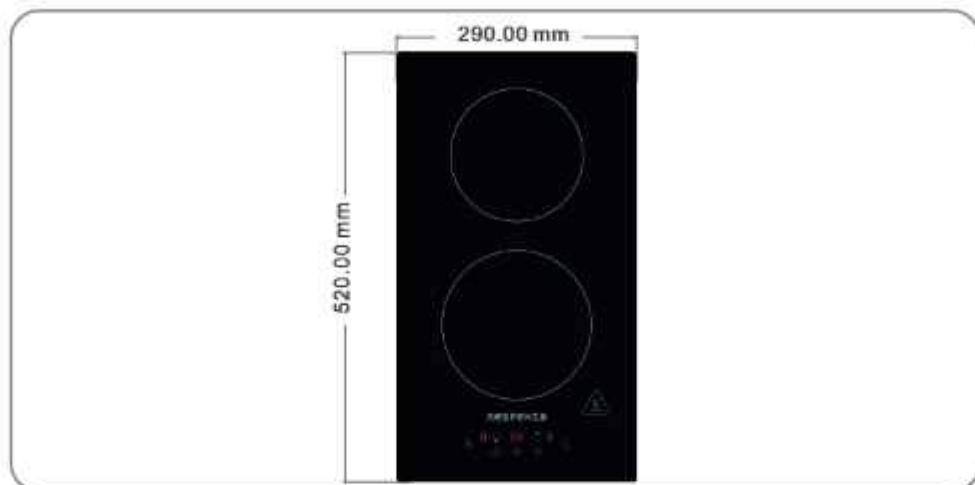


Fig. 3.3

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

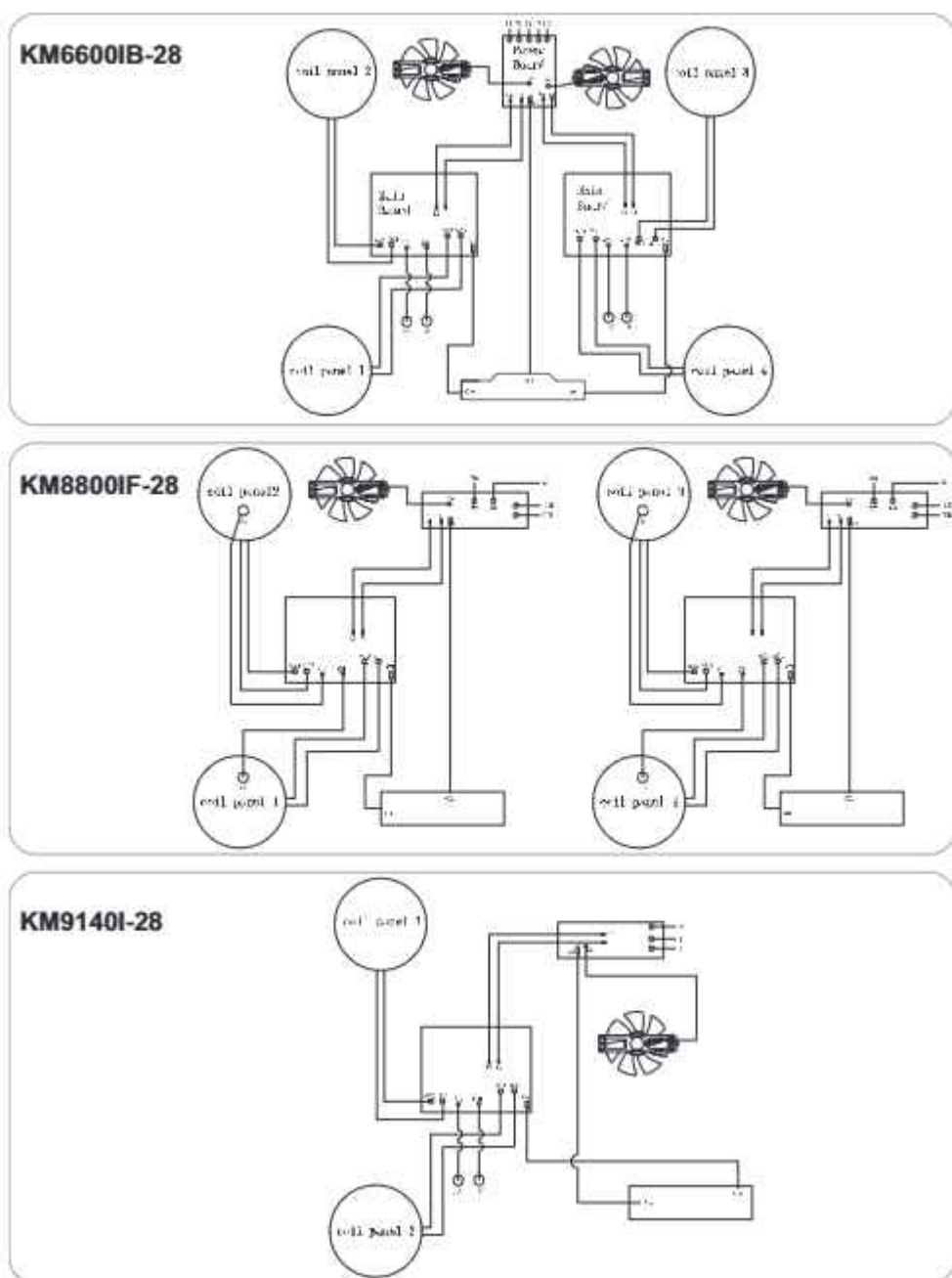











Fig. 3.4

## 4 : HOW TO USE

### 4.1 Preliminary advice

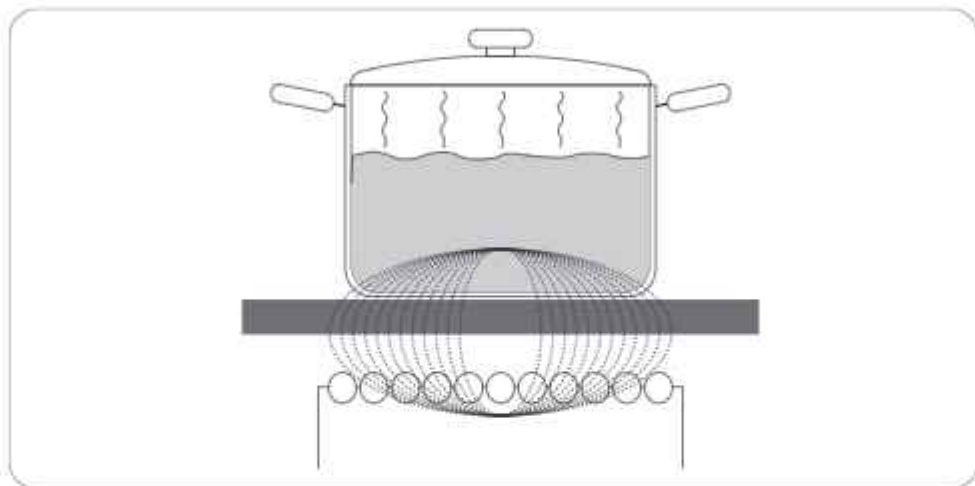
	<b>DANGER:</b> When the hob is in operation, never leave the dish unattended as the fat could catch fire.
	<b>DANGER:</b> Persons with a pacemaker should consult their doctor before using this unit.
	<b>CAUTION:</b> Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected 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.

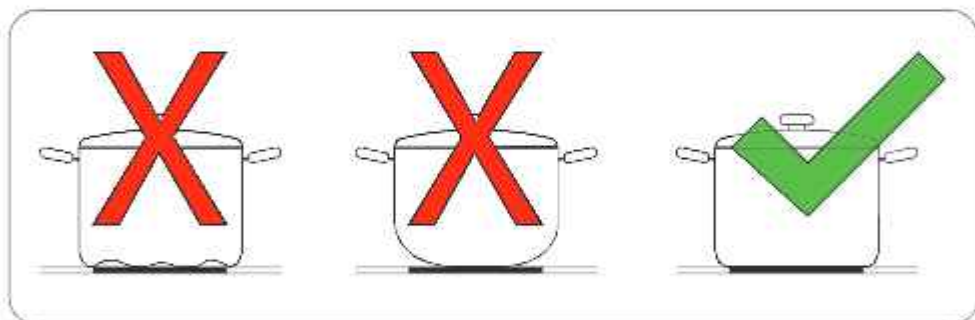


Fig. 4.2


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

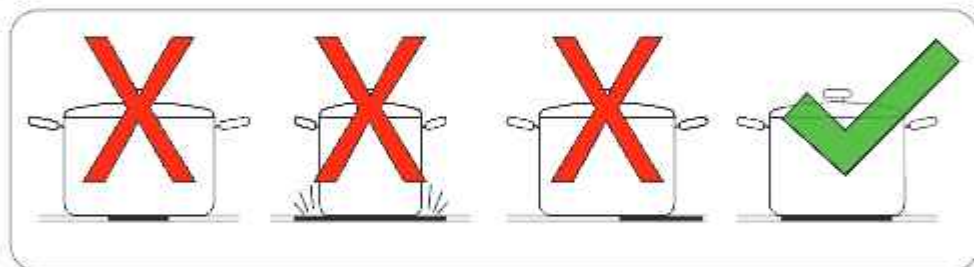


Fig. 4.4



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

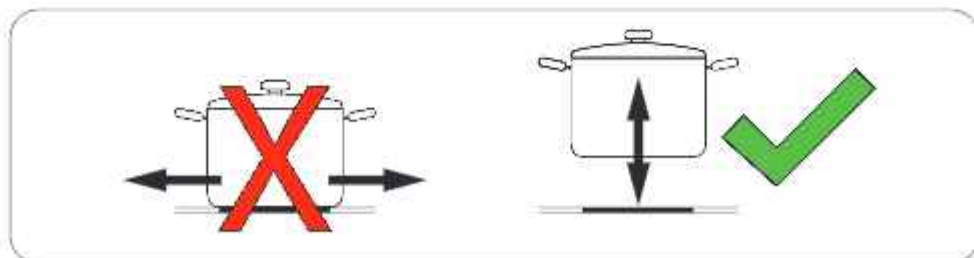


Fig. 4.5

#### 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.

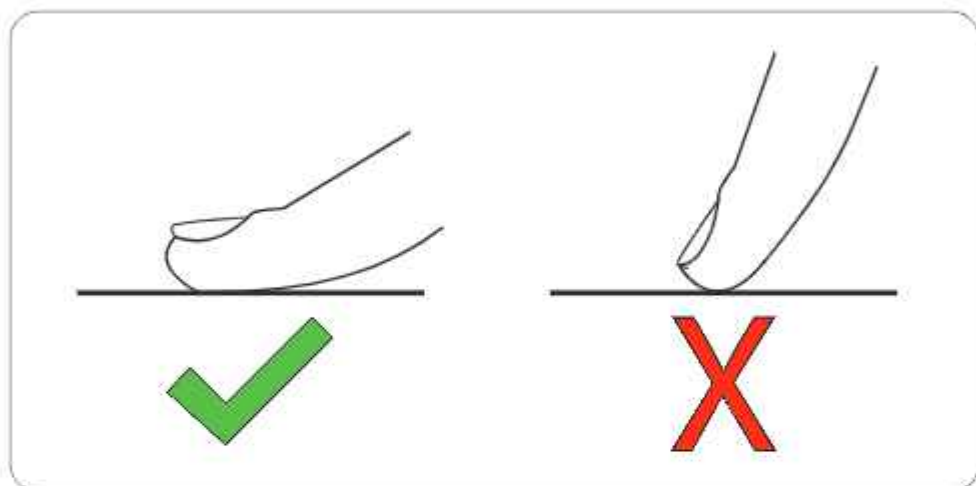


Fig. 4.6

## 4.2 Using the electric hob

### 4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM6600B-28

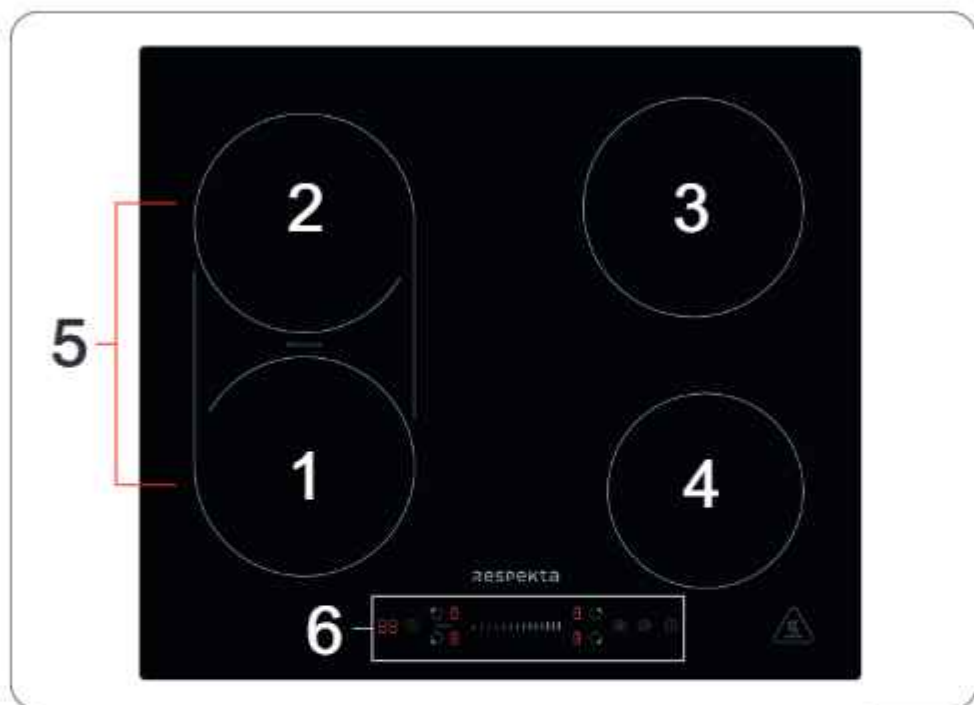


Fig. 4.7

- 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

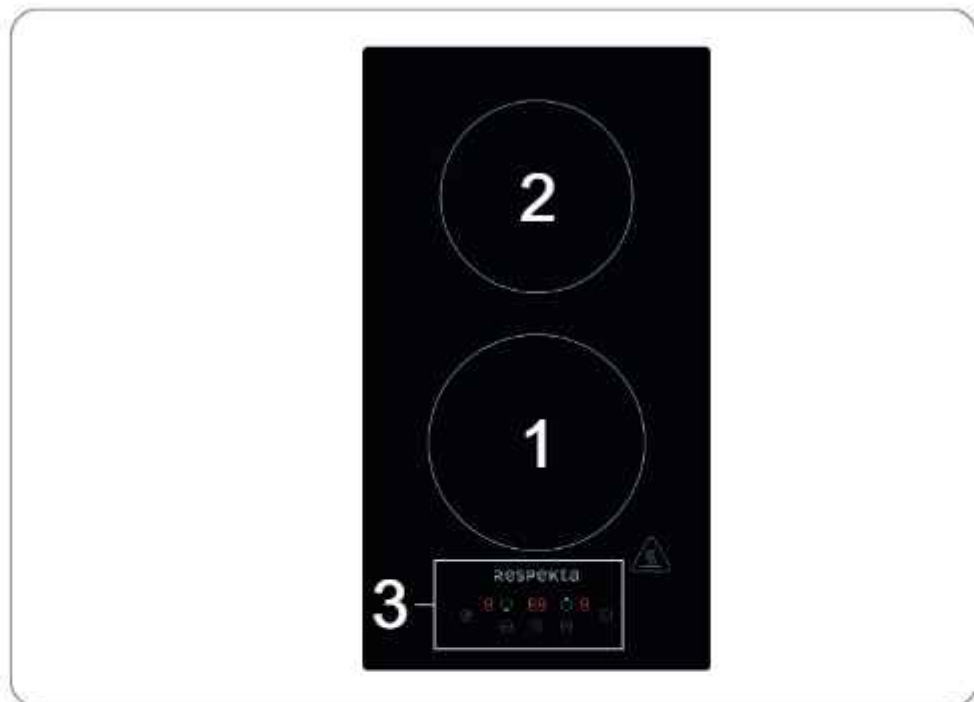


Fig. 4.9

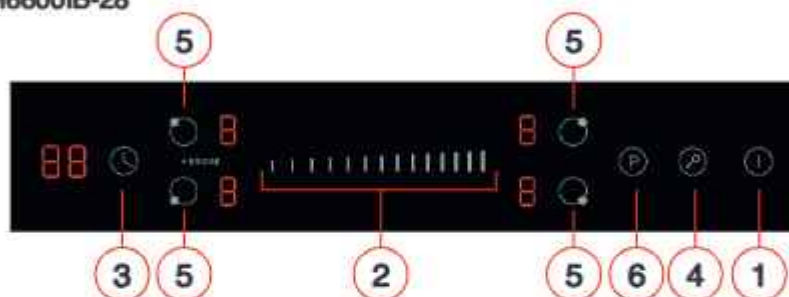
- 1 - Front hotplate (1800/2100 W)
- 2 - Rear hotplate (1200/1500 W)
- 3 - Touch control panel

## 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**

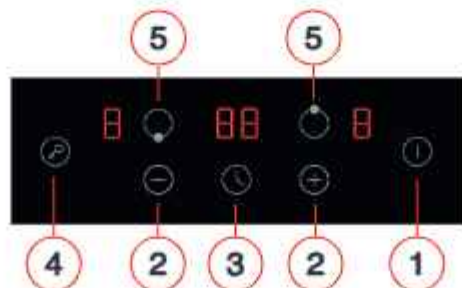


Fig. 4.10

### 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.

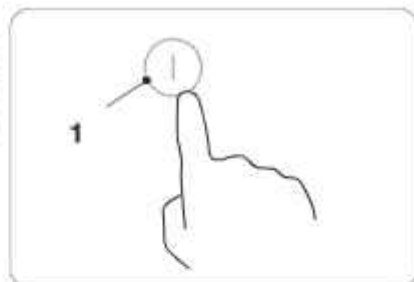


Fig. 4.11

- 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.

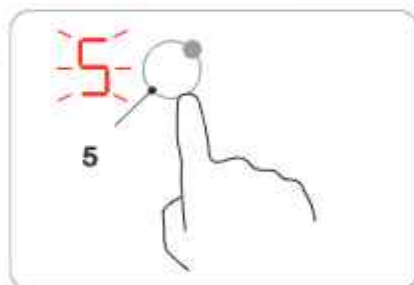


Fig. 4.13



- 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.

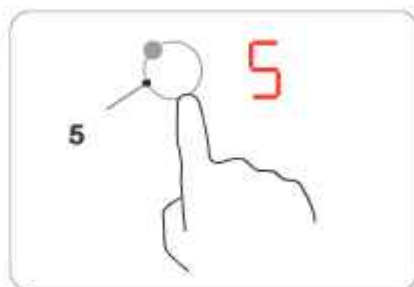


Fig. 4.15

- 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".

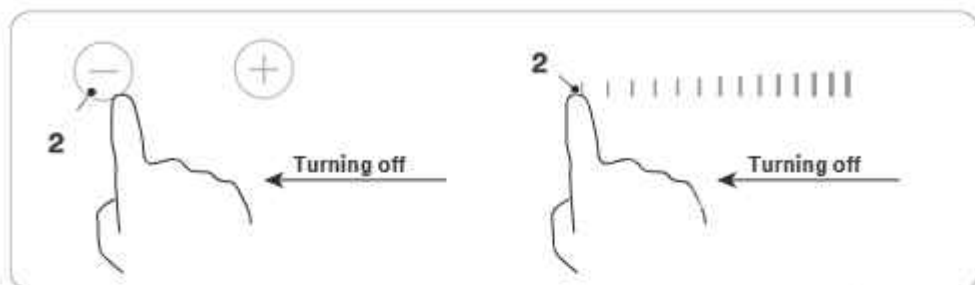


Fig. 4.16

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

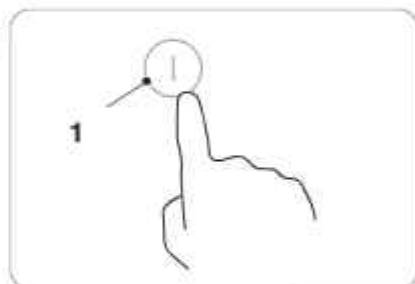


Fig. 4.17



**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).

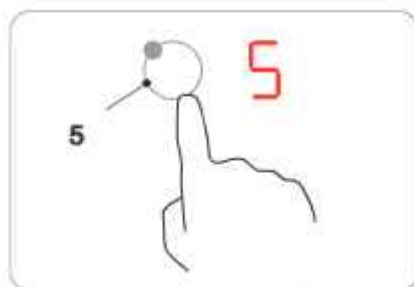


Fig. 4.19

- 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.

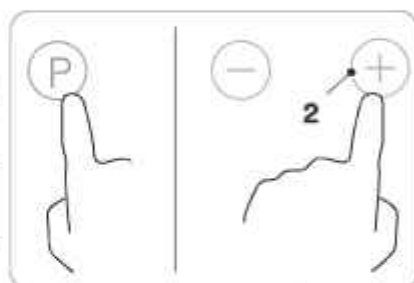


Fig. 4.20

### Turn off Power Boost

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

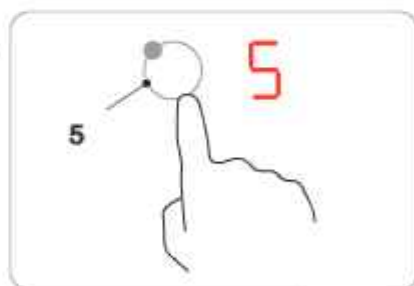


Fig. 4.21

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.

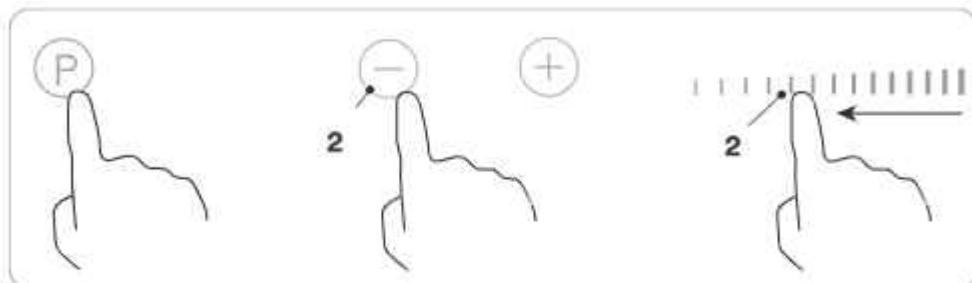


Fig. 4.22



**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.

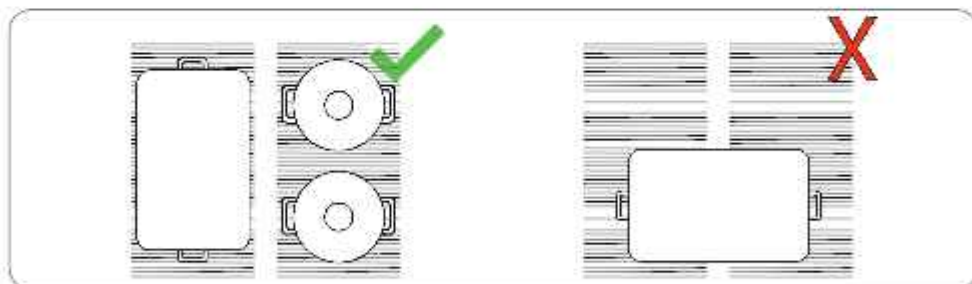


Fig. 4.23

**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).

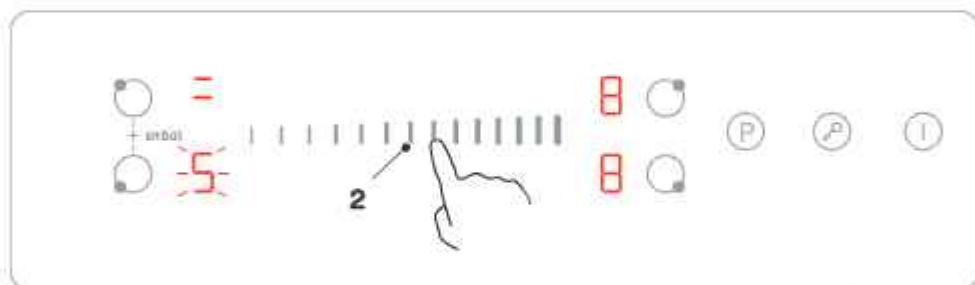


Fig. 4.25

**Turn off the Bridge function**

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

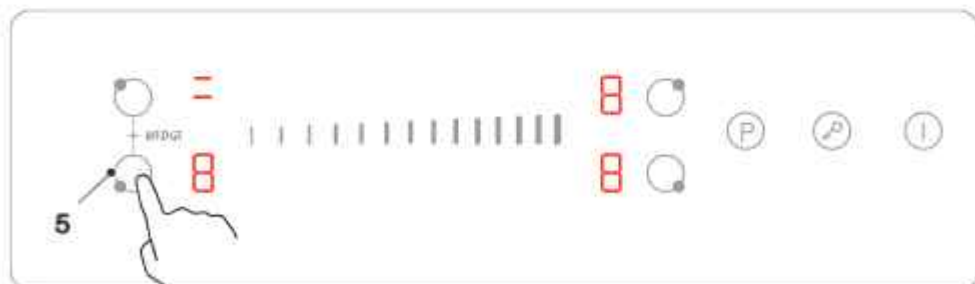


Fig. 4.26

## 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.

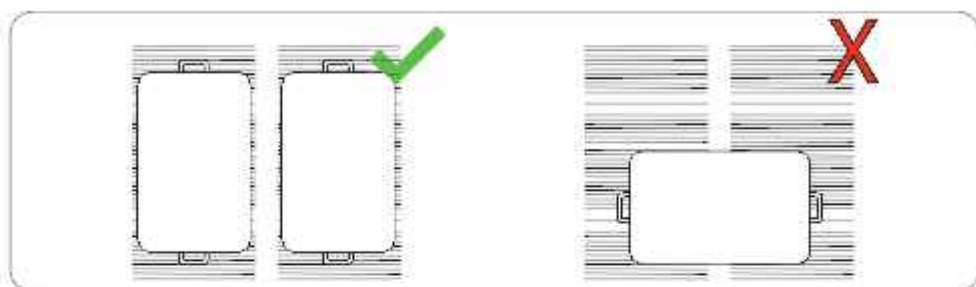


Fig. 4.27

### 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.

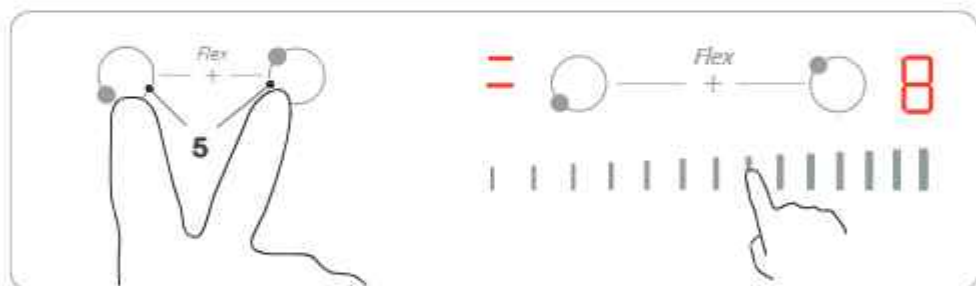


Fig. 4.28

**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.

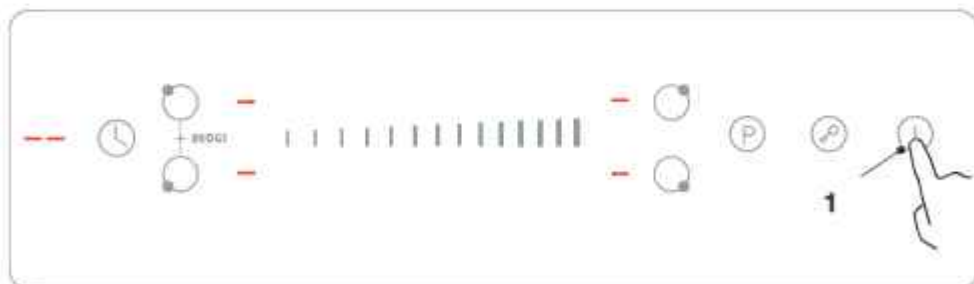


Fig. 4.30

- 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.

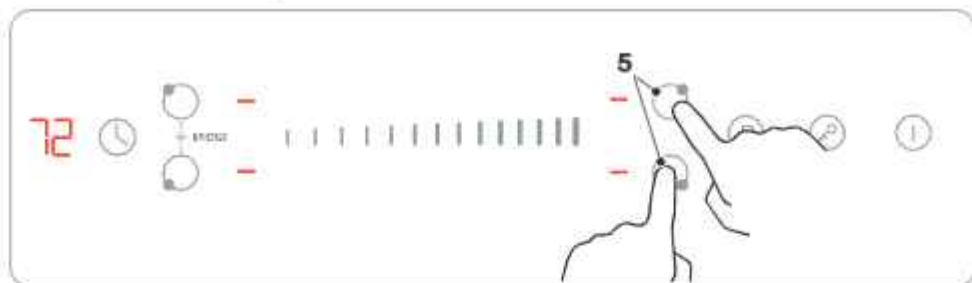


Fig. 4.31

- 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).

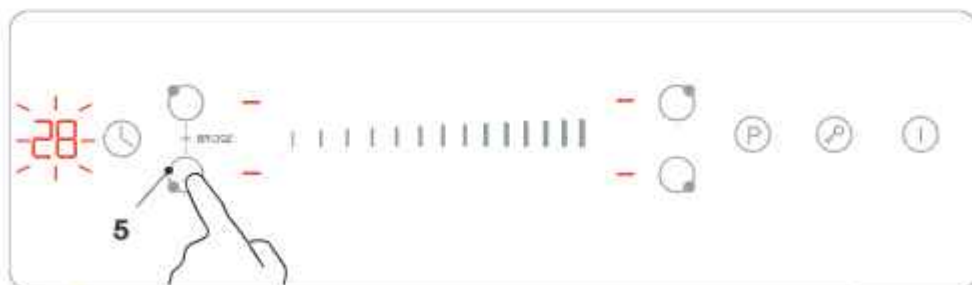


Fig. 4.33



- 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.

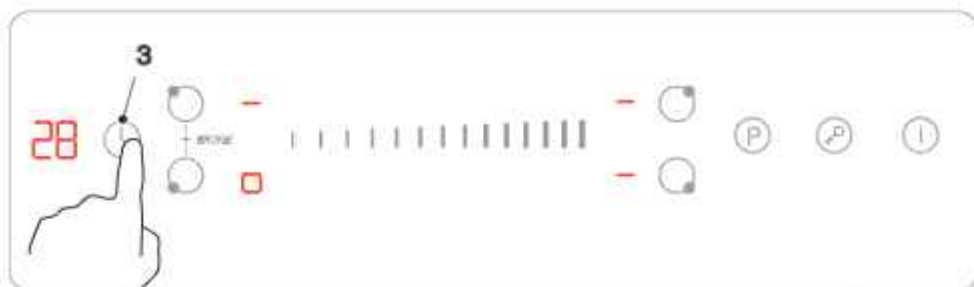


Fig. 4.34

- 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.

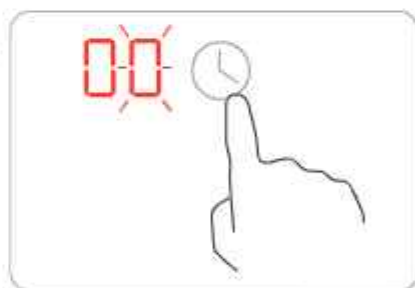


Fig. 4.37

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

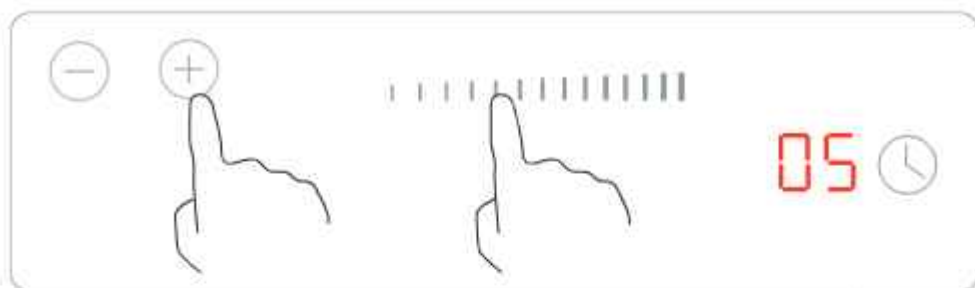


Fig. 4.38

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

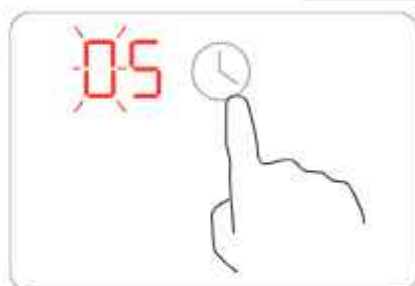


Fig. 4.39

- 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.

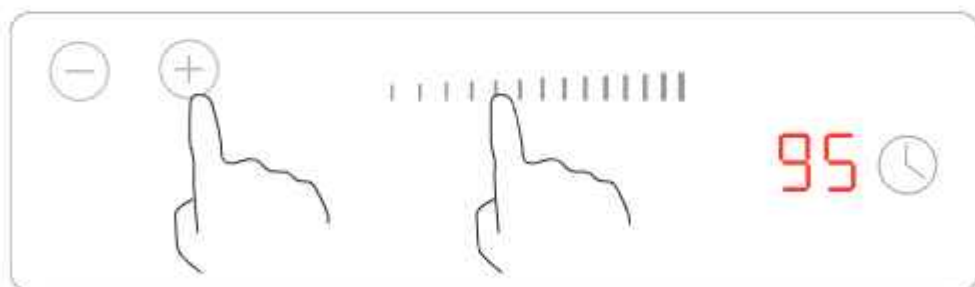


Fig. 4.40

- 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.

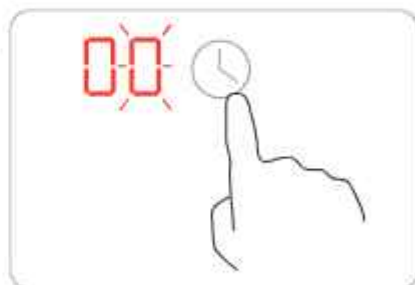


Fig. 4.43

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

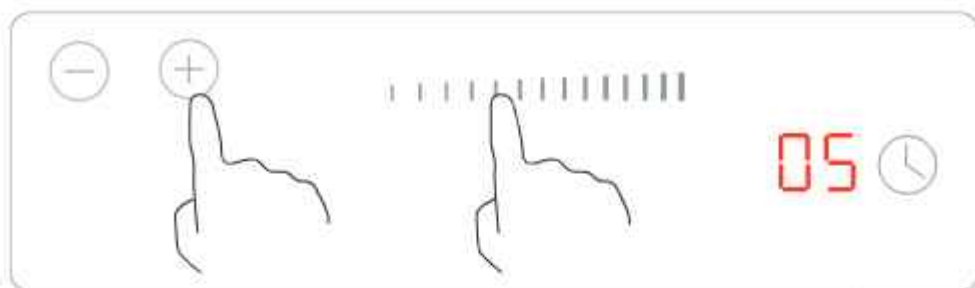


Fig. 4.44

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

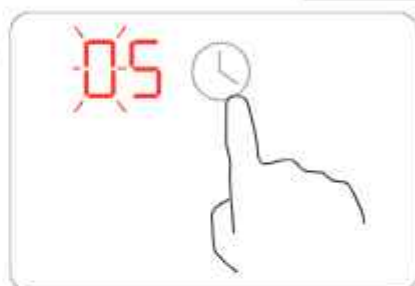


Fig. 4.45

- 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.

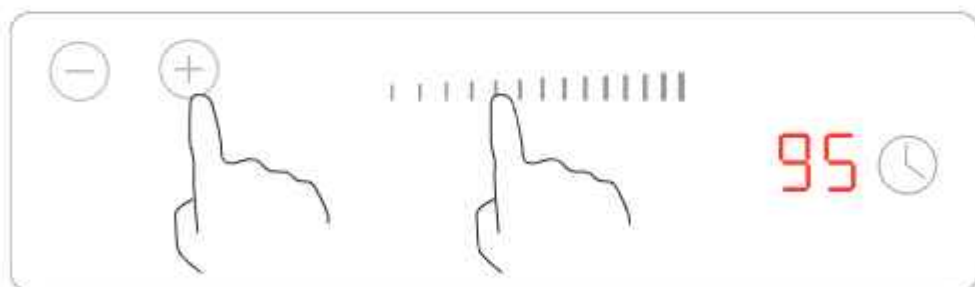


Fig. 4.46

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

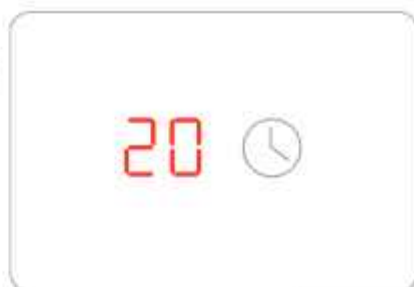


Fig. 4.47



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

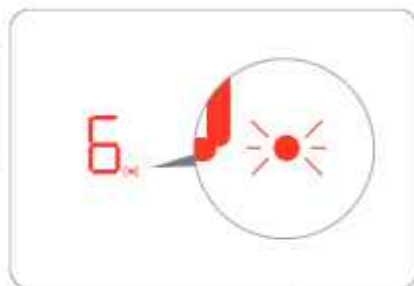


Fig. 4.48

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



**NOTE:** The other hotplates will continue to operate if previously turned on.



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.

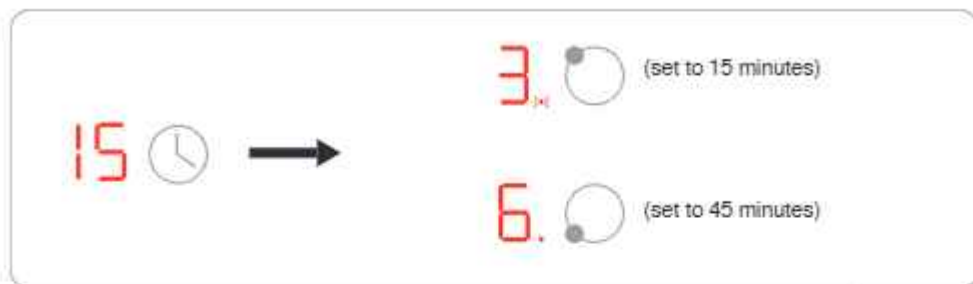


Fig. 4.50

- 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.

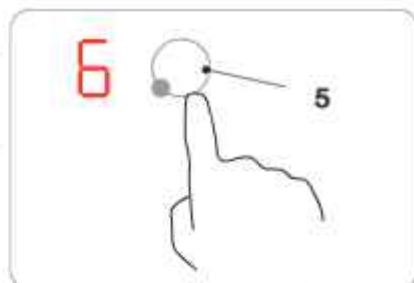


Fig. 4.52

## 4.2.13 Cooking guidelines

## Cooking tips



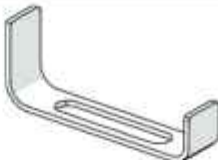
**DANGER:** Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

- 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.

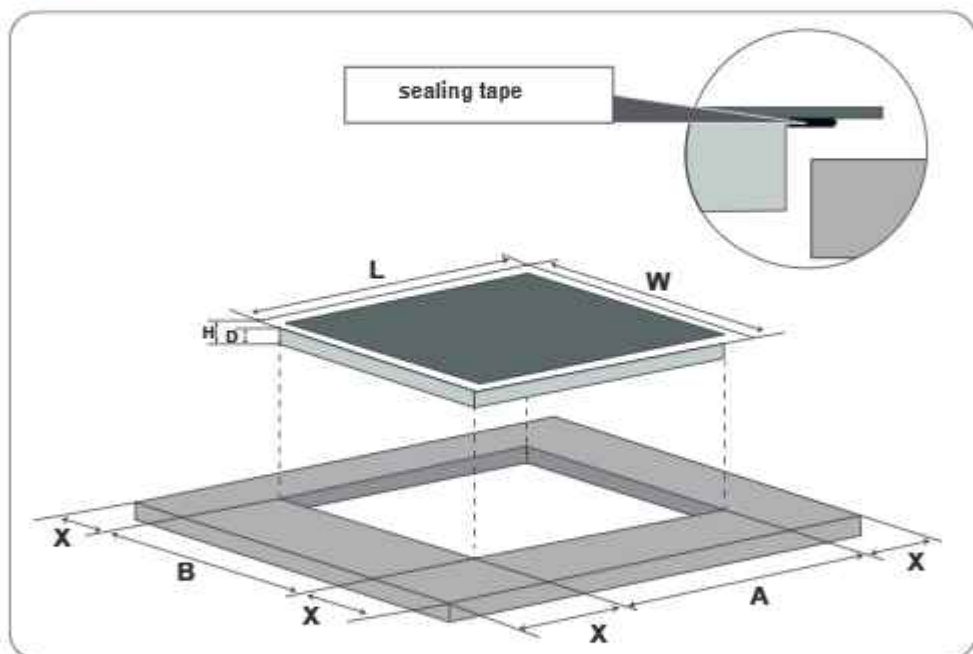


Fig. 5.1

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.

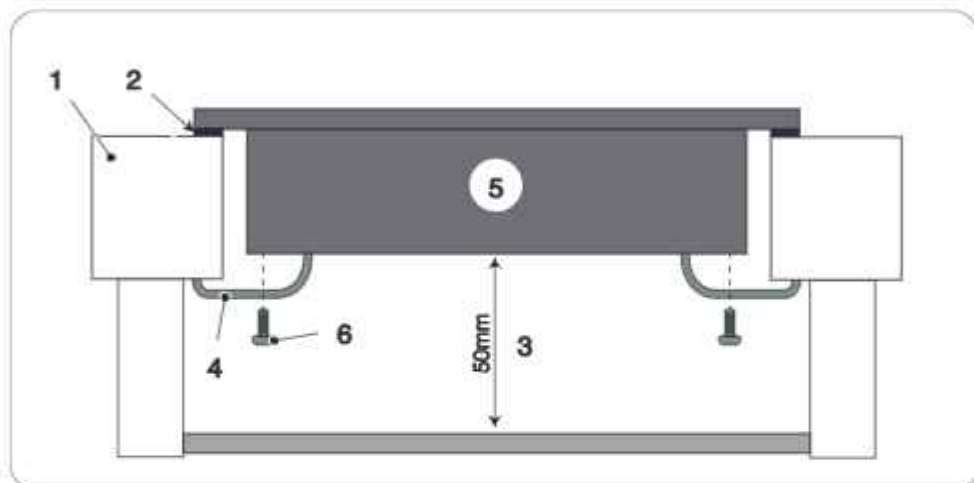


Fig. 5.2

- 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

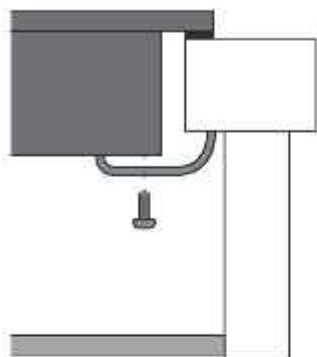
- 1) - Remove the protective film from the pre-mounted sealing tape (2).
- 2) - Bring the hob (5) into the worktop cutout and press gently.
- 3) - Secure the four mounting brackets (4) to the hob base (5) with the screws (6).



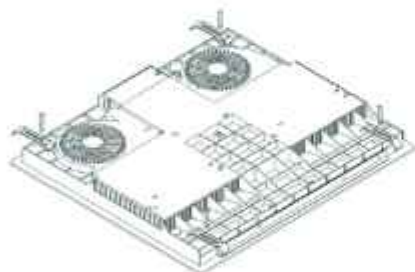
**CAUTION:** Do not put pressure on the hob to avoid damaging it.

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

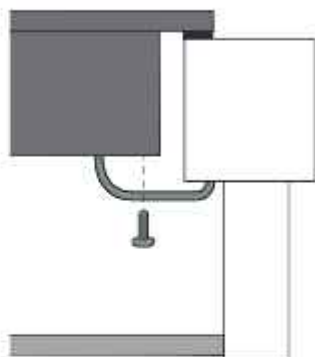
a)



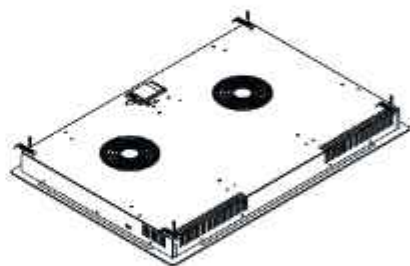
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

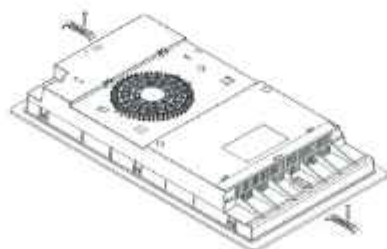


Fig. 5.3

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.

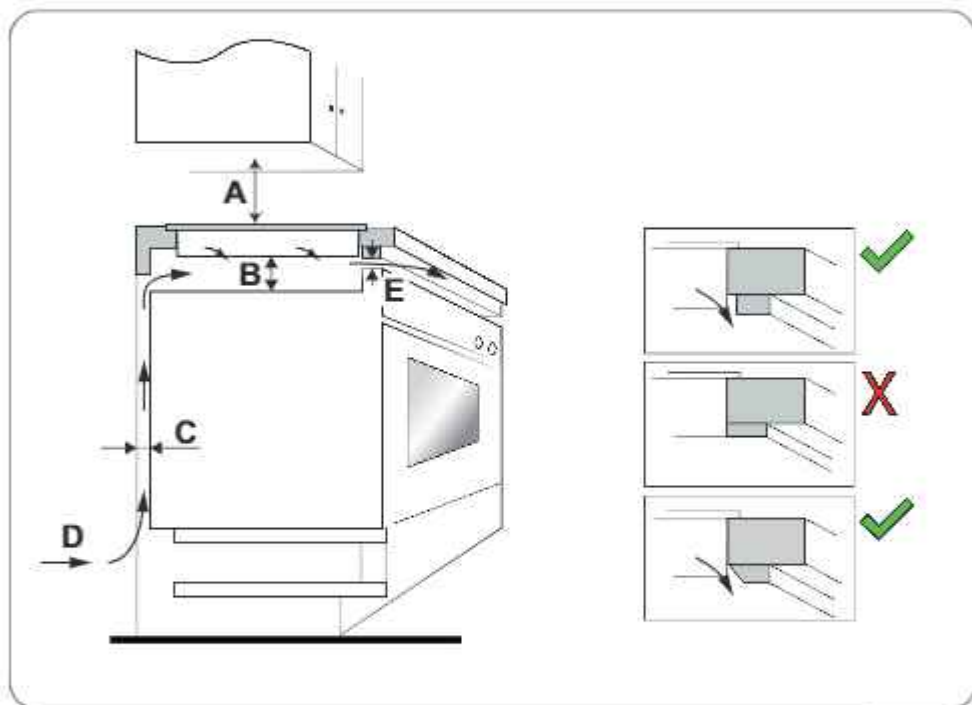


Fig. 5.4

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):

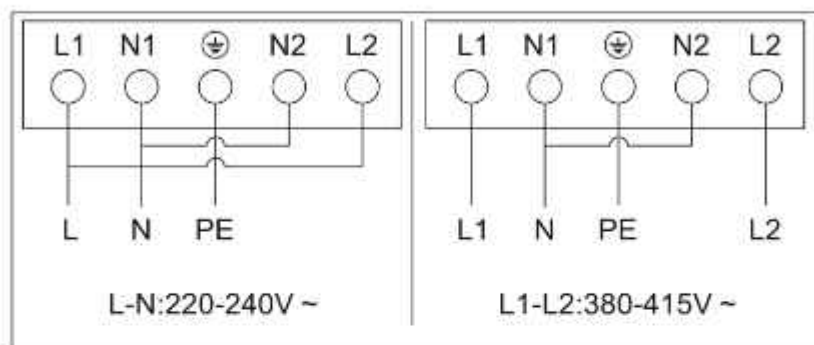
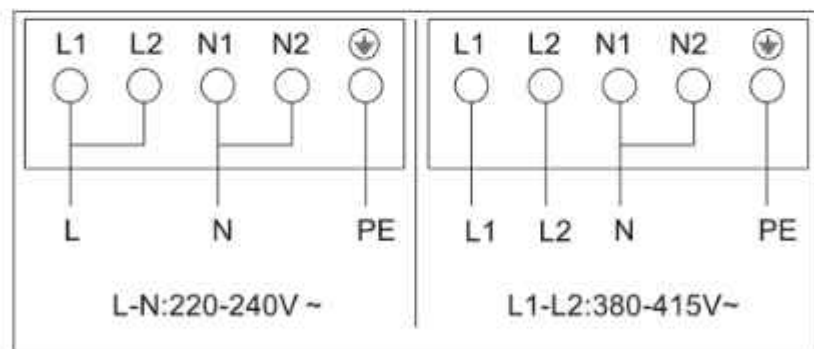

**KM6600IB-28****KM8800IF-28**


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.

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



