

respekta®

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

GB

Operating and installation instructions

Electric built-in oven

Modell / Model

DIGI 8 BLACK STEEL
AUTARK



11200205 at NEG

AK100-10T-3G-CS-01-47

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

Lieber Kunde,

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

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

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

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

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

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

CE-Konformitätserklärung

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

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

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

Inhalt

- 1.....Wichtige Sicherheitsinformationen
- 2.....Einbau
- 3.....Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens
- 4.....Ihr neuer Backofen
- 5..... Bedienfeld
- 6..... Programme und Funktionen
- 7.....Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens
- 8.....Gebrauch und Bedienung
- 9.....Fehlersuche
- 10.....Tipps zum Backen und Grillen
- 11.....Reinigung und Pflege
- 12.....Umwelttipps
- 13.....Geschirr prüfen
- 14.....Garantiebedingungen

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, einschließlich der Sicherheits- und Installationsanweisungen, die es Ihnen ermöglichen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Bitte bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit sie für späteres Nachschlagen für Sie oder jede andere Person, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut ist, leicht zugänglich ist.

Warnung:

- Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Überwachung bedienen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unter Aufsicht benutzt werden oder wenn sie die Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Gerätes und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Keinen Dampfstrahlreiniger zur Reinigung des Gerätes verwenden.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen vom Backofen in Betrieb fern gehalten werden.
- Die Verwendung aggressiver oder scheuernder Reinigungsmittel oder Metallschaber für die Reinigung Scheibe in der Backraumtür wird nicht empfohlen.
- Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann. Andernfalls könnte ein schwerwiegender Defekt am Gerät auftreten.

- Das Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden.
- Die Luft darf nicht in einen Abzugsschacht geleitet werden, der für die Absaugung von Abgasen aus Geräten, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen, verwendet wird.

Betrieb:



Achtung! Brandgefahr!

- Papier oder Stoff dürfen mit den Heizelementen nicht in Kontakt kommen.
- Niemals ätzende Chemikalien, Dämpfe, brennbare oder nicht lebensmittelechte Produkte im oder in der Nähe des Backofens lagern oder verwenden. Er ist speziell für die Verwendung beim Erwärmen oder Backen von Lebensmitteln konzipiert. Die Verwendung korrosiver Chemikalien beim Erhitzen oder Reinigen führt zu Schäden am Gerät und kann zu Verletzungen führen.
- Sollten sich Lebensmittel im Backofen entzünden, halten Sie die Tür geschlossen. Schalten Sie den Backofen aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung.
- Seien Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig. Stellen Sie sich zur Seite und öffnen Sie die Tür langsam und leicht, um heiße Luft und/oder Dampf entweichen zu lassen. Halten Sie Ihr Gesicht beim Öffnen fern, vergewissern Sie sich, dass sich

keine Kinder oder Haustiere in der Nähe aufhalten.



Achtung!

Explosionsgefahr!

- Flüssigkeiten oder Speisen dürfen niemals in geschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren können.
- Wenn Sie Rauch feststellen, schalten Sie den Backofen aus und halten Sie die Tür geschlossen, damit sich die Flammen nicht ausbreiten können.
- Es dürfen keine Zubehörteile oder elektrischen Kabel mit den heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommen.



Achtung!

Heiße Oberflächen!

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vermeiden Sie es unbedingt, heiße Teile im Garraum zu berühren.
- **Achtung!** Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Kleinkinder müssen davon fern gehalten werden.
- Bewegen Sie niemals Einschubführungen oder Bleche oder fassen Sie sie an, wenn sie heiß sind. Warten Sie, bis sie abgekühlt sind.

Sicherheitshinweise:



WICHTIG!

Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen.

Allgemeine Informationen

- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt und kann in einen

Standard-Küchenschrank oder eine Wohneinheit eingebaut werden.

- Bestimmte Arten von Vinyl- oder Laminat-Küchenmöbeln sind besonders anfällig für Hitzeschäden oder Verfärbungen bei Temperaturen unter den oben genannten Kriterien.
- Die Geräteoberflächen werden während des Betriebs heiß und halten die Wärme nach dem Betrieb zurück.
- Für alle Schäden, die durch die Nichteinhaltung der Temperaturtoleranz des Backofens während der Installation oder durch den zu geringen Abstand zwischen Möbel und Backofen entstehen, ist der Betreiber verantwortlich.
- Das Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzt werden.

Einbau

- Der Backofen muss gemäß der Einbauanleitung installiert werden, und alle erforderlichen Maßnahmen müssen ergriffen werden.
- Alle Installationsarbeiten müssen von geschultem Fachpersonal oder einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Kinder

- Bitte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial sorgfältig. Das Verpackungsmaterial ist für Kinder potenziell gefährlich.
- Achten Sie darauf, Kinder von dem Gerät fernzuhalten. Kinder müssen sorgfältig beaufsichtigt werden, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Es kann gefährlich sein, wenn Kinder das Gerät berühren.

Allgemeine Sicherheit

- Legen oder stellen Sie keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab und lehnen Sie diese nicht an der geöffnete Ofentür an, da dies zu Schäden an den Scharnieren der Ofentür führen kann.
- Heißes oder Fett darf nicht in unbeaufsichtigte Bereiche gelangen.
- Stellen Sie das Universalblech oder den Kombirost nicht direkt auf den Boden im Garraum, auch nicht, wenn Aluminiumfolie darunter gelegt wird.
- Netzkabel und Stecker dürfen nicht mit einem Heizelement in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben Gardinen oder Möbeln mit Textibezug auf.
- Versuchen Sie nicht, Gargeräte mit Hilfe der Ofentür oder des Griffs anzuheben oder zu bewegen, da dies zu Schäden am Gerät oder zu Verletzungen der Person führen kann, die das Gerät anhebt.

Elektrische Sicherheit

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von einer empfohlenen Kundendienststelle bzw. von ähnlich geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Stromversorgung jederzeit zugänglich ist.
- Bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom der Stromversorgung mit den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.

- Niemals ein beschädigtes Gerät verwenden! Das Gerät unbedingt von der Stromversorgung, wenn es beschädigt ist.
- Gefahr eines Stromschlags! Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Im Falle einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Um eine Beschädigung des Netzkabels zu vermeiden, darf es nicht an scharfen Kanten gequetscht, geknickt oder aufgescheuert werden. Halten Sie es auch von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.
- Das Netzkabel so auslegen, dass kein unbeabsichtigtes Ziehen oder Stolpern darüber möglich ist.
- Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Gerätes. Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Außengehäuses.
- Niemals Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen wird. Es könnte ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie nur Originalteile und -zubehör.
- Das Gerät von heißen Oberflächen und offenen Flammen fernhalten. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen und trockenen Oberfläche. Schützen Sie das Gerät vor Hitze, Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- Keine Gegenstände mit offener Flamme, z. B. Kerzen, auf oder neben das Gerät stellen.
- **ACHTUNG:** Stellen Sie vor dem Auswechseln der Lampe sicher, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die feste Verkabelung des Geräts muss über eine allpolige Trennvorrichtung verfügen.



Sicherheit:

- **Achtung**, die Glasscheibe ist extrem zerbrechlich. Tragen Sie bei der Handhabung immer Handschuhe.
- Zu Ihrer Sicherheit ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas hergestellt. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis“ zu bewahren.
- Daher sollte es mit größter Sorgfalt gehandhabt werden, um Stöße und Verformungen, insbesondere bei der Installation, zu vermeiden.
- Vermeiden Sie die Installation des Gerätes in Bereichen, in denen es starken Erschütterungen ausgesetzt wäre.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- **Kleben** Sie keinen Klebefilm auf die Glasoberfläche. Im Falle eines Bruchs würde er große Stücke bilden, die gefährlich sein könnten.

Elektrischer Anschluss



Gefahr eines Stromschlags!

- Jede elektrische Installation muss von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden.
- Alle Anschlüsse müssen von geschultem Fachpersonal in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften vorgenommen werden. Wenn Sie Zweifel haben, fragen Sie einen Elektrofachmann.
- **Wichtig!** Das Gerät ohne Anschluss an die Stromversorgung aufbauen und installieren. Vor Wartungen immer die Stromversorgung trennen. Wir empfehlen, während der Arbeiten die Sicherung herauszunehmen oder den

Leistungsschalter am Verteiler auszuschalten.

- Dieses Produkt muss geerdet werden - wenn kein Schutzleiter vorhanden ist, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- In die feste Verkabelung müssen gemäß den Installationsvorschriften Trennvorrichtungen eingebaut werden. Um dies zu erreichen, ist eine geeignete geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit zu installieren.
- **Hinweis!** In die feste Verkabelung ist eine geschaltete Schmelzsicherungseinheit mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in allen Polen einzubauen.
- Die ankommenden Plus-, Neutral- und Erdungskabel an die Klemmen der geschalteten Sicherungseinheit anschließen. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen fest sitzen.
(Gilt für Geräte, welche ohne Kabel geliefert werden)
- Die Abzweigdose muss auch dann noch zugänglich sein, wenn sich Ihr Backofen in eingebautem Zustand befindet, damit er vom Netz getrennt werden kann.

Reinigung

- Vor der Reinigung des Geräts immer die Stromversorgung trennen. Wenn die geschaltete, abgesicherte Anschlusseinheit schwer zugänglich ist, schalten Sie die Stromversorgung mit dem entsprechenden Schutzschalter am Verteiler ab.
- **Reinigen** Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich. Der Backofen muss regelmäßig gereinigt werden; alle Lebensmittelreste und Ablagerungen müssen dabei entfernt werden.
- **Reinigen** Sie die Ofenoberflächen niemals durch Dampfreinigung.
- **Sobald** der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen

Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.

- **E**ventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Garvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- **S**ie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Sie sollten auch darauf achten, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.

Dampf Clean Reinigung

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

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

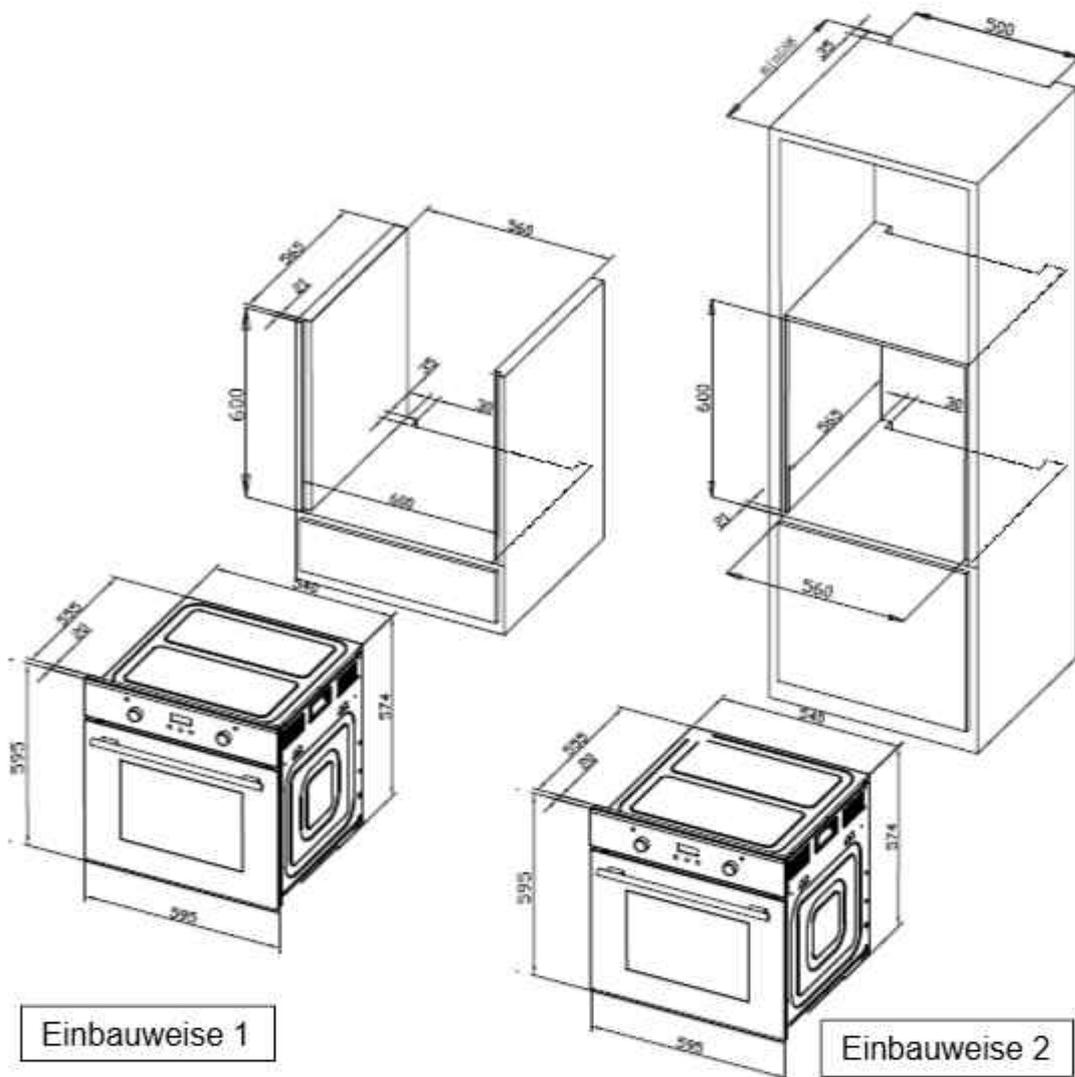
2. Einbau

Vor dem Einbau

Das Gerät ist zum Einbau ausgelegt. Der Sicherheits-abstand zum Gerät und zu den Küchenwänden ist einzu-halten. Details siehe nebenstehende Abbildungen.

(Werte in mm).

- ❖ Oberflächen, synthetische Laminats und verwendete Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C) und benachbarte Gerätefronten bis 70 °C.
- ❖ Küchenschränke müssen waagrecht ausge-richtet und fixiert werden.
- ❖ Zwischen dem Gerät und den umgebenden Schrankfronten ist ein Spalt von 5 mm erforderlich.
- ❖ Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Fachboden eingebaut werden.
- ❖



Einbauen und Anschließen

▲ Sachschäden!

Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts verwendet werden.

- ◇ Das Gerät muss gemäß allen örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- ◇ Das Gerät sollte von mindestens zwei Personen getragen werden.
- ◇ Benutzen Sie die an beiden Seiten befindlichen Schlitze oder Drahtgriffe, um das Gerät zu bewegen.



Anschluss an die Stromversorgung

Dieses Gerät muss geerdet werden!

- ◇ Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von geschultem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls erlischt die Herstellergarantie.
- ◇ Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Feuer durch Beschädigung der Netzleitung! Das Netzkabel darf nicht gequetscht, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch einen qualifizierten Elektriker ersetzt werden.
- ◇ Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmen. Das Netzkabel muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

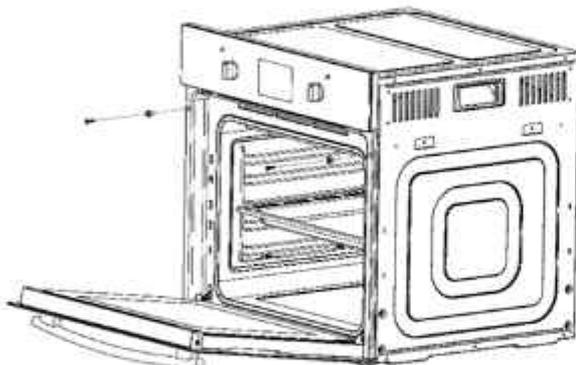


Risiko eines Elektroschocks!

Vor Beginn von Elektroarbeiten ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Einbau

1. Schieben Sie den Backofen den Schrank, richten Sie ihn aus und sichern Sie ihn.
2. Befestigen Sie Ihren Backofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben, wie in nachstehender Abbildung dargestellt.



Endkontrolle

1. Schließen Sie den Backofen an das Stromnetz an und schalten Sie ihn ein.
2. Prüfen Sie, ob er funktioniert.

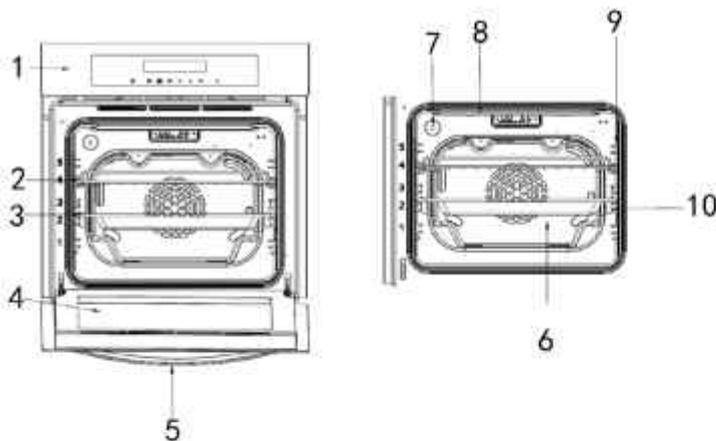
3. Vor der ersten Inbetriebnahme des

Geräts

- Sobald obiger Vorgang ausgeführt wurde, ist der Backofen einsatzbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt bestimmt.
- Benutzen Sie den Backofen nur zum Backen bzw. Garen von Lebensmitteln.
- Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Backofen entfernt wurde.
- Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch auf die gewünschte Gartemperatur vor.
- Platzieren Sie das Universalblech in der Mitte des Backofens und lassen Sie bei Verwendung mehrerer Bleche einen Zwischenraum, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie das Universalblech nicht auf den Ofenboden und decken Sie es nicht mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zu einem Wärmestau. Die Gar- und Bratzeiten würden sich verändern, und die Beschichtung kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen (das Ofenlicht bleibt während des Garens an).
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, den Kontakt mit heißen Teilen und Dampf zu vermeiden.

4. Ihr neuer Backofen

A. Allgemeine Übersicht



- | | |
|------------------|---|
| 1 Bedienfeld | 6 Ventilator (<i>hinter dem Lüftungsgitter</i>) |
| 2 Kombirost | 7 Backofenbeleuchtung |
| 3 Universalblech | 8 Grill-Heizelement |
| 4 Tür | 9 Einhängegitter |
| 5 Türgriff | 10 Einschubebene |

B. Technische Daten

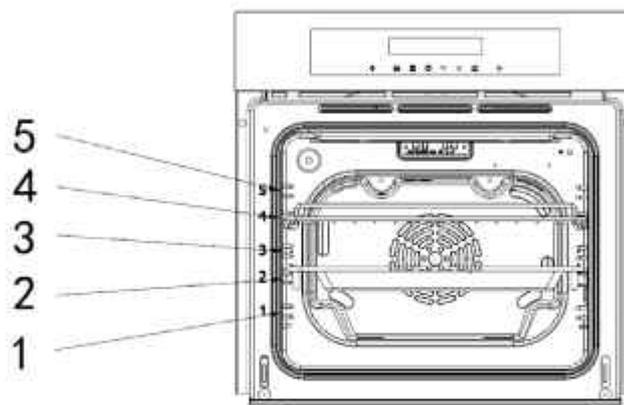
Spannung/Frequenz	220-240V~50Hz
Gesamter Stromverbrauch	2.950 kW
Kabeltyp/Querschnitt	H05VV-F 3*1.5 mm ²
Kabellänge	ca. 1,5 m
Außenabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 (mm)
Einbauabmessungen (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ mind. 565 (mm)
Geräteart	Multifunktions-Backofen
Energieeffizienzklasse	A
Backofenlampe	25W/300 °C

C. Zubehör

- Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen.
- Es gibt auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verbessern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Backofen bequemer gestalten können.

Zubehör einsetzen

Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie es immer bis zum Anschlag ein, damit es nicht an der Gerätetür anstößt.



Das Zubehör lässt sich etwa zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Wenn es wieder abkühlt, nimmt es seine ursprüngliche Form wieder an. Dies beeinträchtigt seine Funktion nicht.

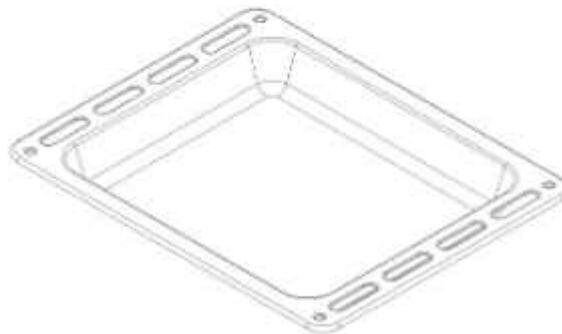
Universalblech

Für Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch zum Auffangen von tropfendem Fett verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Kombirost grillen.



Tiefes Universalblech (Optional)

Wird für Gebäck, große Braten, saftige Gerichte und zum Auffangen von austretendem Fett beim Grillen verwendet.



Kombirost

Wird zum Grillen und Garen der Lebensmittel, auch in Auflaufformen oder Kuchenformen, in der gewünschten Einschubebene verwendet.



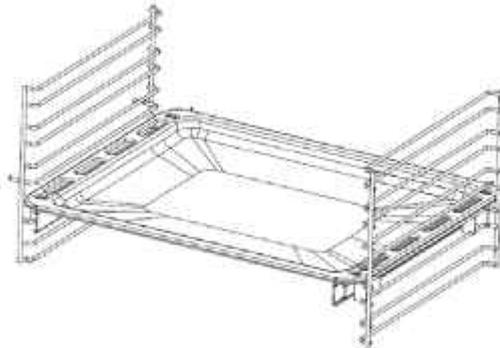
Einhängegitter

①②③④⑤ Die Eihängegitter bieten fünf verschiedene Höhen zum Garen von Speisen. Dient dem Einschub des Universalblechs oder Kombirost auf verschiedenen Ebenen und ist an den Seiten im Garraum befestigt.



Einschubebenen

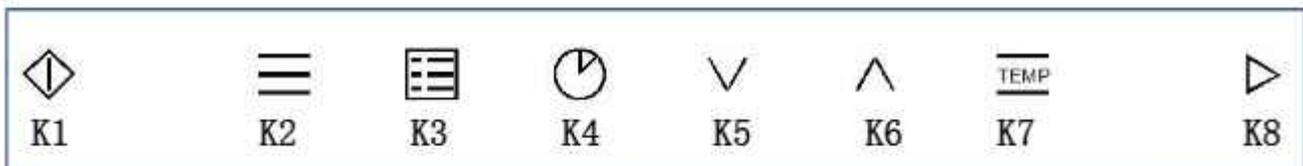
In der Regel auf der zweiten oder vierten Ebene der Seitenfläche installieren Sie das Universalblech oder den Kombirost, die sich problemlos herausziehen und schieben lassen, was für das Einlegen und Herausnehmen von Gargut praktisch ist.



5. Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätemodell können einzelne Details abweichen.

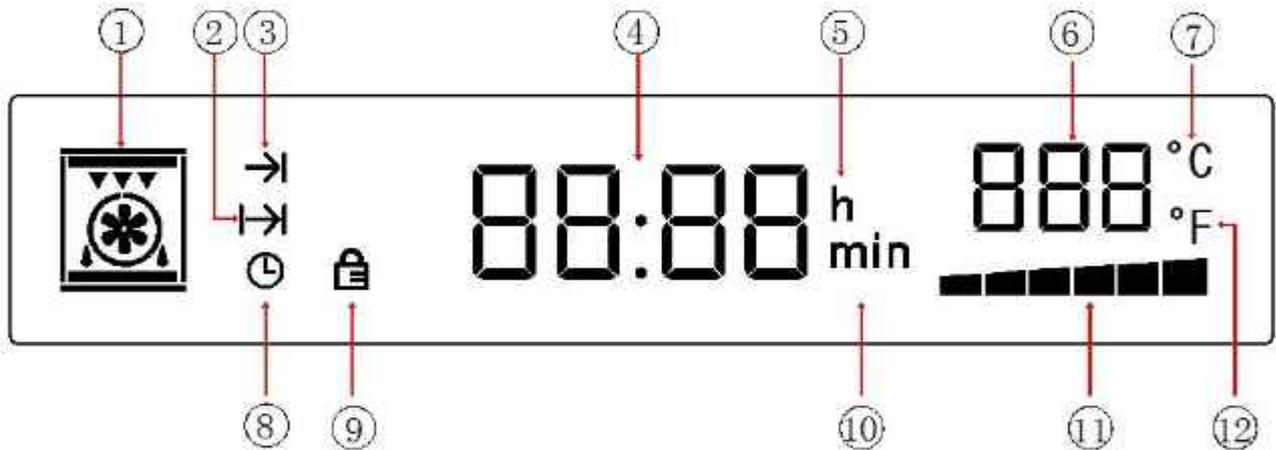
1 Display und Tasten



1.1 Tasten

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
K1	Ein/Aus-Taste (für 2 s drücken und halten)	K5	Zeit- oder Temperaturreduzierung
K2	Funktionstaste	K6	Zeit- oder Temperaturerhöhung
K3	„Auto“-Funktionstaste	K7	Dauer oder Umschalttaste Temperatur
K4	Zeitvorwahl	K8	Start bzw. Pause
Kombination K5+K6	Einstellen der Zeit		

1.2 Display



Display

Display Symbole und Funktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
1	Backofenfunktion	7	Grad °C
2	Dauer	8	Zeit
3	Ende der Garzeit	9	Displaysperre
4	Zeitwerte	10	Minuten
5	Stunden	11	Aufheiz- und Restwärmeanzeige
6	Temperatur	12	Fahrenheit °F

1.3 Backofenfunktionen

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
	Oberhitze		Grill
	Ventilator (Auftauen)		Unterhitze
	Umluft		

6. Programme und Funktionen

1 Einschalten

Wenn der Stromanschluss des Backofens hergestellt ist, beginnt das Display mit der Selbstinspektion, von links nach rechts, jede Taste leuchtet 0,5 Sekunden (insgesamt 8 Tasten), insgesamt 4 Sekunden, das Display bleibt 4 Sekunden lang hell. Das Ende der Selbstinspektion durch einen Piepton angezeigt.

Die Standardzeit zeigt 12:00 an, der Stundenwert 12 blinkt, die Uhr kann nun eingestellt werden, Einzelheiten finden Sie im Kapitel Einstellen der Uhr.

Die gesamte Hintergrundbeleuchtung schaltet sich nach 20 Sekunden ohne Bedienung ein und der Backofen geht in den Modus für die Auswahl der Funktion. Nach 60 Sekunden ohne Bedienung schaltet sich der Backofen aus und kehrt durch Drücken einer beliebigen Taste in den Modus für die Auswahl der Funktion zurück.

Auswahl der Funktion: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung ist eingeschaltet.

Standby: Auf dem Display wird die aktuelle Zeit angezeigt, die Hintergrundbeleuchtung der Tasten ist ausgeschaltet.

Aus: Das Display und die Hintergrundbeleuchtung der Tasten sind ausgeschaltet.

2 Zeiteinstellung

Wenn der Backofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird und die Leiterplatte die Selbstinspektion abgeschlossen hat, wird 12:00 Uhr angezeigt, der Stundenwert 12 blinkt (1 Mal/s), stellen Sie die Stundenzeit durch Drücken von "+" oder "-" ein. (00~23~00 ist wieder einstellbar).



Einstellen der Stunden



Einstellen der Minuten

Nachdem Sie die Stunden eingestellt haben, drücken Sie gleichzeitig die Tastenkombinationen ("∨" und "∧") um zur Minuteneinstellung zu wechseln. Minuten 00 blinkt, drücken Sie "∧" oder "∨" um die Minuten (0~59~0 ist wieder einstellbar) einzustellen.

Nach der Einstellung der Minuten drücken Sie zur Bestätigung erneut die obige Tastenkombination, die Einstellung der Zeit ist abgeschlossen.

Beim Einstellen der Stunden erscheint ^h. Beim Einstellen der Minuten erscheint ^{min}.

Wenn nach der Bestätigung ^h und ^{min} nicht erscheinen, dann drücken und halten Sie "∧" oder "∨" um die Einstellzeit zu verkürzen. Wenn die Minuten der Uhr für 10 s. ohne Bestätigung eingestellt sind, bestätigt das System automatisch und geht in den Modus "Auswahl der Funktion" über.

Nach 20 s ohne Zeiteinstellung, wird die Uhrzeit standardmäßig auf 12:00 Uhr gestellt und in den Modus "Auswahl der Funktion" geschaltet.

Wenn die Stromzufuhr unterbrochen wurde, muss die Uhr neu eingestellt werden.

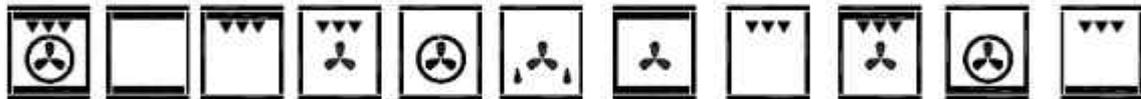
Zeiteinstellung im Modus "Auswahl der Funktion"

Wenn Sie die Uhrzeit beim ersten Anschluss an die Stromversorgung nicht gleich eingestellt haben, können Sie diese nachträglich mit der Tastenkombination "∧" und "∨" im Modus "Auswahl der Funktion" einstellen, die Schritte sind dieselben wie oben beschrieben.

3 Auswahl der Backofenfunktionen

Im Modus Auswahl der Funktion können Sie mit dem Funktionswähler  andere Ofenfunktionen auswählen, die entsprechenden Symbole ist unten dargestellt (das Gerät merkt sich die letzte Auswahl).

Backofenfunktionen



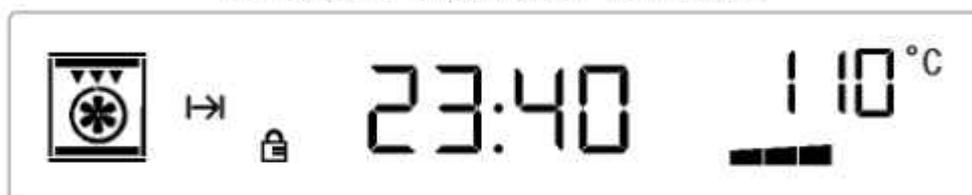
Wenn Sie eine Funktion wählen, zeigt die Position der Uhr die Standarddauer (im Eco-Modus wird "ECO" angezeigt), die Temperatur zeigt die Standardtemperatur der entsprechenden Backofenfunktion an und blinkt, das Temperatursymbol °C leuchtet (Die Standardgarzeit und -temperatur für jede Funktion finden Sie im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten). Sie können zu diesem Zeitpunkt die Gartemperatur durch Drücken von „^“ oder „v“ einstellen. Die Einstellung beträgt 5 Grad für eine Einheit (der einstellbare Temperaturbereich für jede Funktion findet sich ebenfalls im Abschnitt „Bedienfeld“ weiter unten).

Wenn Sie  drücken, um zur Einstellung der Dauer zu wechseln, zeigt die Uhr die Standarddauer für die jeweilige Backofenfunktion an und blinkt (die Minute wird als 30:00 angezeigt). Sie können die Dauer durch Drücken von „^“ oder „v“ einstellen (der einstellbare Garzeitbereich liegt bei 05:00-90:00 Minuten), die Zeit ändert sich jeweils um 5 Minuten als Einheit. (Der einstellbare Mindestwert ist die Minute, nicht die Sekunde, angezeigt werden kann nur 05:00 10:00 30:00, usw.)

Nach dem Einstellen der Dauer und Temperatur drücken Sie  für den Start.



Anzeige der eingestellten Temperatur



Anzeige der aktuellen Werte

Wenn die Dauer von 10 Sekunden ohne Bestätigung überschritten wird, kehrt der Startstatus in den Standby-Modus zurück.

Die Hintergrundbeleuchtung leuchtet während des Prozesses der Funktionswahl, also bei der Einstellung der Dauer oder der Temperatur. Nach der Bestätigung, (außer der Einschalt- und der Starttaste), bleibt die Hintergrundbeleuchtung ausgeschaltet.

Beim Umschalten auf Dauer oder Temperatur blinkt das Display mit der entsprechenden Dauer oder Temperatur (1 Zeit/s.) und hört nach der Bestätigung des Starts auf zu blinken. Die Zeit beginnt nach der Inbetriebnahme mit der Rückzählung (sekundenweise Rückzählung).

Nach der Bestätigung des Starts  wird die Displaysperre aktiviert. Das Display zeigt , zu diesem Zeitpunkt, außer dem Drücken der Pause-Taste  oder dem langen Drücken der Einschalttaste  zum Ausschalten, sind alle anderen Tasten nicht funktionsfähig. Nach der Bestätigung des Starts zeigt für 10 s die Zeit der Rückzählung und für 2 s die aktuelle Uhrzeit an und schaltet hin und her. Die Temperaturanzeige zeigt das Display für 2 s die eingestellte Temperatur und für 10 s die tatsächliche Temperatur an und schaltet hin und her.

Wenn Sie die Funktion "Ventilator" gewählt haben, zeigt das Display  und die Drehung im Uhrzeigersinn an.

Wenn Sie eine Einstellung oder einen Funktion pausieren oder zurücksetzen möchte, dann drücken Sie , um den Betrieb (außer der Ofenlampe und des Ventilators) zu stoppen, die Pausentaste  blinkt (1 Mal/s). Die Uhr zeigt die verbleibende Zeit an und die Rückzählung wird gestoppt, die Temperatur zeigt die tatsächliche Temperatur in Garraum an.

Dann schaltet sich der Backofen ab und Sie können Dauer und Temperatur erneut einstellen. Drücken Sie  und das System nimmt seinen Betrieb wieder auf, die Dauer wird weiterhin rückgezählt.

Wenn der Backofen ausgeschaltet werden soll, drücken Sie lange die Einschalttaste, das Display wechselt in den Standby-Modus. Der Ventilator stoppt, wenn die Temperatur im Garraum niedriger ist als 100 °C.

Der Backofen informiert den Benutzer für 2 s, wenn er die eingestellte Temperatur erreicht hat. Am Ende der Garzeit ertönt 10 Mal ein Signalton und der Backofen wechselt in den Funktionsauswahl-Modus. Der Ventilator stoppt, wenn die Temperatur im Backraum niedriger als 100 °C ist.

Drücken Sie nach dem Start eines beliebigen Programms die Einschalttaste , um das Gerät auszuschalten, das Gerät kehrt in den Standby-Modus zurück.

4 Automatische Grillfunktion

Dieses Gerät verfügt über 3 Funktionsarten, der Benutzer muss hier nur die jeweilige Funktion und die Garzeit einstellen, ideal für Benutzer, die mit der Bedienung nicht vertraut sind, und den Backofen schnell und einfach benutzen möchten.

Entsprechende Funktion, Temperatur und Zeit für die automatische Funktionsstufe sind wie unten angegeben.

<i>Funktionsmodus</i>	<i>Funktion</i>	<i>Standard-Temperatur</i>	<i>Garzeit</i>
P-1 (Grillen)		200	40:00 (30~50)
P-2 (Backen)		160	20:00 (10~30)
P-3 (Toast)		180	10:00 (10~20)

Wenn Sie mit der Automatik Funktion arbeiten, wird statt der Temperatur die gewählte Funktion angezeigt.

Drücken Sie , um in die Automatik Funktion zu wechseln, statt der Temperatur wird das Symbol für die Backofenfunktion angezeigt (z. B. P-1). Sie können die Betriebszeit zwischen den Zeiten der verschiedenen Funktionen einstellen (die Einstellmethode ist dieselbe wie bei der manuellen Funktion). Die Zeiteinstellung kann sich automatisch an die letzte Einstellung erinnern, und sie stellt sich auf die Standardeinstellung zurück, wenn das Gerät abgeschaltet wird. Sie wird nach dem Start wie unten abgebildet angezeigt.



Anzeige der Einstellung im Automatik Funktionsmodus



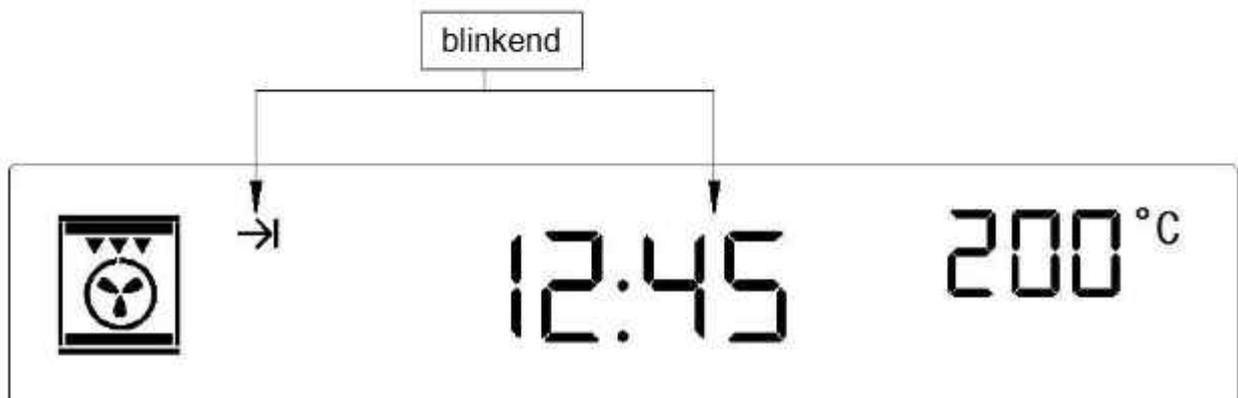
Anzeige der aktuellen Werte im Automatik Funktionsmodus

5 Zeitvorwahl

Nach Auswahl der Backofenfunktion, Dauer und Temperatur (vor dem Start), drücken Sie . Die Zeit wechselt zur Einstellung der Gar-Endzeit (Standard-Endzeit=Systemzeit +eingestellte Garzeit+ Standard-Zeitvorwahl 5 Minuten),  blinkt, die Uhr zeigt blinkende Minuten an (siehe Bild unten). Sie können die Garzeit durch Drücken von "∧" und "∨" verändern, die Minute wird um "1" pro Einheit angepasst. Nachdem Sie die Zeitvorwahl eingestellt haben, drücken Sie die Starttaste, , der Backofen geht automatisch in den Zeitvorwahlmodus über.

➤ Im Zeitvorwahlmodus sind nicht alle Elemente aktiv.

- Anzeige im Zeitvorwahlmodus: Dauer und Temperatur (automatische Funktion) oder eingestellte Temperatur, die Displaysperre ist aktiviert, die Standard-Zeitvorwahl beträgt 5 Minuten und maximal 24 Stunden.
- Bei Überschreiten von 10 s ohne Bestätigung kehrt der Backofen in den Standby-Modus zurück.
- Nach der Zeitvorwahl verschwindet das Zeitvorwahlsymbol, der Backofen geht in den Betriebsstatus über.
- Die Zeitvorwahl kann hier nicht angehalten oder geändert werden. Wenn Sie die Zeitvorwahl löschen möchten, müssen Sie lange die Einschalttaste  drücken, dann geht der Backofen in den Standby-Modus.
- Die Zeitvorwahl kann in der automatischen Funktion und der manuellen Funktion verwendet werden.



Anzeige der Zeitvorwahl

6 Temperaturanzeige und Wechsel

Temperaturanzeige: wenn die Temperatur niedriger als 30 °C ist, wird Lo° angezeigt.

Es gibt zwei verschiedene Anzeigen der Temperatur: Grad Celsius und Grad Fahrenheit, der Standardwert beim Einschalten ist Grad Celsius.

Wenn sich der Backofen nicht im Standby-Modus befindet, kann durch langes Drücken (für 3 s) der Taste  (K7) von Grad Celsius auf Grad Fahrenheit umgeschaltet werden, die Umrechnung ist wie folgt:

$$^{\circ}C = 5 \times (^{\circ}F - 32) / 9 \quad ^{\circ}F = 9 \times ^{\circ}C / 5 + 32$$

7 Schutzfunktion

- A. Im Display wird statt der Temperatur **E-1** angezeigt, dies bedeutet, dass ein Kurzschluss bzw. ein Fehler vorliegt. Siehe Bild.



E-1 Fehleranzeige

- B. Wenn der Backofen sich nicht in der Auftaufunktion befindet und die Temperatur

nach dem Aufheizen für 5 Minuten immer noch unter <35 °C liegt, weist das auf ein Problem des Heizelements hin. Im Display wird statt der Temperatur **E-2** angezeigt. Siehe Bild.

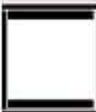


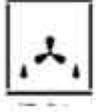
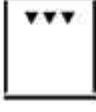
E-2 Fehleranzeige

Die Einschalttaste  blinkt, wenn der Backofen die oben erwähnte Störung aufweist, die Displaysperre wird aufgehoben und das Symbol für die Displaysperre  verschwindet, der Backofen meldet dies für 10 Sekunden. Der Fehlercode blinkt auf dem Display, alle anderen Tasten außer der Einschalttaste sind nicht aktiv, das Display kann durch langes Drücken der Einschalttaste verlassen werden, das Gerät geht dann in den Standby-Modus.

Backofenfunktionen

Dieses Gerät hat 11 Backofenfunktionen zur Auswahl.

<i>Funktion</i>	<i>Symbol</i>	<i>Beschreibung</i>
Funktion 1		Schnelles Vorheizen: In diesem Modus werden sowohl der innere und äußere Teil des oberen Heizelements als auch das untere Heizelement aktiviert, um die Wärme abwechselnd zirkulieren zu lassen. In diesem Modus ist auch der Ventilator in Betrieb, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme zu gewährleisten und die Garzeit des Garguts zu verkürzen.
Funktion 2		Konventionelle Heizstufe (Ober- und Unterhitze): Geeignet zum Grillen von Fleisch oder zum Backen auf einer Ebene.
Funktion 3		Grillstufe Bei dieser Betriebsart arbeiten alle inneren und äußeren oberen Heizelemente, wobei die Wärmemenge nach unten auf die Speisen gerichtet ist. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Wurst, Speck, Rindersteak, Fisch usw., mittelgroß oder groß.
Funktion 4		Umluftgrillen: Bei dieser Art des Garens wird das obere Element in Verbindung mit dem Ventilator verwendet, der die Wärme nach unten auf die Speisen richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen Speck, Toast und Fleisch usw.

Funktion 5		Umluft: Hier wälzt ein Ventilator die Hitze beim Garen von Lebensmitteln um. Die Backzeit ist kurz und somit kostengünstig. Der Ventilator verteilt die Wärme gleichmäßig auf jede Einschubebene, um eine Vermischung des Geschmacks zwischen verschiedenen Gerichten zu vermeiden.
Funktion 6		Auftaustufe: Der Ventilator arbeitet ohne Erwärmung bei Raumtemperatur. Auftauzeit je nach Menge und Abfolge der Lebensmittel. Für die Auftauzeit bitte die Anweisungen auf dem Etikett der Lebensmittelverpackung befolgen.
Funktion 7		Konventionelle Heizstufe: Bei dieser traditionellen Garmethode kommt die Hitze sowohl von den oberen als auch von den unteren Heizelementen (Ober- und Unterhitze). Der Ventilator erhitzt das Gargut gleichmäßige, so dass es auf einer Ebene gegrillt oder gebacken werden kann.
Funktion 8		Reduzierte Grillstufe: Bei dieser Art des Garens wird nur der innere Teil des oberen Heizelements verwendet, das die Hitze nach unten auf das Gargut richtet. Diese Funktion eignet sich zum Grillen kleiner Portionen Speck, Toast und Fleisch usw.
Funktion 9		Umluft- und Grillstufe: In dieser Betriebsart werden das obere Heizelement und der Ventilator zusammen verwendet, um die Hitze schnell zirkulieren zu lassen. Sie ist geeignet, um Backwaren schnell zu backen und die innere Feuchtigkeit von Lebensmitteln, wie Rindersteak, Hamburger und einigen Gemüsesorten, zu binden.
Funktion 10		Pizzastufe: Diese Betriebsart, bei der ein Rückwärmeelement, der Ventilator und ein Bodenheizkörper verwendet werden, eignet sich für die Erwärmung des Bodens und die schnelle Erwärmung von Lebensmitteln.
Ökofunktion		Ökostufe: Diese energiesparende Grillstufe verwendet den oberen Innenring und das untere Heizelement, geeignet für die langsame Erwärmung von Zutaten. Die Temperatur steigt langsam an, so dass die Hitze komplett durch das Gargut dringt, reduziert übermäßigen Hitzeverbrauch.

7. Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres

Backofens

Aufheizen des Backofens

Um den üblichen Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen und leeren Backofen auf. Eine Stunde Ober-/Unterhitze auf 250 °C ist ideal für diesen Zweck. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Stellen Sie die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 250 °C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu stellen Sie den Funktionsknopf in die Position "AUS".

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, sollten Sie es gründlich mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel reinigen und mit einem weichen Geschirrtuch trocknen.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

1. Verwenden Sie im Backofen dunkel gefärbtes oder beschichtetes Kochgeschirr, da die Wärmeübertragung besser ist.
2. Heizen Sie für das Garen Ihrer Gerichte den Backofen nur dann vor, wenn dies in der Bedienungsanleitung oder in den Kochanweisungen empfohlen wird.
3. Öffnen Sie die Tür des Backofens während des Garvorgangs nicht zu häufig.
4. Versuchen Sie, möglichst mehrere Gerichte gleichzeitig im Backofen zu garen. Sie können zwei Gargefäße auf den Kombirost stellen.
5. Sie können mehrere Gerichte nacheinander kochen. Der Ofen ist dann bereits heiß.
6. Sie können Energie sparen, indem Sie den Backofen einige Minuten vor der eingestellten Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte auf, bevor Sie sie garen.

8. Gebrauch und Bedienung

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da Dampf austreten kann.

Tipps zum Backen

1. Verwenden Sie antihaftbeschichtete Backformen oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
2. Nutzen Sie den Platz auf dem Kombirost optimal aus.
3. Es wird empfohlen, die Backform in die Mitte des Kombirosts zu stellen.
4. Halten Sie die Ofentür geschlossen.

Tipps zum Braten

1. Zitronensaft und schwarzer Pfeffer verbessern die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns, eines Truthahns oder eines großen Fleischstücks.
2. Fleisch mit Knochen dauert etwa 15 bis 30 Minuten länger, bevor es gar ist, als ein Braten gleicher Größe ohne Knochen.
3. Sie sollten etwa 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Höhe des Fleisches einrechnen.
4. Lassen Sie das Fleisch nach Ablauf der Garzeit etwa 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich besser über den ganzen Braten und läuft beim Schneiden des Fleisches nicht aus.
5. Fisch in einer feuerfesten Schale sollte auf dem Kombirost auf mittlerer oder unterer Einschubebene gegart werden.

Tipps zum Grillen

Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und sorgt für eine schöne braune und knusprige Oberfläche, ohne dass diese zu sehr austrocknet. Flache Stücke, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

9. Fehlersuche

Während des Betriebs des Backofens kann eine Störung auftreten. Sie können die Fehlerliste überprüfen, bevor Sie den Kundendienst anrufen, vielleicht können Sie eine Störung selbst beheben.

Normaler Betrieb:

Wenn der Backofen zum ersten Mal benutzt wird, kann er einige Stunden lang einen eigentümlichen Geruch und Rauch aufweisen. Nehmen Sie den Backofen bei Höchsttemperatur für 1 Stunde leer in Betrieb, warten Sie dann einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie ihn.

Wenn der Backofen in Betrieb ist, kann die Metallwanne Knackgeräusche erzeugen. Das ist völlig normal.

Wenn die erhitzten Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann während des Betriebs Dampf aus der Austrittsöffnung strömen.

Der Ventilator beginnt 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens zu arbeiten.

Selbst wenn der Backofen geschlossen ist, läuft der Ventilator noch 35 Minuten lang nach. Bitte heizen Sie, wenn Sie backen wollen, den Backofen vor.

Bei langem Backen können Sie den Backofen eher ausschalten und die Restwärme zum Beenden des Backvorgangs verwenden. Bitte die Backzeit entsprechend kalkulieren.

Fehlerliste

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie ob Ihre Küchenbeleuchtung oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Vergessen, die Zeitfunktion zu drücken	Zeitfunktion zurücksetzen
Die Lampe geht nicht an	Lampe ist defekt	Austausch gegen eine neue Lampe
	Kein Strom	Prüfen Sie, ob der Ofen mit Strom versorgt wird
Der Backofen funktioniert plötzlich nicht mehr	Stromunterbrechung	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenbeleuchtung oder andere Geräte noch mit Strom versorgt sind
	Normal geschlossener Thermostat zum Schutz	Prüfen, ob das Kühlgebläse funktioniert, wenn ja, muss er gegen einen neuen, normal geschlossenen Thermostat ausgetauscht werden
Der Backofen heizt nicht richtig	Temperatur ist nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Bei Modellen mit Timer, wurde die Zeit nicht eingestellt	Zeit einstellen
	Keine Stromversorgung	Sicherungen/Netz überprüfen
	Heizelement wurde beschädigt	Heizelement austauschen
Wasser tritt beim Betrieb aus der Glastür	Türdichtung ist durchlässig	Türdichtung austauschen
	Scharnier hält nicht mehr so gut	Scharnier austauschen
Der Backofen ist aus, aber das Kühlgebläse läuft noch	Der Backofen ist lange in Betrieb, so dass er lange gekühlt werden muss	Legen Sie Ihre Hand an den Auslass und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal
	Normal offener Thermostat defekt	Wenn die Lufttemperatur am Auslass Raumtemperatur hat, muss ein neuer, normal offener Thermostat eingesetzt werden

Wenn das Problem nicht gelöst wurde:

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung umlegen oder herausschrauben).
2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Verkäufers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

10. Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

1. Wie man feststellt, ob ein Biskuitkuchen durchgebacken ist. Etwa 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit stecken Sie an der höchsten Stelle einen Zahnstocher in den Kuchen. Wenn am Zahnstocher kein Teig mehr hängt, ist der Kuchen fertig.

2. Der Kuchen fällt in sich zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Zubereitungszeiten.

3. Der Kuchen ist in der Mitte aufgegangen, aber am Rand niedriger.

Fetten Sie die Seiten der Springform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.

4. Der Kuchen wird oben zu dunkel.

Schieben Sie ihn tiefer in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

5. Der Kuchen ist zu trocken.

Wenn er fertig ist, machen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den Kuchen und träufeln Fruchtsaft oder ein alkoholisches Getränk hinein. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.

6. Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser durchtränkt).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie etwas länger bei einer niedrigeren Temperatur. Bei Kuchen mit feuchtem Belag ist zuerst der Boden zu backen. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und legen Sie dann den Belag darauf. Bitte beachten Sie das Rezept und die Backzeiten.

7. Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt.

Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, um sicherzustellen, dass der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze.

Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb das Backpapier immer passend zum Backblech aus.

8. Der Boden eines Obstkuchens ist zu leicht.

Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.

9. Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal die tiefere Universalpfanne, falls Sie eine haben.

10. Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander.

Es sollte um jede Backware herum ca. 2 cm Luft sein. Dann ist genügend Platz, damit sich die Backwaren gut ausdehnen und von allen Seiten braun werden können.

11. Sie backen auf mehreren Einschubebenen Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech.

Verwenden Sie immer 3D Heißluft, wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt gleichzeitig fertig.

12. Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser.

Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der über der Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden. Dies ist ein natürlicher Prozess.

Grilltipps

- ▲ Beim Grillen heizen Sie den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum legen. Grillen Sie immer mit geschlossener Ofentür.
- ▲ Das Grillgut sollte möglichst gleich dick sein. So kann es gleichmäßig bräunen und bleibt saftig.
- ▲ Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- ▲ Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- ▲ Wenn das Fleisch mager ist, gießen Sie ein wenig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Bei Schmorbraten fügen Sie großzügig Flüssigkeit hinzu. Bedecken Sie den Boden des Ofengeschirrs mit ca. 1-2 cm Flüssigkeit.
- ▲ Legen Sie das Grillgut direkt auf den Kombirost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie es in die Mitte des Kombirosts legen. Das Universalblech sollte ebenfalls auf Einschubebene 1 eingesetzt werden. Die Fleischsäfte werden im Blech aufgefangen und der Backofenboden wird sauberer gehalten.
- ▲ Setzen Sie die Universalpfanne beim Grillen nicht auf Einschubhöhe 4 oder 5 ein. Die hohe Hitze verformt es und der Garraum kann beim Herausnehmen der Pfanne beschädigt werden.
- ▲ Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung der Grillhitze bestimmt, wie häufig dies geschieht.
- ▲ Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ruhen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung des Fleischsaftes.
- ▲ Bei Schweinebraten mit Schwarte ritzen Sie die Schwarte quer ein und legen den Braten mit der Schwarte nach unten in das Gargefäß.
- ▲ Legen Sie das ganze Geflügel mit der Brust nach unten auf den unteren Kombirost. Nach 2/3 der angegebenen Zeit wenden.
- ▲ Bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel durchstechen. Dadurch kann das Fett auslaufen.
- ▲ Wenden Sie Fischstücke nach 2/3 der Zeit. Ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Legen Sie den ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen. Wenn eine halbe bzw. ganze Kartoffel oder ein kleiner ofenfester Behälter in den Bauch des Fisches gelegt wird, wird dieser stabiler.
- ▲ So erkennen Sie, wann der Braten fertig ist:
Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffeltest“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn sich der Löffel eindrücken lässt, muss der Braten noch etwas länger gegart werden.
- ▲ Der Braten ist zu dunkel und teilweise angebrannt.
Prüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
- ▲ Der Braten sieht gut aus, aber der Saft ist verbrannt.
Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Gefäß oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- ▲ Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und zu dünn.
Verwenden Sie nächstes Mal ein größeres Gefäß und weniger Flüssigkeit.
- ▲ Wenn der Braten mit Wasser übergossen wird tritt Dampf aus. Dies ist aufgrund der physikalischen Gesetze normal. Der Großteil des Dampfes entweicht durch den Dampfauslass. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertropfen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden.

11. Reinigung und Pflege

- Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Beim Reinigen des Backofens die Beleuchtung einschalten, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Den Garraum nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel reinigen.
- Nach der Reinigung des Garraums diesen trockenwischen.
- Reinigen Sie die Ofenoberflächen niemals mit einem Dampfreiniger.
- Sobald der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie ihn mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Eventuelle Flecken, die auf dem Boden des Backofens erscheinen, stammen von Lebensmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln, diese Spritzer entstehen während des Koch-/ Garvorgangs. Diese können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass das Gargut bei einer zu hohen Temperatur oder in zu kleinem Kochgeschirr gegart wurde.
- Sie sollten eine Gartemperatur und eine Funktion wählen, die für das zu Gargut geeignet ist. Achten Sie darauf, dass sich das Gargut in einer ausreichend großen Schale befindet, gegebenenfalls verwenden Sie das Universalblech.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Wenn Sie irgendeine Form von Ofenreiniger für Ihr Gerät verwenden, müssen Sie sich beim Hersteller des Reinigers erkundigen, ob dieser für die Verwendung an Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die durch ein Reinigungsmittel am Gerät verursacht werden, werden nicht kostenlos behoben, auch wenn das Gerät innerhalb der Garantiezeit ist.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasscheibe keine Reinigungsmittel, die Scheuermittel enthalten.

Reinigung des Backofens

Zur Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Backofen mit einem feuchten Tuch auszuwischen, solange er noch warm ist.

So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür:

1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, indem Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite schwenken, das Einhängegitter nach oben schieben um sie dann herauszuheben.
2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau der Einhängegitter führen Sie oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus.

Ausbau und Einbau der Backofentür

Zu Reinigungszwecken und zum Entfernen der Türabdeckung können Sie die Ofentür abnehmen. Jedes Türscharnier hat einen Klemmhebel, wenn er geschlossen ist, ist die Tür fixiert, dann kann sie nicht ausgebaut werden. Will man die Tür nach unten abnehmen, muss der Klemmhebel geöffnet werden.



Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es sich auch nicht richtig schließen. Stellen Sie sicher, dass der Klemmhebel immer geschlossen ist, und versichern Sie sich, dass er offen war, als die Tür entfernt wurde.

Ausbau der Tür

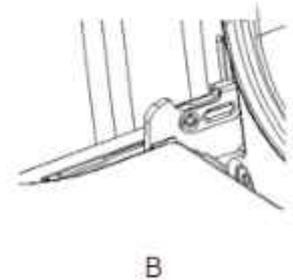
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Klappen Sie die Klemmhebel an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Bild A).
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an, dann schließen Sie die Tür etwas, bewegen sie nach oben und unten, und ziehen sie heraus.



Einbau der Tür

Bauen Sie die Tür in umgekehrten Reihenfolge zum Ausbau wieder ein.

- Beim Einbau der Ofentür ist darauf zu achten, dass beide Scharniere direkt in die Führung gesteckt werden.
- Beide Seiten des Scharnierfalzes müssen sich verhaken.
- Wenn die Tür geöffnet wird, spannen Sie die Klemmhebel nach unten. (Bild B).

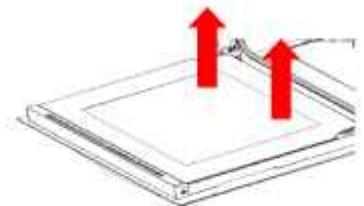


Wenn die Tür versehentlich herunterfällt oder die Scharniere plötzlich schließen, greifen Sie mit der Hand nicht in die Scharniere. Bitte rufen Sie Ihren Kundendienst an.

Entfernen und Anbringen der Türabdeckung

Entfernen

- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.
- Drücken Sie mit einer Hand die äußere Glasscheibe nach oben und ziehen mit der anderen Hand an der inneren Glasscheibe, die Scheibe festhalten und dann herausziehen.



Bitte beachten! Gefährlich!

Sollt die Glasscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber, scharfe und ätzende Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere Glasscheibe in die Drucknut.

- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen wieder in die Führung eingesetzt und die Scheiben an ihren Platz geschoben werden.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

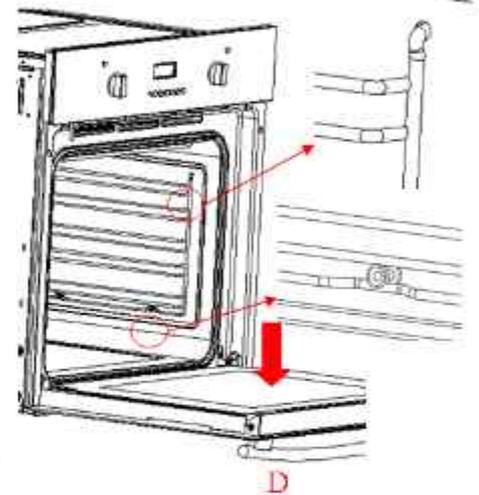
Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Eihängegitter entfernen.

1. Drücken Sie die Eihängegitter nach unten um sie unten auszuhängen und schwenken Sie sie etwas heraus.
2. Heben Sie die Eihängegitter an den Seiten an, um sie oben auszuhängen und herausnehmen zu können.

(Bild D).

Benutzen Sie den Backofen nicht, bevor Sie die Ofentür nicht korrekt montiert haben.



Austauschen der Backofenlampe



Wenn die Ofenlampe nicht angeht, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden.
Stromschlaggefahr! (Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt)

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

- Breiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.
- Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe nach links, und nehmen Sie sie ab.
- Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen die Netzversorgung wieder her.
- Auf Leuchtmittel wird keine Garantie gewährt

Regelmäßige Reinigung

Neben dem Sauberhalten des Backofens sollten Sie auch folgendes tun:

1. Führen Sie regelmäßige Inspektionen der Bedienelemente und des Garraums durch. Lassen Sie nach Ablauf der Garantiezeit mindestens alle zwei Jahre eine technische Überprüfung des Ofens in einer Kundendienststelle durchführen.
2. Beheben Sie eventuelle Betriebsstörungen

Reinigen Sie den Garraum in regelmäßigen Abständen.



Vorsicht!

Alle Reparaturen und vorgeschriebene Maßnahmen sollten von der entsprechenden Kundendienststelle oder einem autorisierten Installateur durchgeführt werden.

12. Umwelttipps

Hinweis: Bevor Sie ein altes Gerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Trennen Sie den Stecker bündig ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Netzkabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu verhindern. Dies sollte unter Umständen von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

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



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf den Begleitdokumenten des Produkts weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten.

Die Entsorgung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften für die Abfallentsorgung erfolgen. Für genauere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Gemeindeamt oder den Abfallentsorgungsdienstleister.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien unter Berücksichtigung des Umweltschutzes.

13. Geschirr prüfen

Wir bieten hier alle Arten von Rezepten und die entsprechenden Zeiten. Hier erfahren Sie, welche Backofenfunktion und welche Temperatur für Ihre Gerichte am besten geeignet sind. Sie finden Informationen über das passende Zubehör und dessen Einschubhöhe sowie Tipps zu Kochgefäßen und Zubereitungsarten.

Anleitung:

- A. Die Werte in der Tabelle können immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte gelten. Heizen Sie den Ofen nur dann vor, wenn es in der Tabelle unten steht. Legen Sie das Backpapier nicht auf das Zubehör, bevor das Vorheizen abgeschlossen ist.
- B. Die in den Tabellen angegebenen Backzeiten sind ungefähre Werte und können auf der Grundlage Ihrer eigenen Erfahrung und Ihrer Kochvorlieben korrigiert werden.
- C. Bitte verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Prüfen Sie vor dem Backen und Garen, ob nicht benötigtes Zubehör aus dem Ofen entfernt wurde.
- D. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Back- und Grilltipps

Speisen	Zubehör	Funktion	Einschubebene	Temperatur (°C)	Dauer(Min.)
Kuchen	Runde Form		2.	140-160	30-45
Brot	Universalblech		2.	180-200	10-20
	Universalblech		3.	170-190	10-20
	Universalblech		3. und 1.	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Universalblech		2.	190-210	15-25
Dicke Pizza (kalt)	Universalblech		2.	180-200	20-30
	Universalblech + Kombirost		3. und 1.	170-190	25-35
Brotscheiben (9 Stück)	Kombirost		3.	160-170	10-15
	Kombirost		3. und 1.	160-180	15-25
Wurst	Kombirost		3.	160-180	10-15
Rippchen	Kombirost		3.	200-220	20-35
Schweinfleisch	Universalblech		2.	190-210	70-85
	Universalblech		1.	180-200	55-70
Rindersteak (3 cm dick)	Universalblech		2.	190-210	20-35
Kleines Hähnchen (ca. 1,2 kg)	Kombirost		2.	200-220	50-60
Hähnchen (ca. 1,6 kg)	Kombirost		2.	190-210	50-60
Kleine Hähnchenstücke (ca. 150 g)	Kombirost		3.	200-220	30-40
Gans (ca. 3,5 kg)	Kombirost		2.	170-190	60-70
Großes Stück Lamm mit Knochen (ca. 1,2 kg)	Universalblech		2.	170-190	60-70
Fisch (ca. 1 kg)	Kombirost		2.	200-220	30-40
Fisch (ca. 1,5 kg)	Kombirost		2.	180-200	40-50

D**GARANTIEBEDINGUNGEN**

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

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

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

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

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

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

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

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

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.

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

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

GB**WARRANTY CONDITIONS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Rating label

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

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

1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

1.1.5 Identifikation des Geräts



Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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



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



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

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

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

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

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise



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



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



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



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



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

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

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

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



GEFAHR: Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.



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



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



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



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



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

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

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

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

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

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

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

Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.



ACHTUNG: Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.



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



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



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



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



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



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



ACHTUNG: Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.



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



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



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



ACHTUNG: Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.



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



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



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



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



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



ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.



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



ACHTUNG: Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld.



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



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



ACHTUNG: Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.

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



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



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



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



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



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



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

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



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



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



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



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



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



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

Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.

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

Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.



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



HINWEIS: Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.



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



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



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



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



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



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

2.2 Hinweise zum Umweltschutz

2.2.1 Verpackung

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



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

2.2.2 Entsorgung



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

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

3.1 Technische Daten

3.1.1 Modell KM6600IB-28

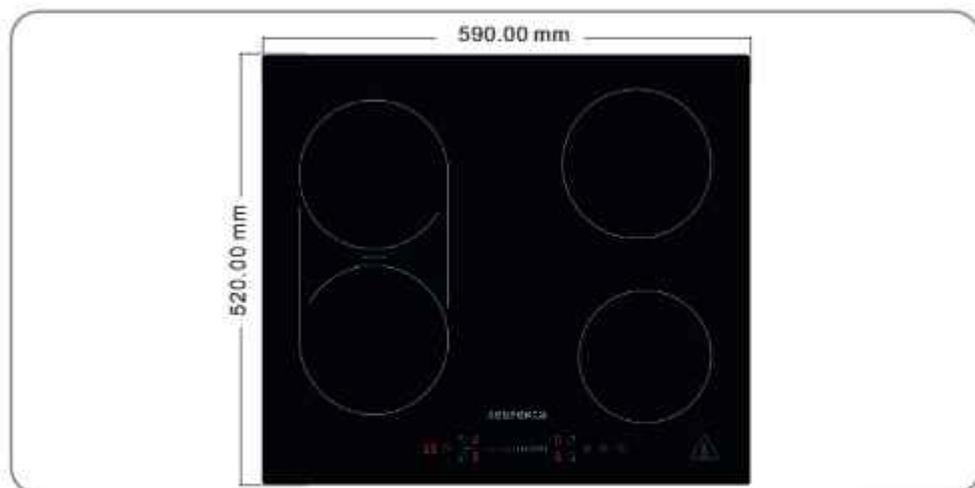


Abb. 3.1

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

Eigenschaften

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

Ausrüstung und Zubehör

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

3.1.2 Modell KM8800IF-28

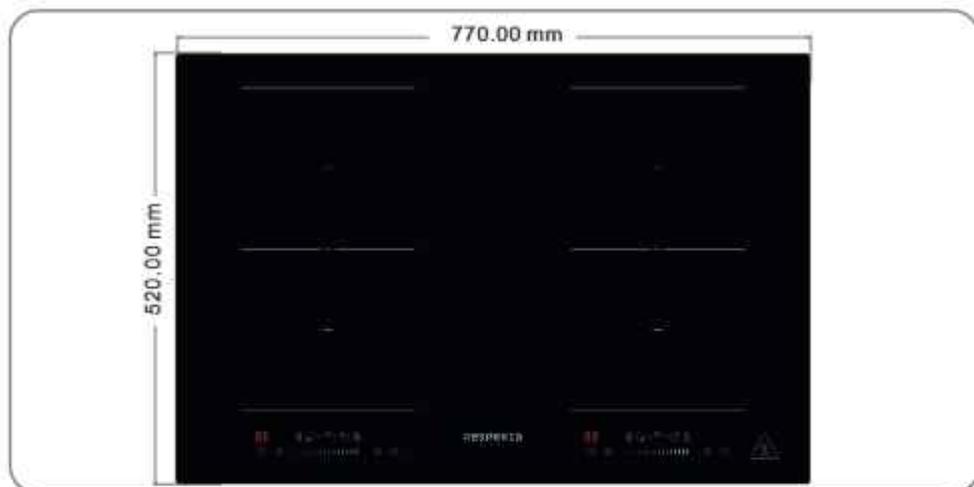


Abb. 3.2

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

Eigenschaften

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

Ausrüstung und Zubehör

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

3.1.3 Modell KM9140I-28

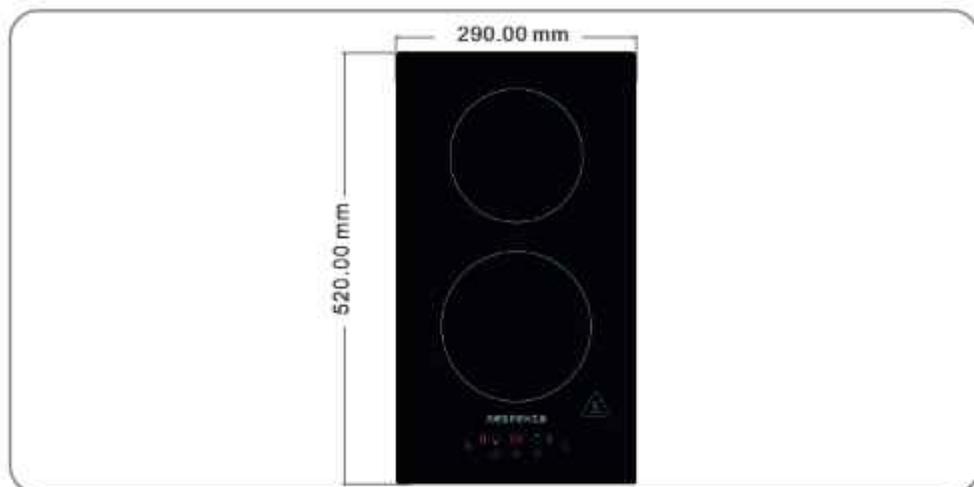


Abb. 3.3

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

Eigenschaften

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

Ausrüstung und Zubehör

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

3.2 Elektrischer Schaltplan

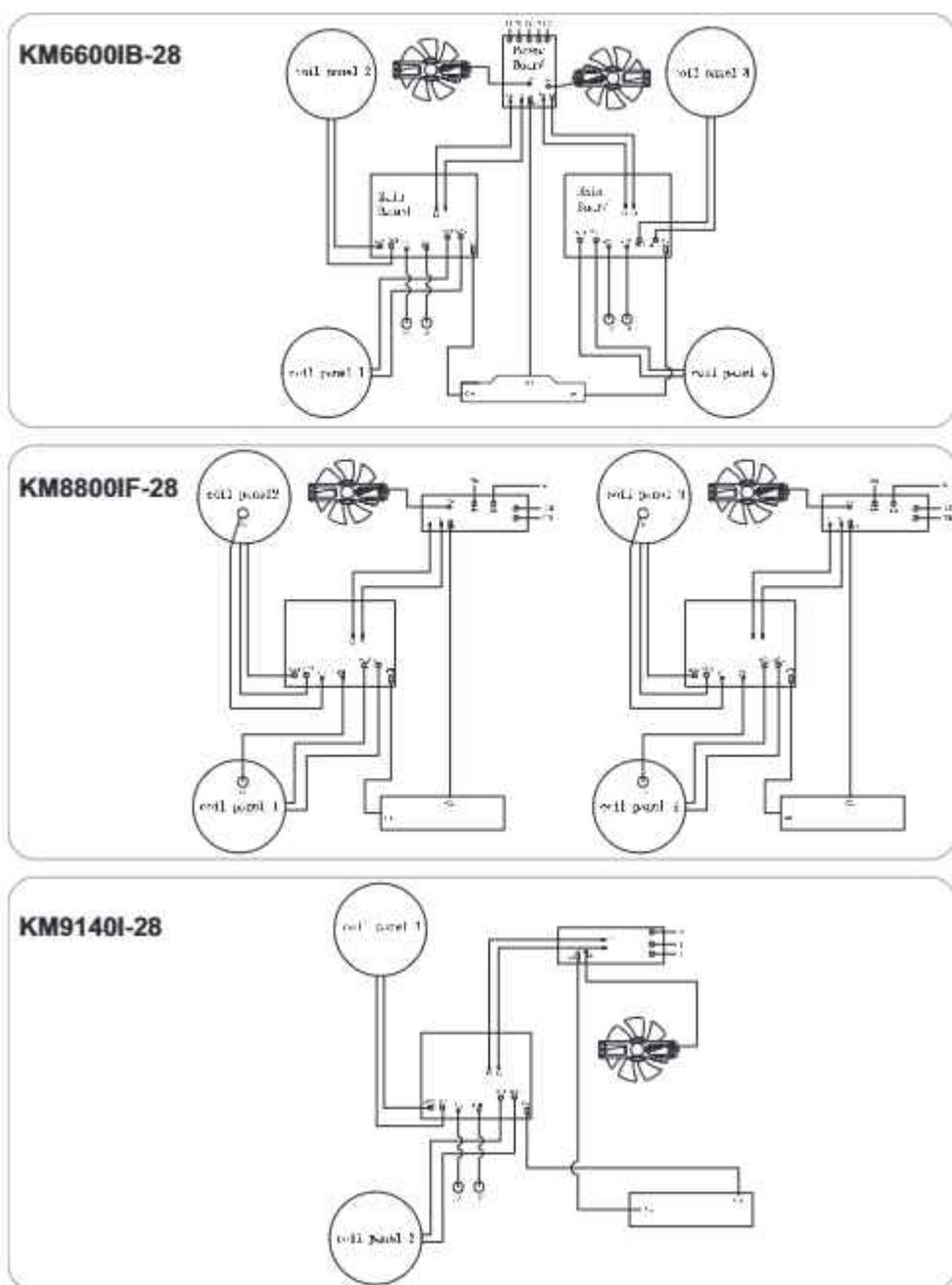


Abb. 3.4

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

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

4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

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

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

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

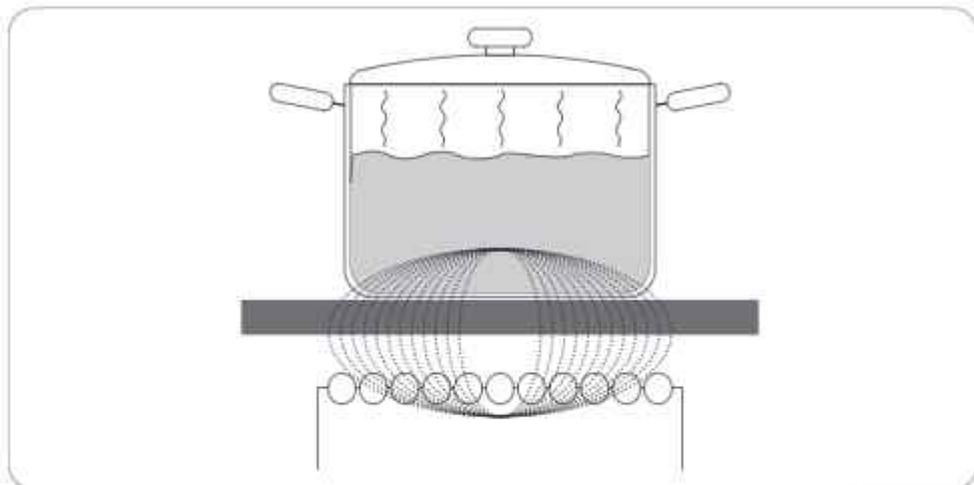


Abb. 4.1



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



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

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

4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.



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

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

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

Geeignetes Kochgeschirr :

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

Ung geeignetes Kochgeschirr :

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



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



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



Abb. 4.2

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



Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

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



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



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

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

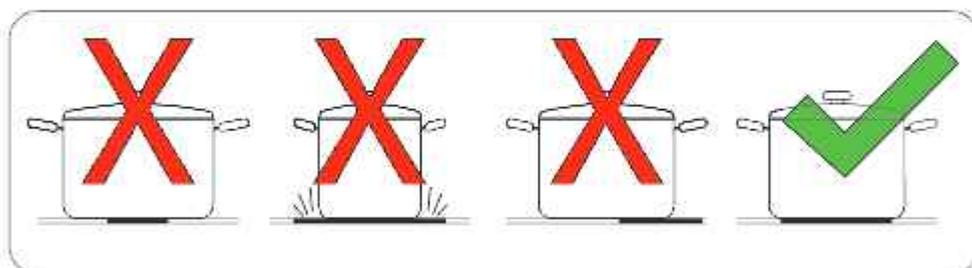


Abb. 4.4



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

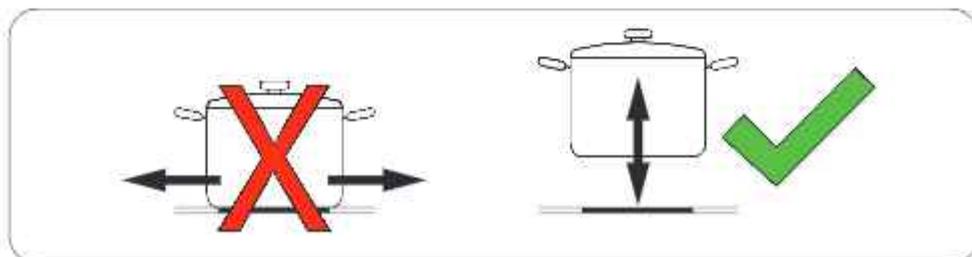


Abb. 4.5

4.1.4 Energieersparnis

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



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



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



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



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



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



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



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

4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch)

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

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

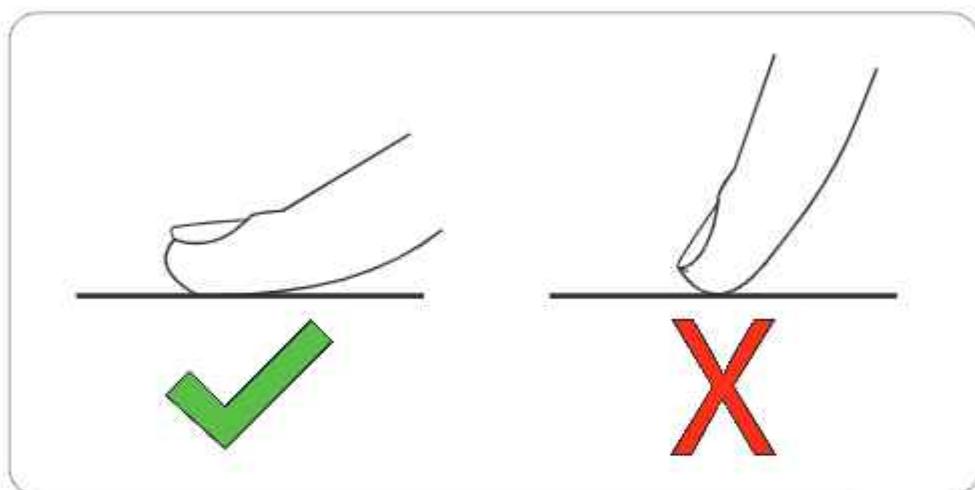


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM6600IB-28

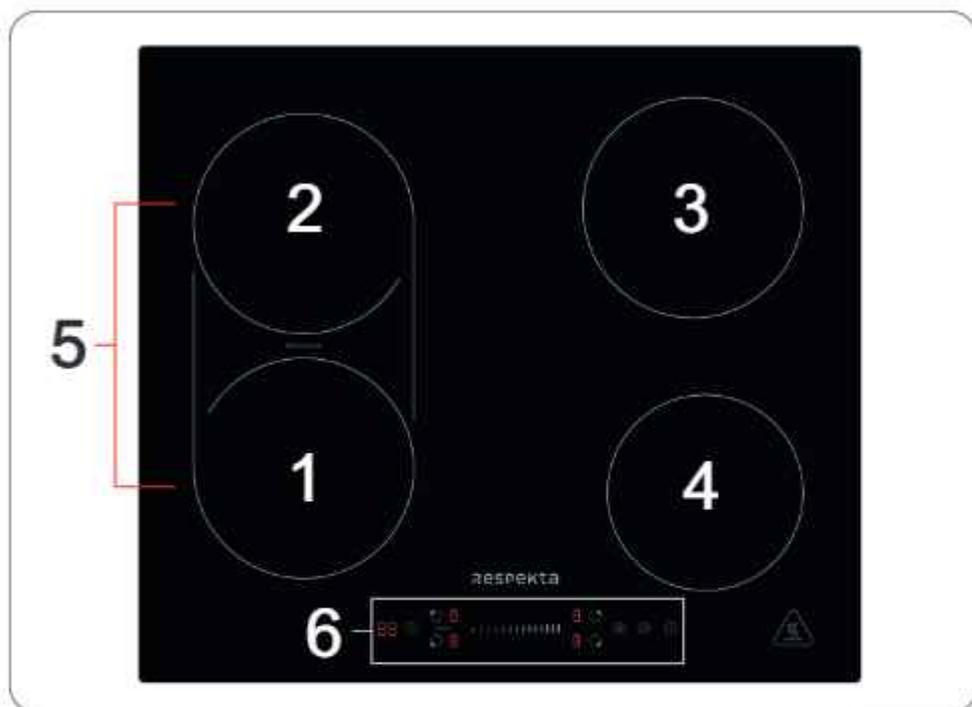


Abb. 4.7

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



Abb. 4.8

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

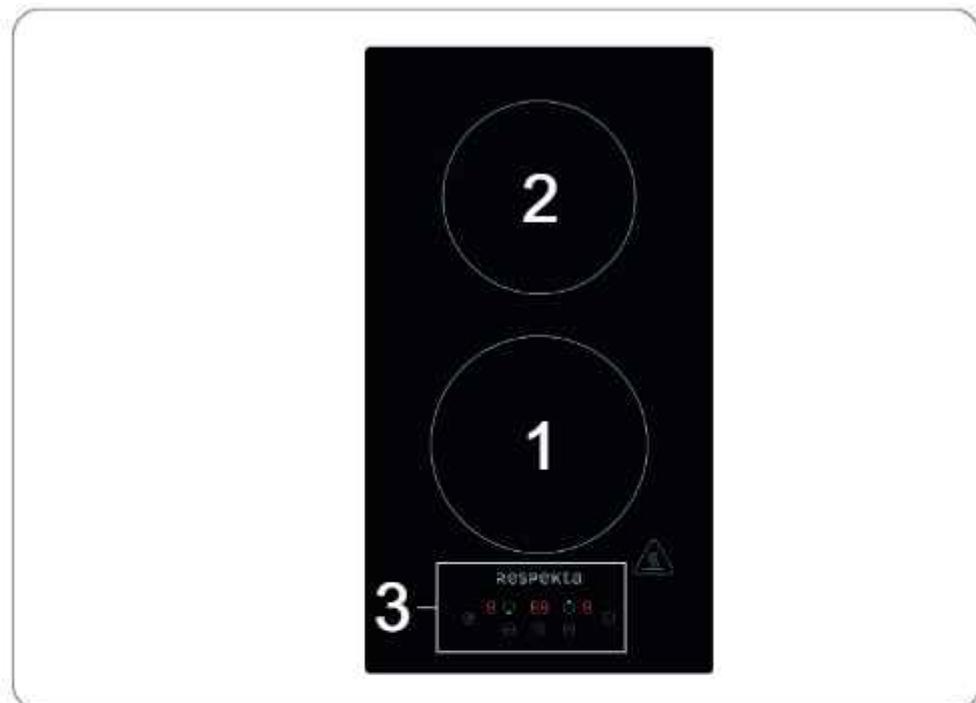


Abb. 4.9

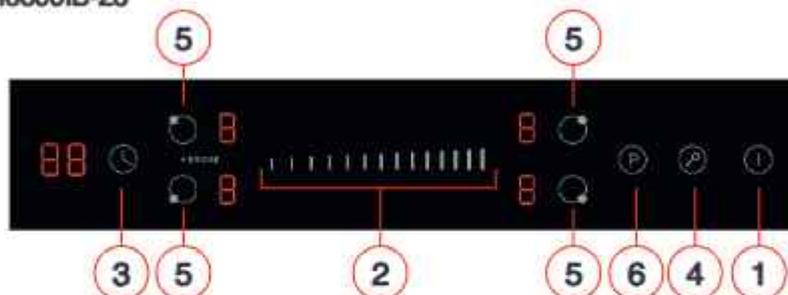
- 1 - Kochzone vorne (1800/2100 W)
- 2 - Kochzone hinten (1200/1500 W)
- 3 - Touch-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

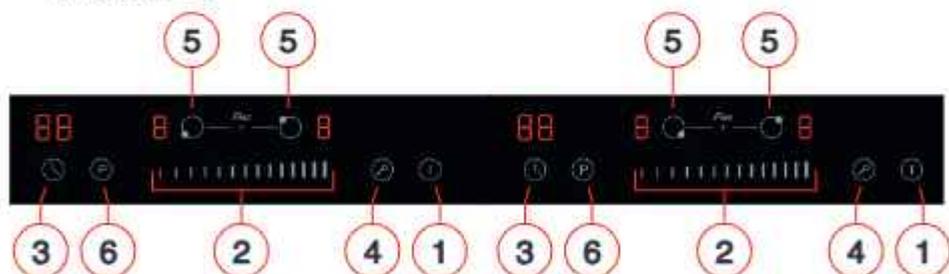
Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

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

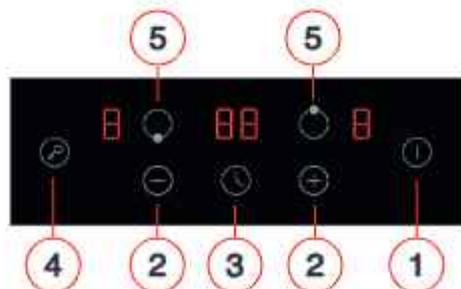
KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28



4.2.3 Starten des Kochvorgangs

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

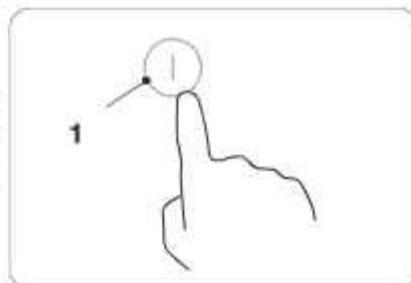


Abb. 4.11

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



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



Abb. 4.12

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

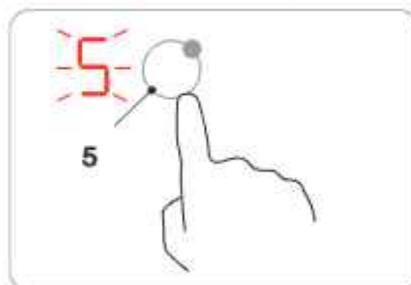


Abb. 4.13

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

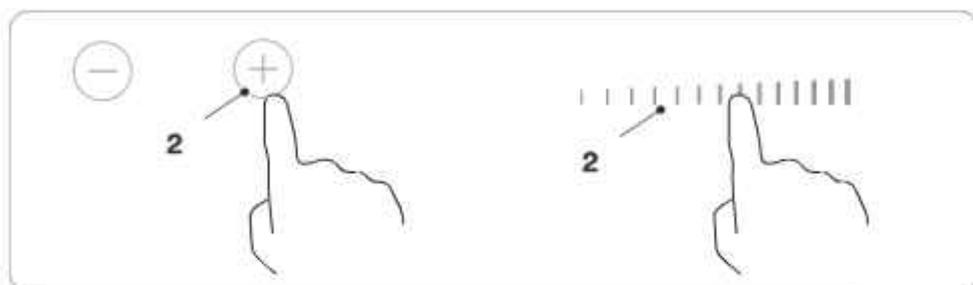


Abb. 4.14



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

Das Blinken des Symbols



bedeutet :

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

4.2.4 Nach dem Kochen

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

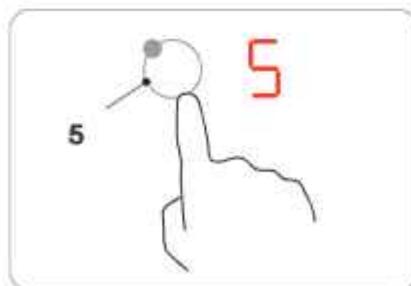


Abb. 4.15

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

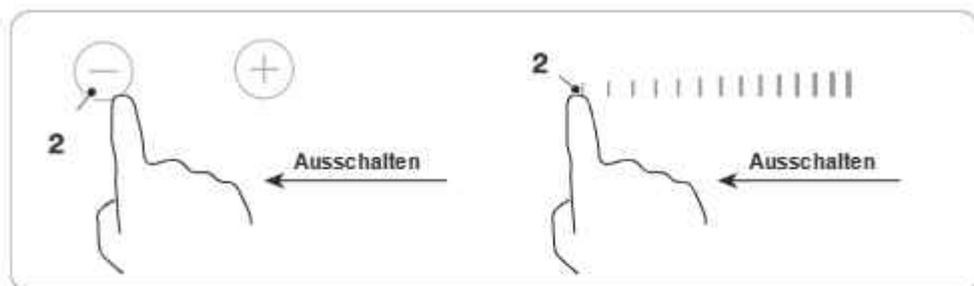


Abb. 4.16

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

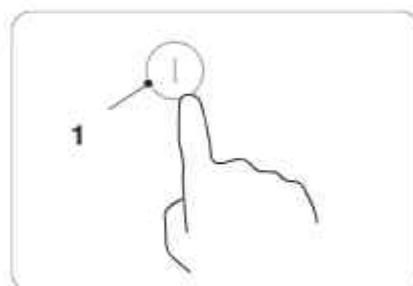


Abb. 4.17



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).

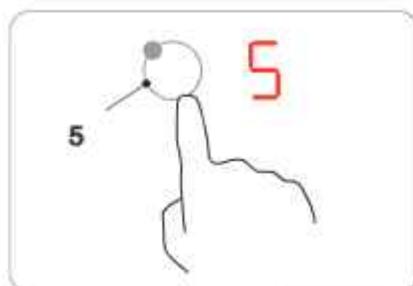


Abb. 4.19

- 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.

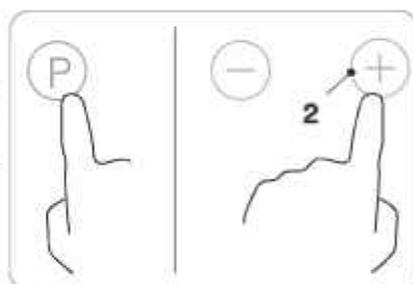


Abb. 4.20

Power Boost ausschalten

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

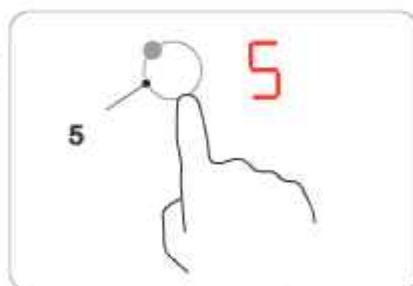


Abb. 4.21

- 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.

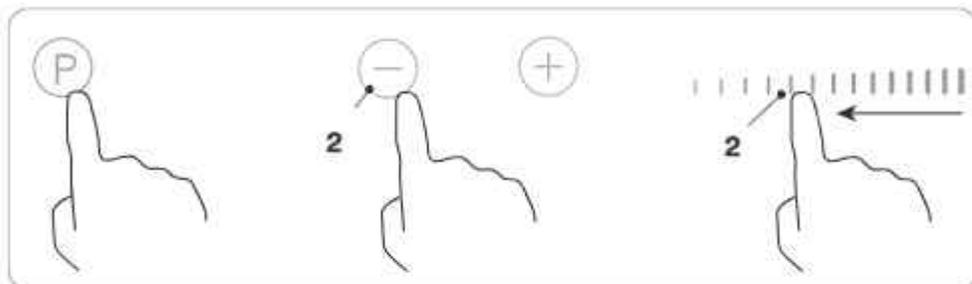


Abb. 4.22



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.

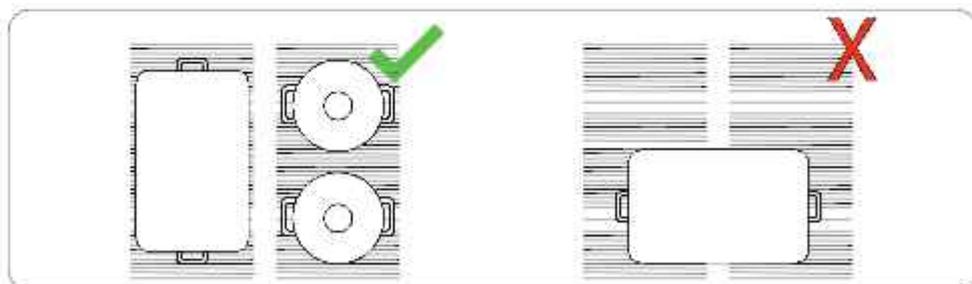


Abb. 4.23

Aktivieren Sie die Bridge-Funktion

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

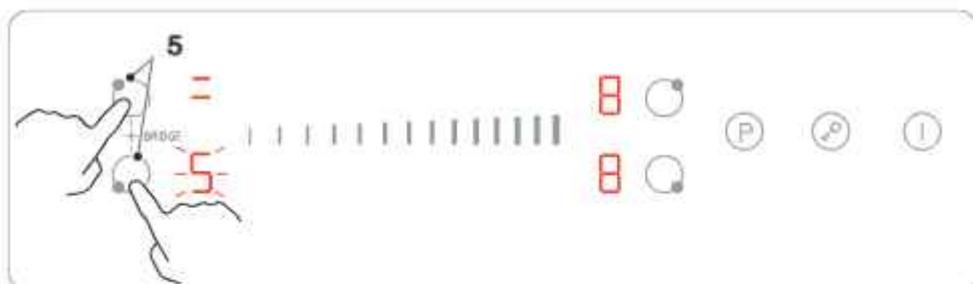


Abb. 4.24

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

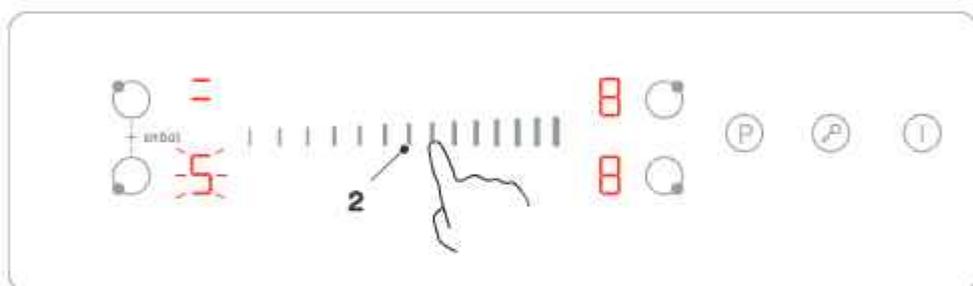


Abb. 4.25

Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion

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

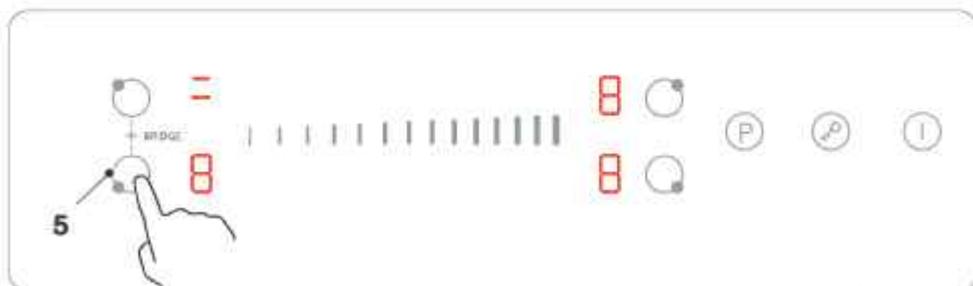


Abb. 4.26

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.

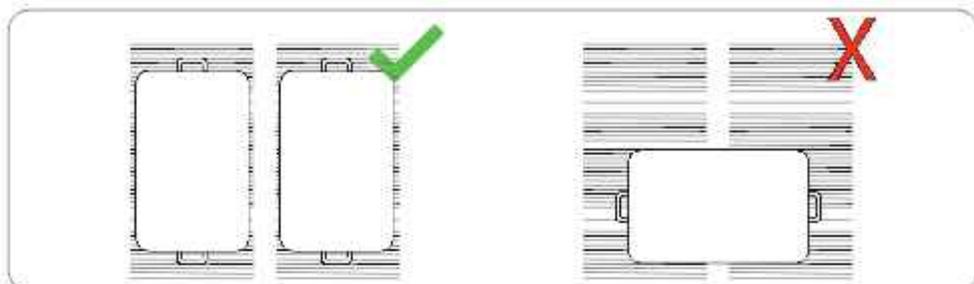


Abb. 4.27

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.

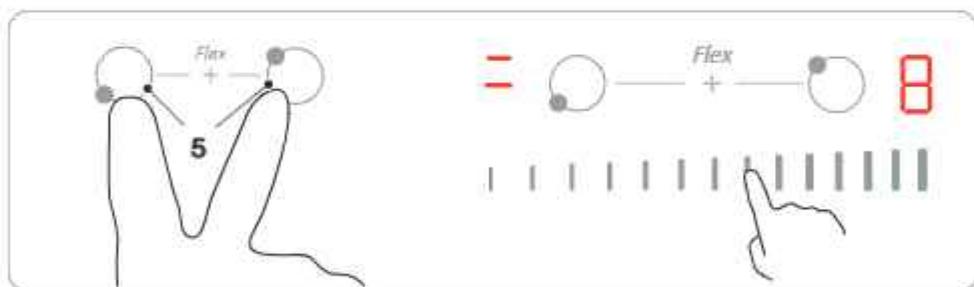


Abb. 4.28

- 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.

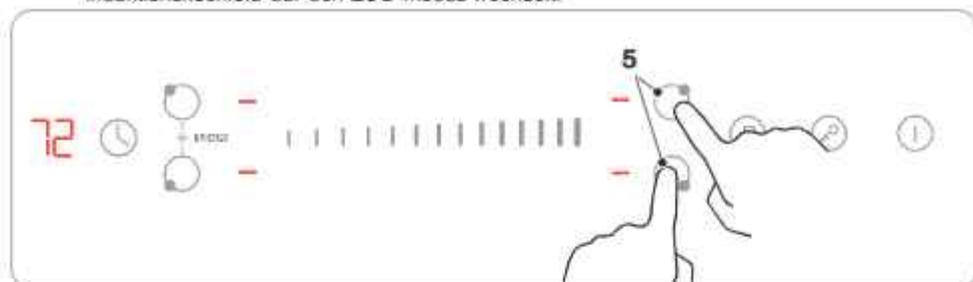


Abb. 4.31

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

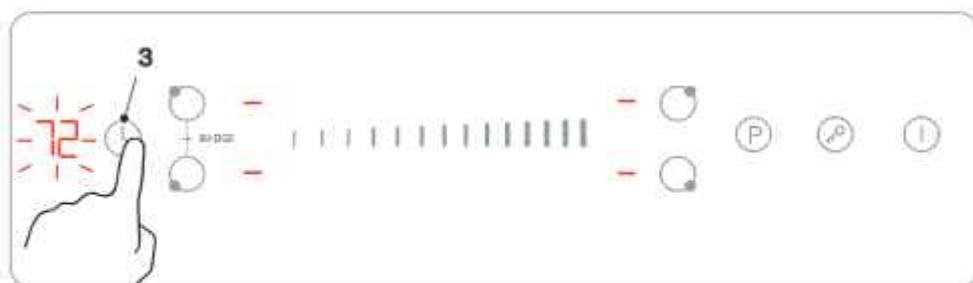


Abb. 4.32

- 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).

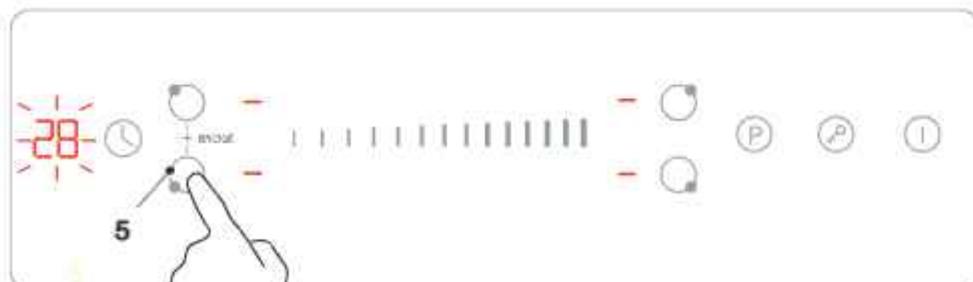


Abb. 4.33

- 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.

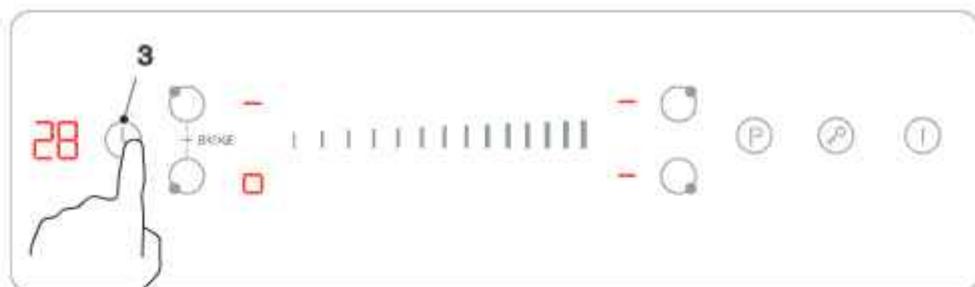


Abb. 4.34

- 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.

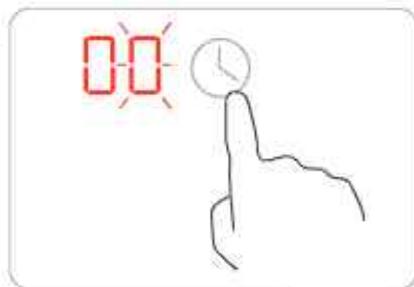


Abb. 4.37

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

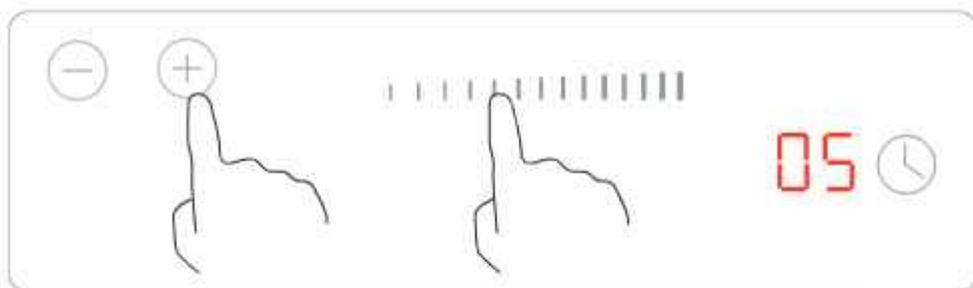


Abb. 4.38

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

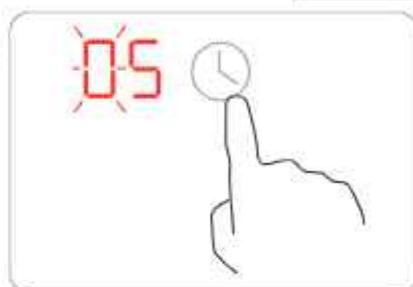


Abb. 4.39

- 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.

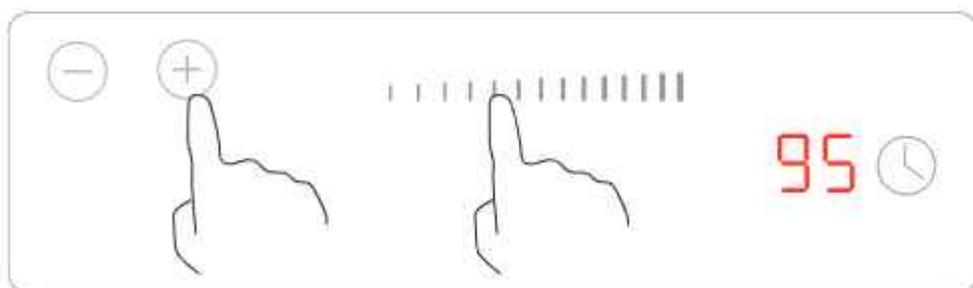


Abb. 4.40

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

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

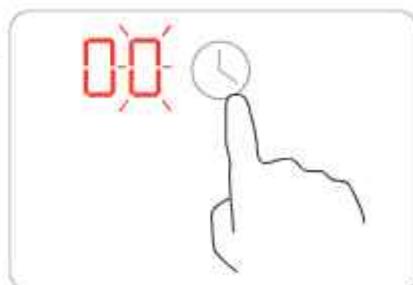


Abb. 4.43

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

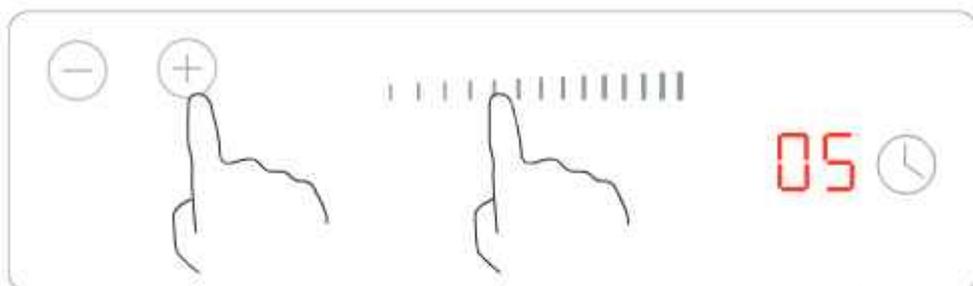


Abb. 4.44

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

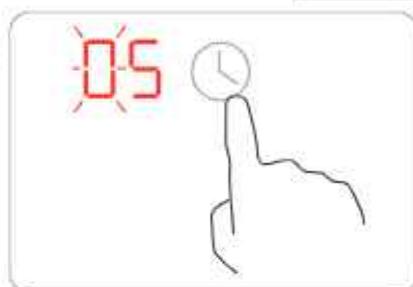


Abb. 4.45

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

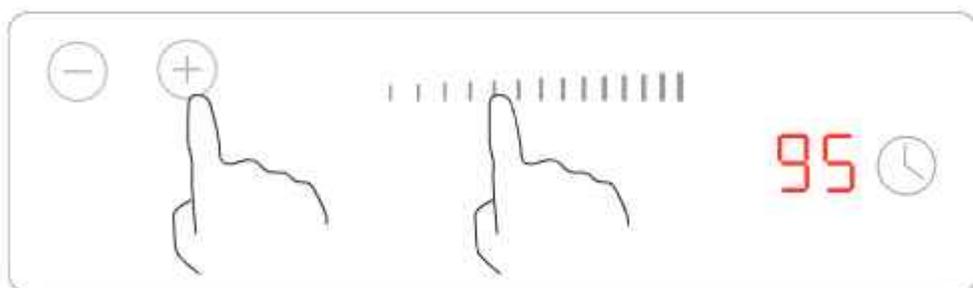


Abb. 4.46

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



Abb. 4.47



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

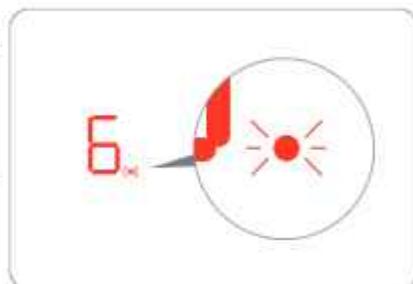


Abb. 4.48

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



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



Abb. 4.49

Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:

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



Abb. 4.50

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



Abb. 4.51



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

Annullieren des Timers

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

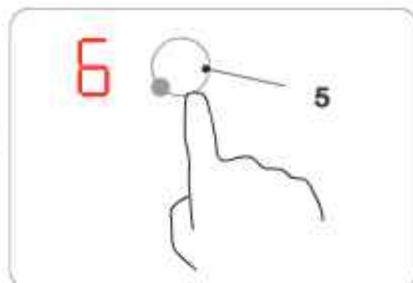


Abb. 4.52

4.2.13 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen



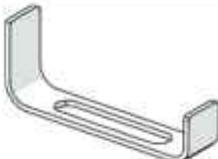
GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

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

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

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

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

5.2 Vorbereitende Arbeiten

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

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



WICHTIGER HINWEIS: Der Trennschalter muss nach dem Einbau 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

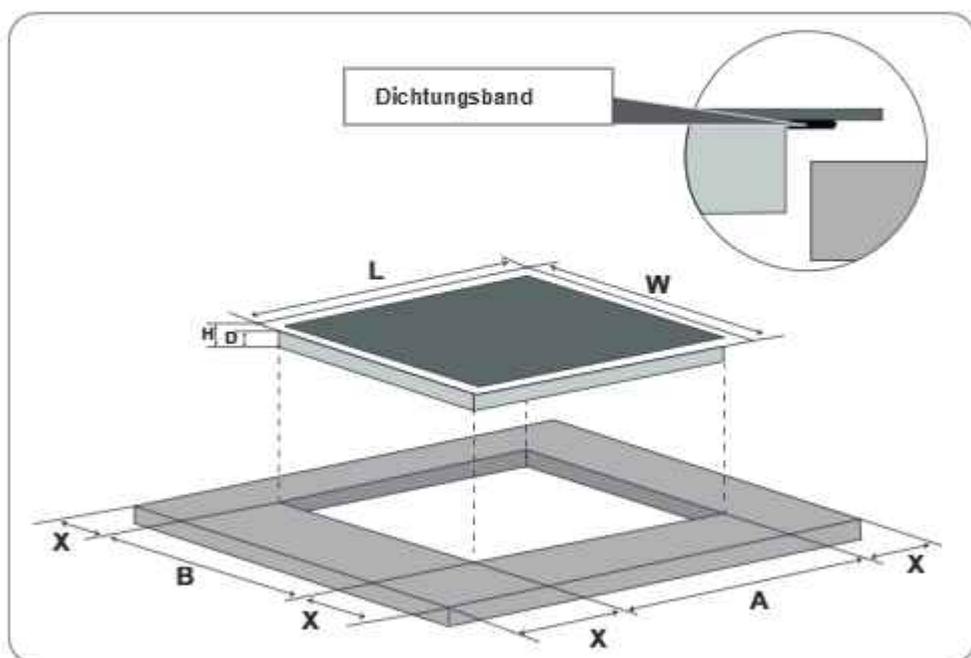


Abb. 5.1

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.

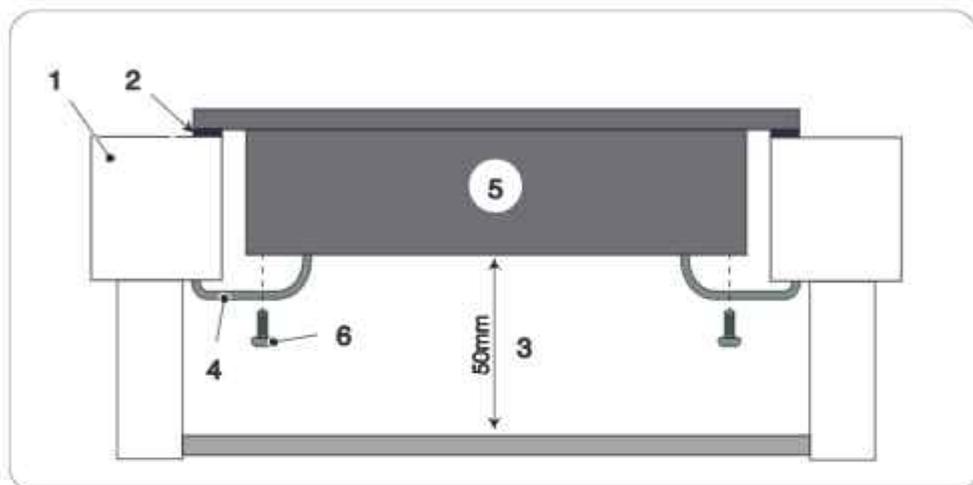


Abb. 5.2

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

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

Installationsphasen

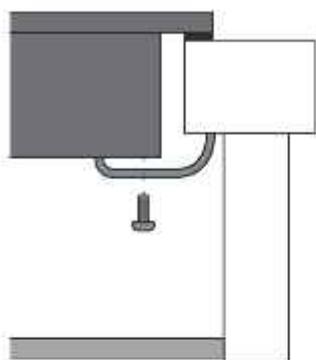
- 1) - Entfernen Sie die Schutzfolie von dem vormontierten Dichtband (2).
- 2) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.
- 3) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (4) mit den Schrauben (6) am Boden des Kochfelds (5).



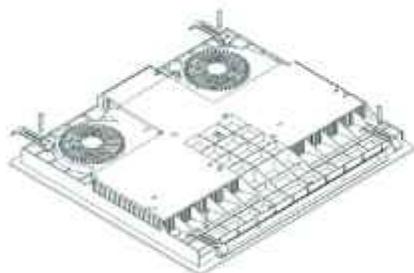
ACHTUNG: Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

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

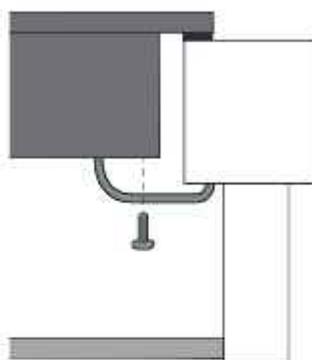
a)



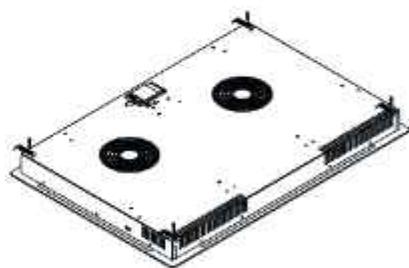
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

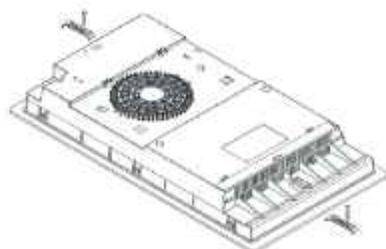


Abb. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2



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



WICHTIGER HINWEIS: Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und der Luften- 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.

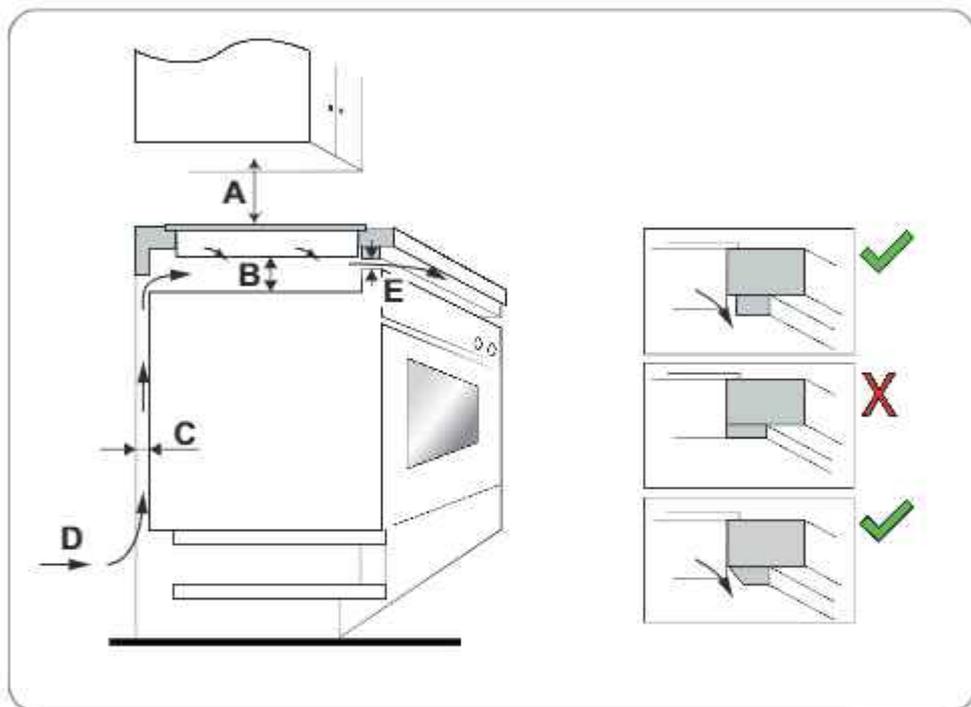


Abb. 5.4

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):

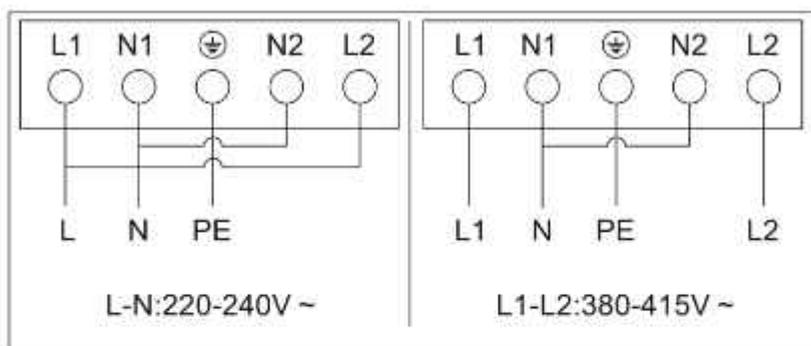
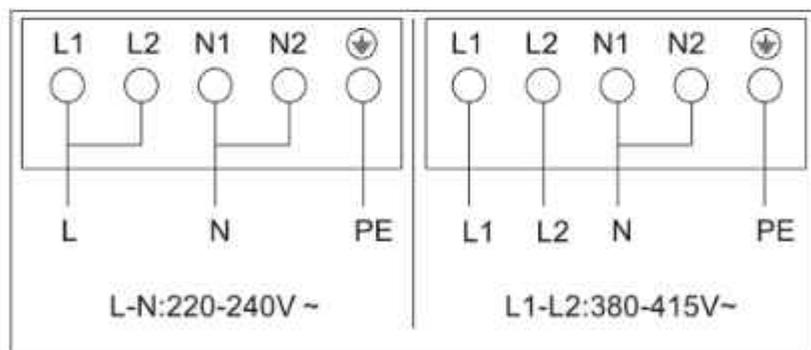
KM6600IB-28**KM8800IF-28**

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"> • 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. • 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. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelrückstände auf dem Kochfeld, das Glas kann fleckig werden.

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

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

Contents

1 : GENERAL INFORMATION	en-3
1.1 Reading the manual.....	en-3
2 : GENERAL SAFETY RULES	en-7
2.1 Important information.....	en-7
2.2 Environmental Protection.....	en-13
3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES	en-14
3.1 Technical data.....	en-14
3.2 Wiring diagram.....	en-20
4 : HOW TO USE	en-21
4.1 Preliminary advice.....	en-21
4.2 Using the electric hob.....	en-27
5 : INSTALLATION	en-49
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
6 : MAINTENANCE	en-57
6.1 Cleaning and care.....	en-57
7 : TROUBLESHOOTING	en-59
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

	DANGER: There is a risk of fire if cleaning is not performed according to the instructions in this manual.
	DANGER: 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.
	DANGER: Do not place flammable products or objects soaked with flammable products in, on or near the appliance.
	DANGER: If you notice any damage on the surface of the hob, disconnect the unit immediately from the power supply to avoid electric shock.
	<p>DANGER: 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>
	DANGER: Do not make any changes to the unit.
	DANGER: Pay attention, the edges of the panel are sharp.
	CAUTION: 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.
	CAUTION: Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
	CAUTION: 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

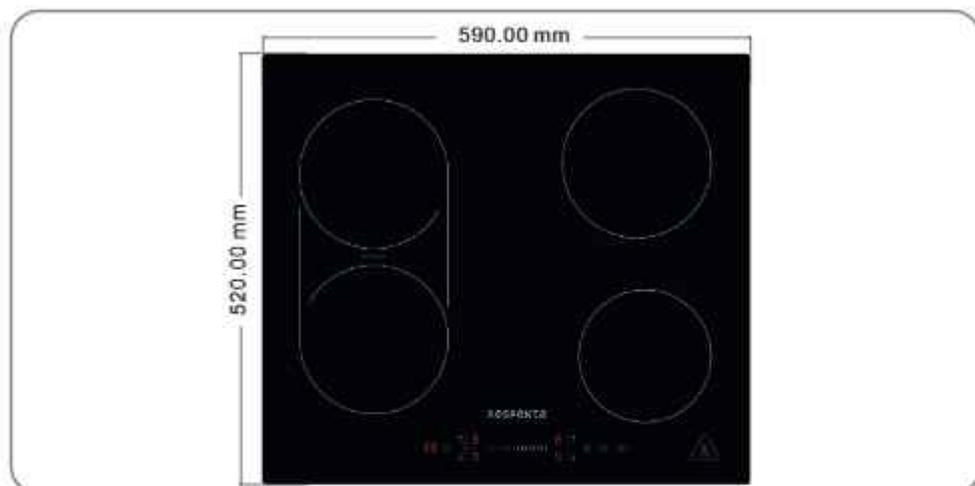


Fig. 3.1

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

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

Equipment or accessories

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

3.1.2 Model KM8800IF-28

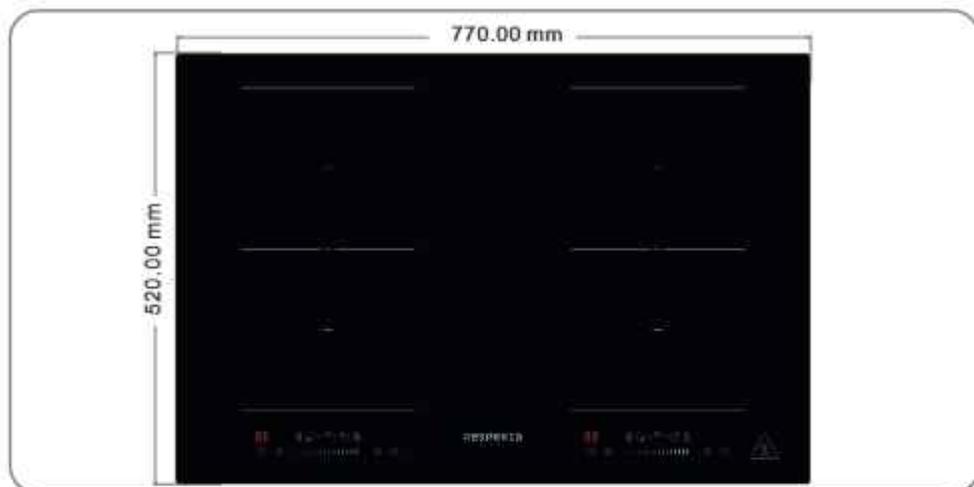


Fig. 3.2

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

Features

Model no.		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

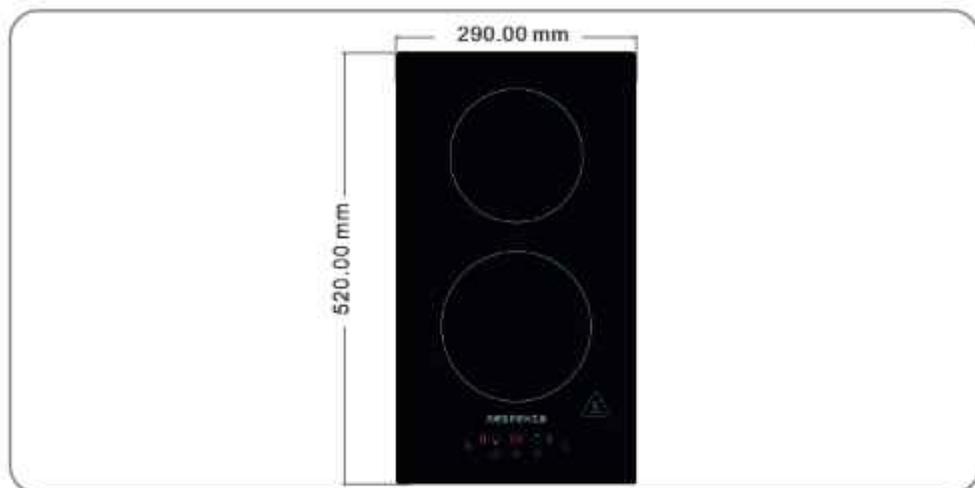


Fig. 3.3

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

Model no.		KM9140I-28
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

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

3.2 Wiring diagram

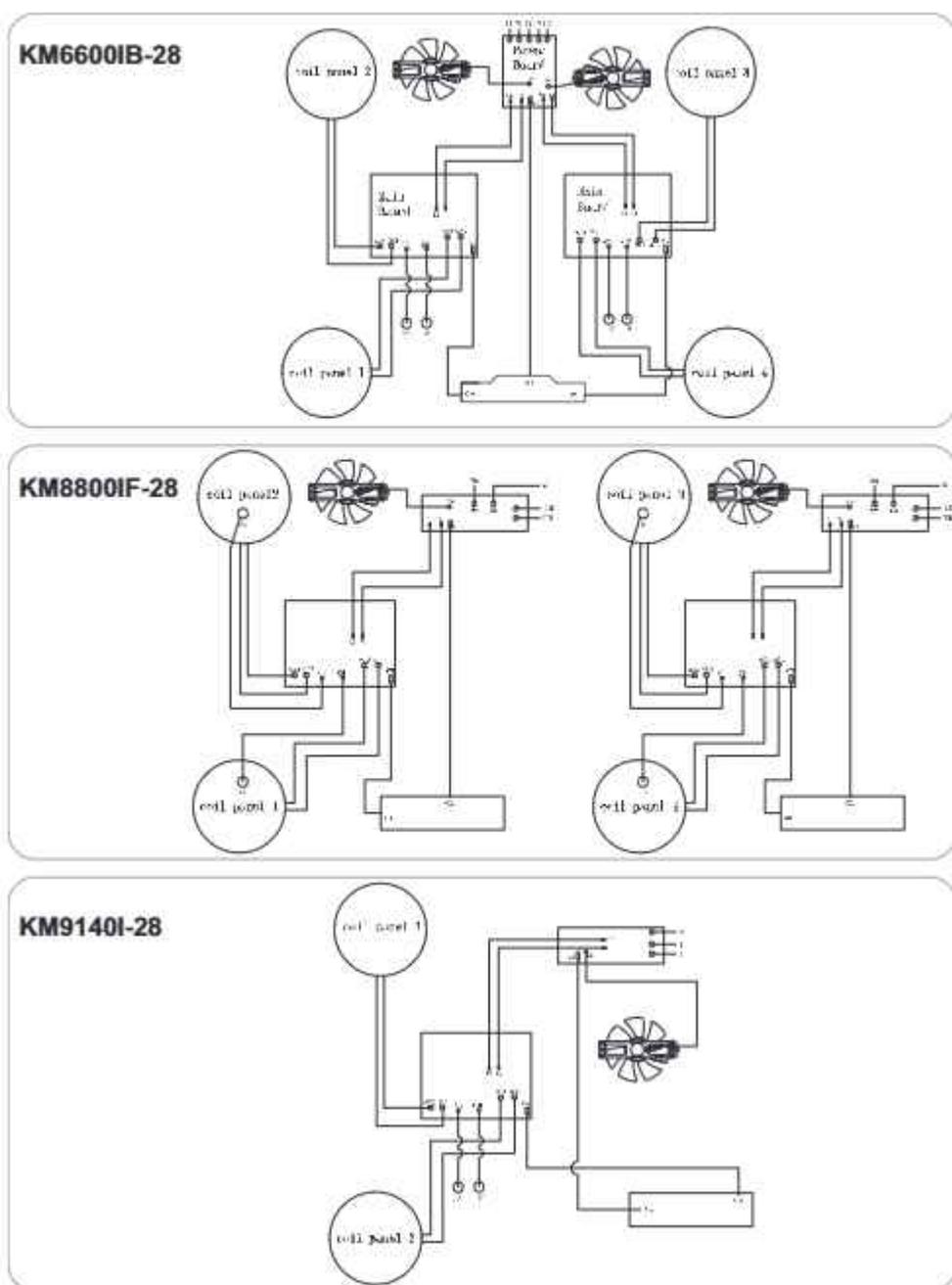


Fig. 3.4

4 : HOW TO USE

4.1 Preliminary advice

	DANGER: When the hob is in operation, never leave the dish unattended as the fat could catch fire.
	DANGER: Persons with a pacemaker should consult their doctor before using this unit.
	CAUTION: Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply.
	WARNING: Remove any protective film that may be left on the ceramic glass hob.
	WARNING: Ongoing maintenance ensures good operation and optimal performance of the hob.
	WARNING: Make sure the room is sufficiently ventilated.
	WARNING: Regularly clean encrustations from dirty surfaces.
	WARNING: Make sure that the hob has not been damaged during transport.
	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.

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.

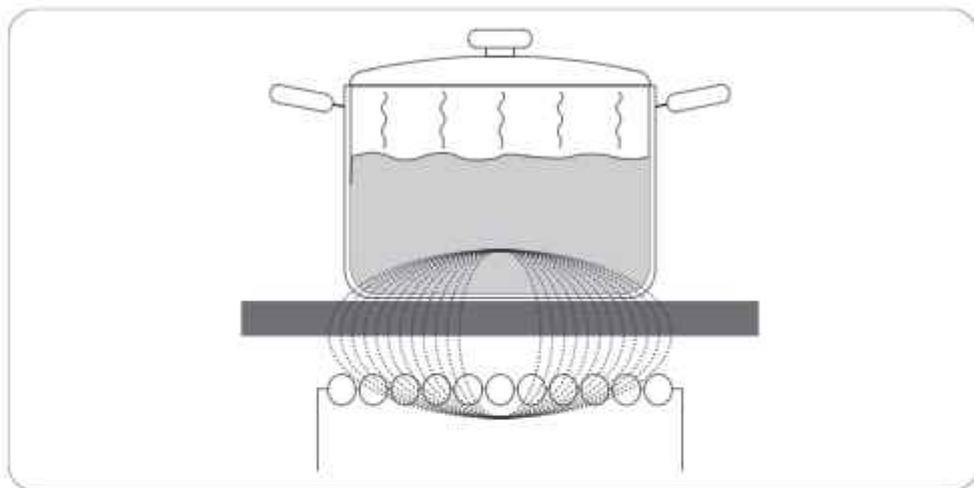


Fig. 4.1



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.

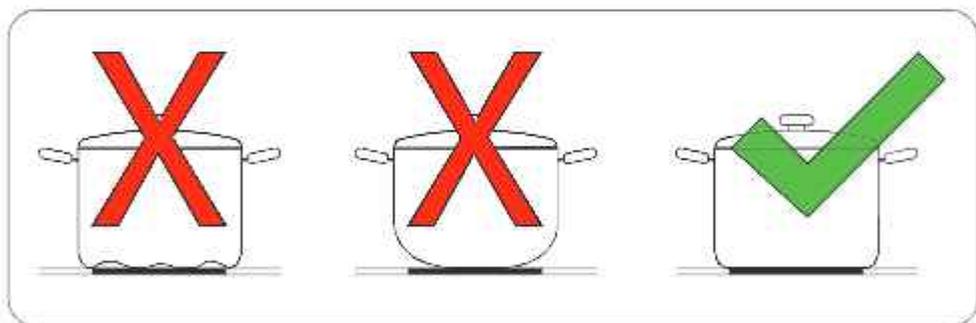


Fig. 4.2

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

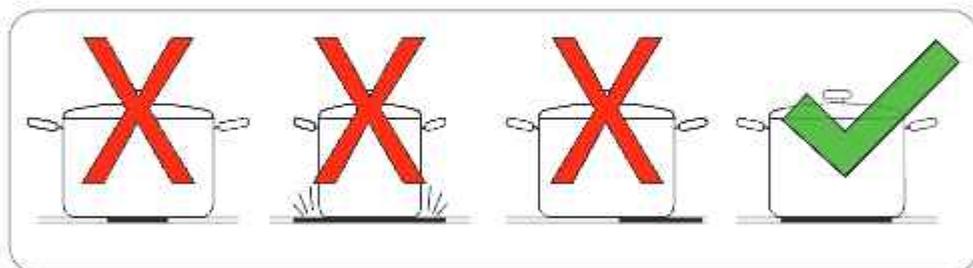


Fig. 4.4



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

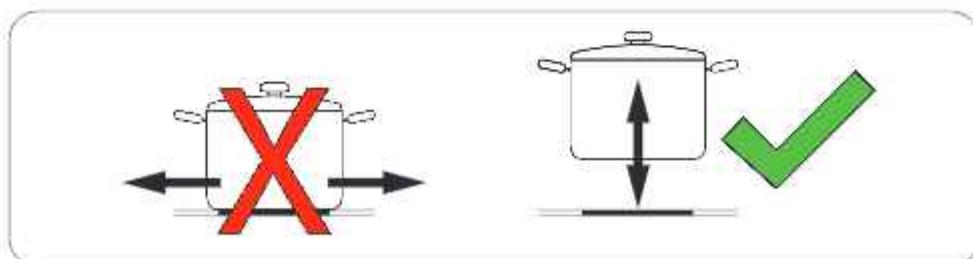


Fig. 4.5

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.

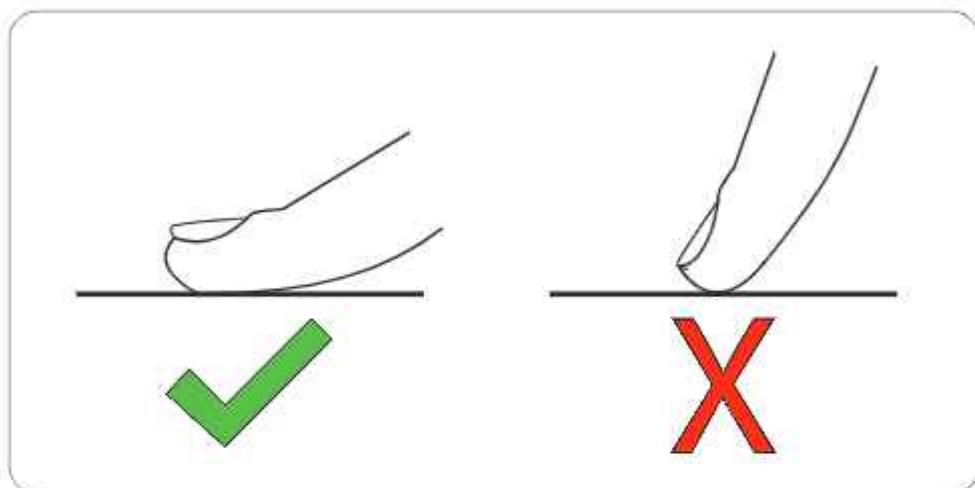


Fig. 4.6

4.2 Using the electric hob

4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM6600B-28

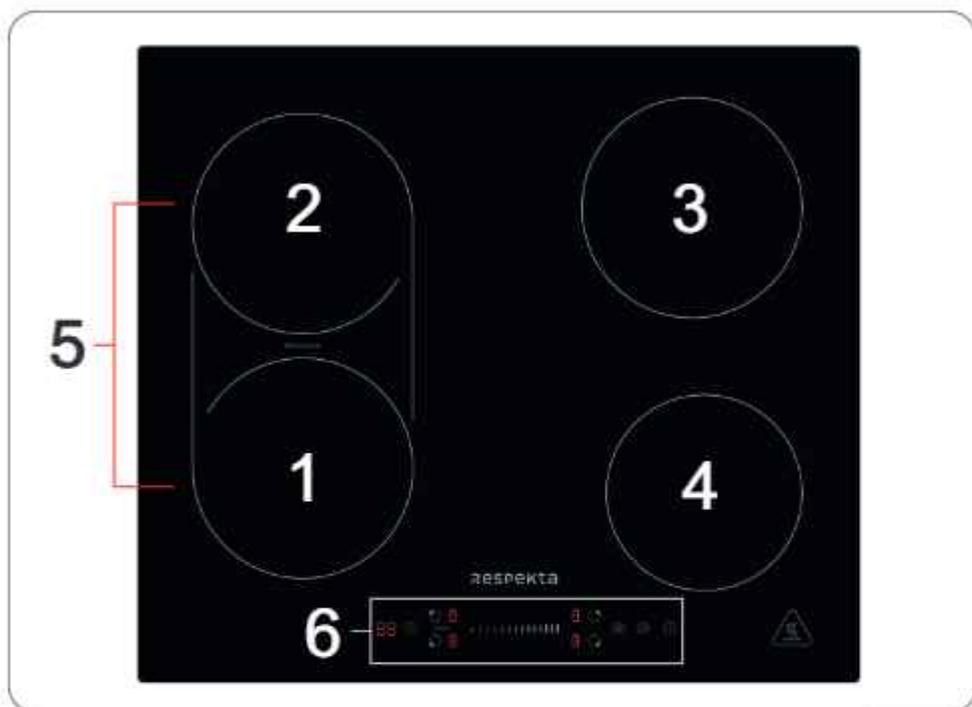


Fig. 4.7

- 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

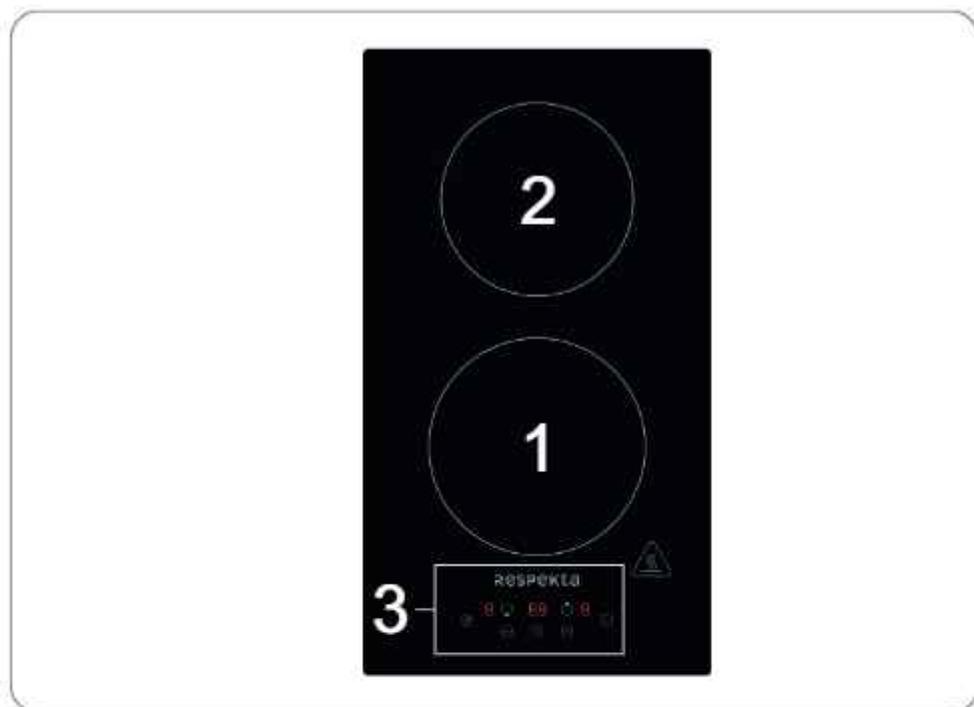


Fig. 4.9

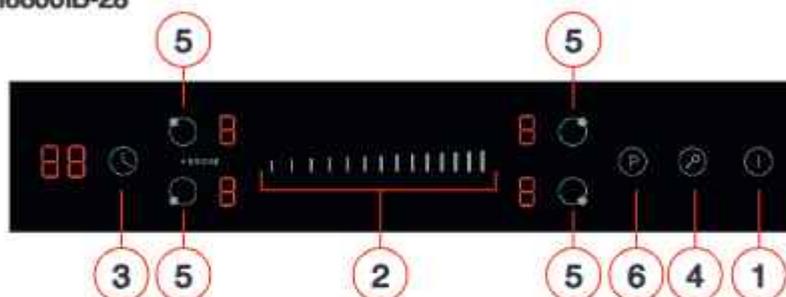
- 1 - Front hotplate (1800/2100 W)
- 2 - Rear hotplate (1200/1500 W)
- 3 - Touch control panel

4.2.2 Control panel

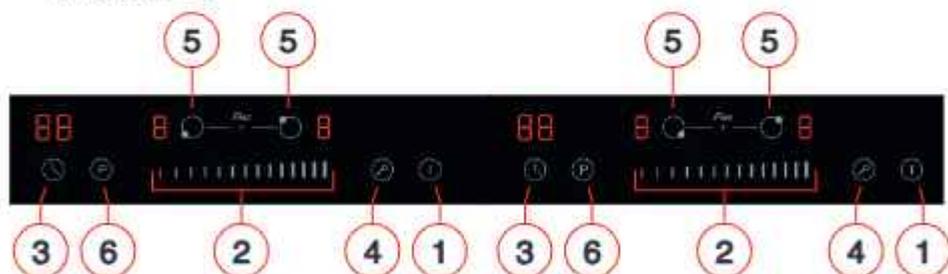
On/off, selection of hotplate and cooking intensity level

- 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

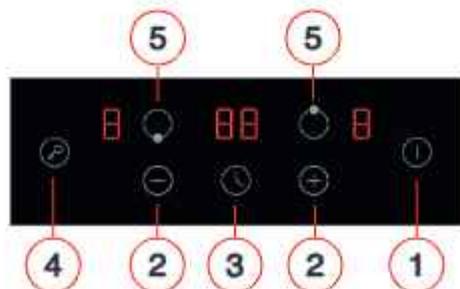


Fig. 4.10

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.

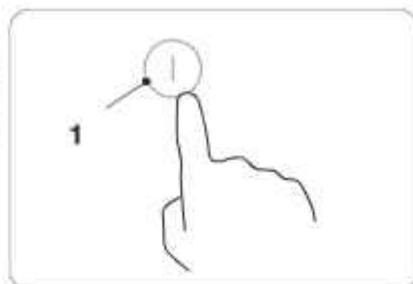


Fig. 4.11

- 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.

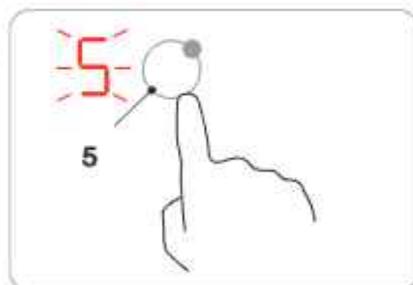


Fig. 4.13

- 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.

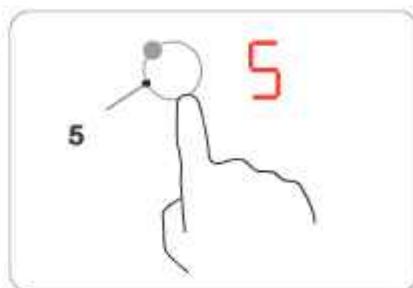


Fig. 4.15

- 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".

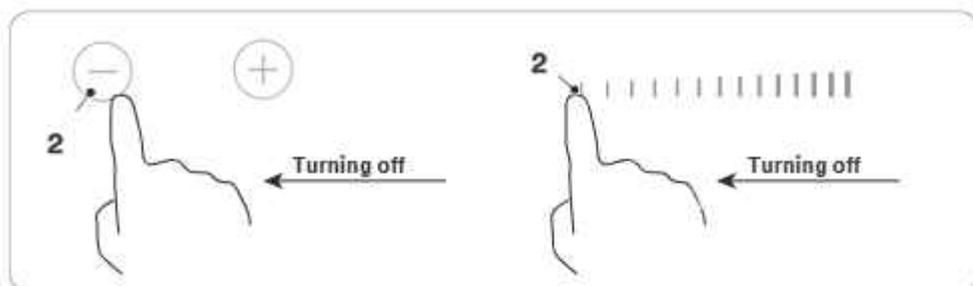


Fig. 4.16

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

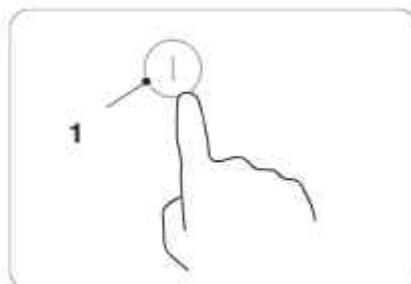


Fig. 4.17



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).

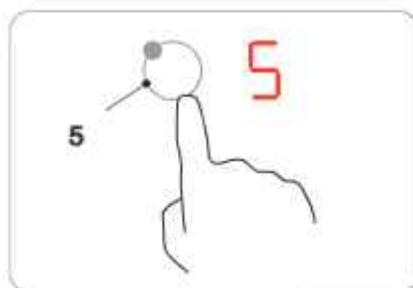


Fig. 4.19

- 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.

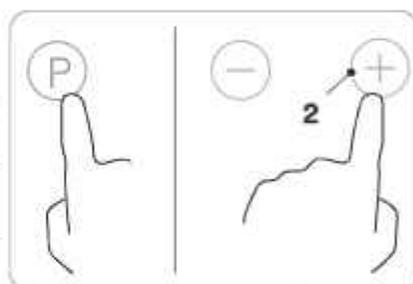


Fig. 4.20

Turn off Power Boost

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

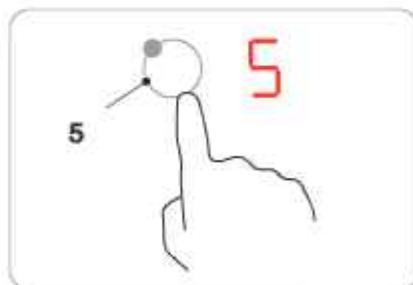


Fig. 4.21

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.

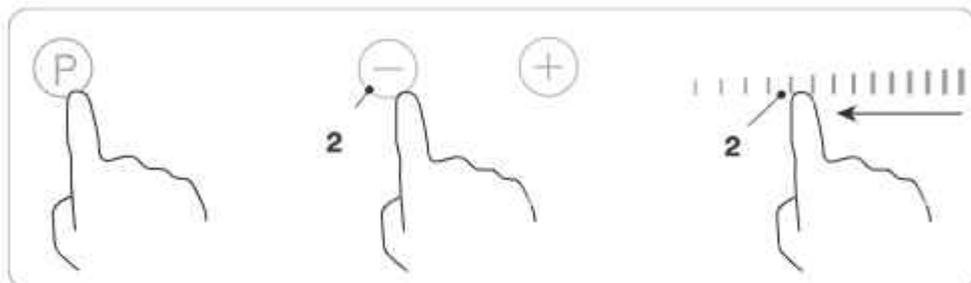


Fig. 4.22



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.

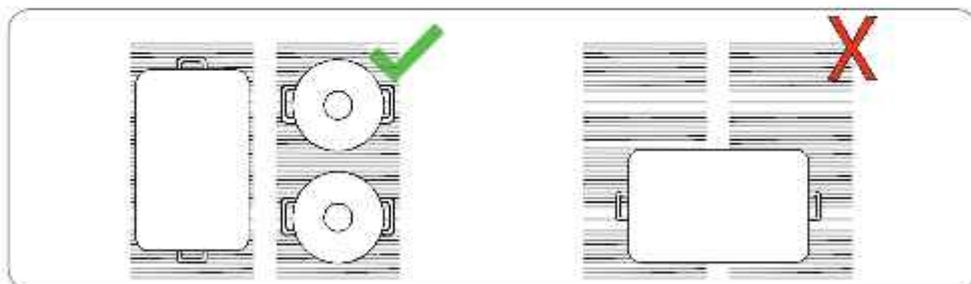


Fig. 4.23

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).

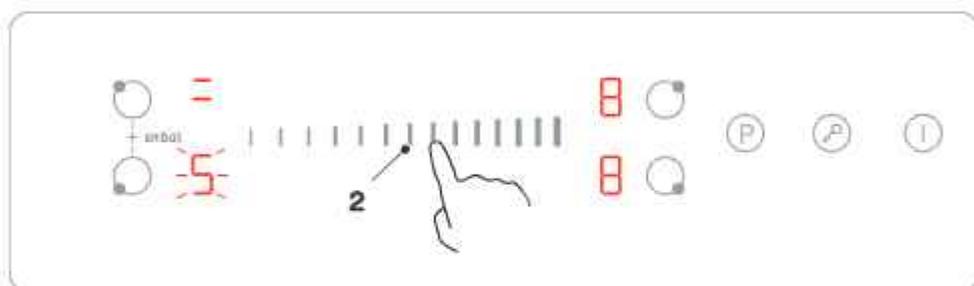


Fig. 4.25

Turn off the Bridge function

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

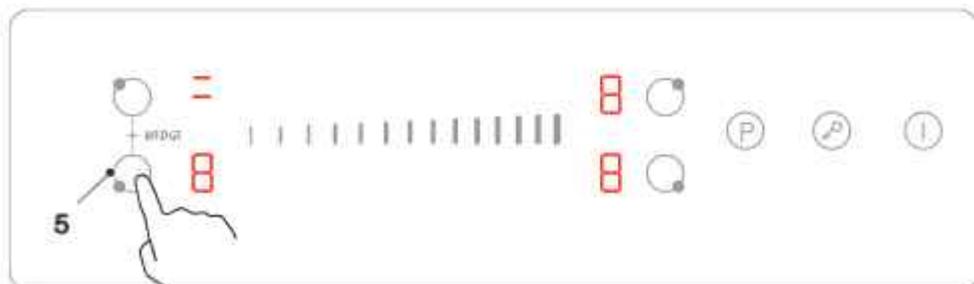


Fig. 4.26

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.

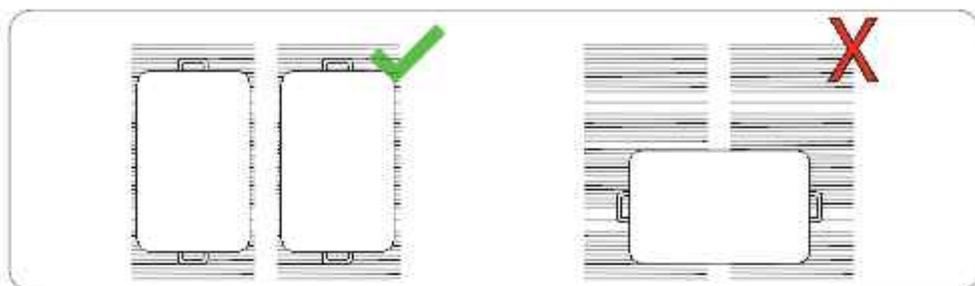


Fig. 4.27

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.

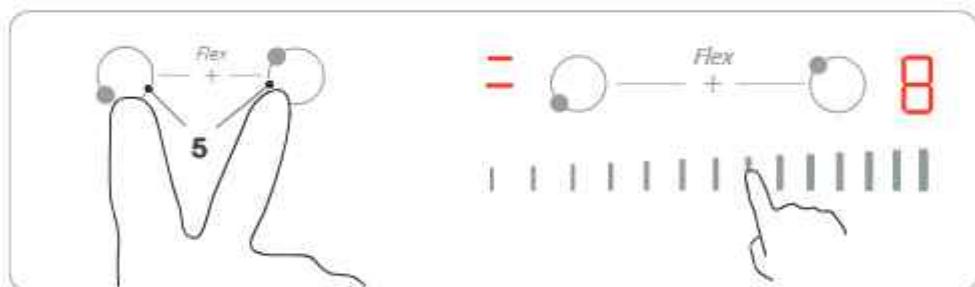


Fig. 4.28

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.

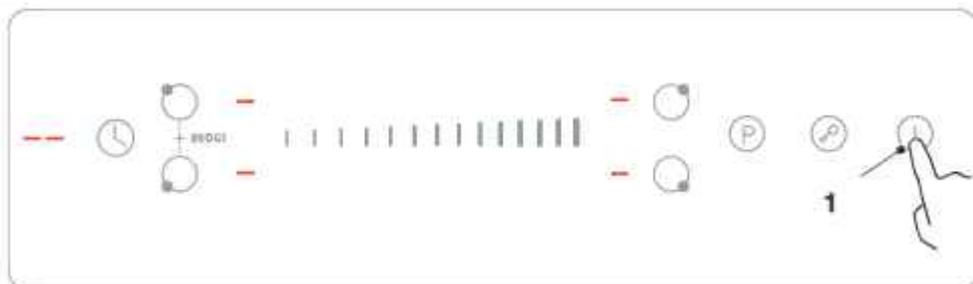


Fig. 4.30

- 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.

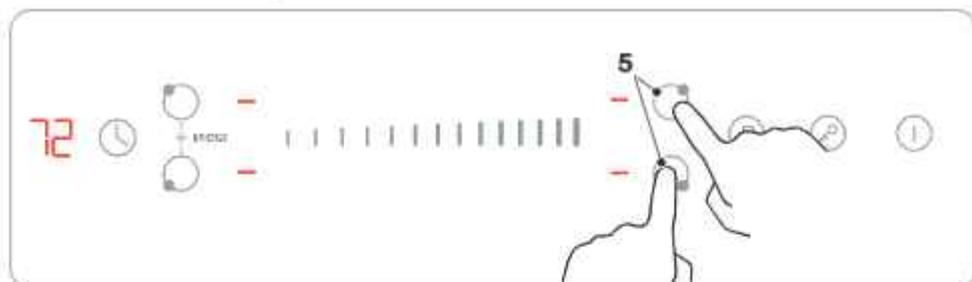


Fig. 4.31

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

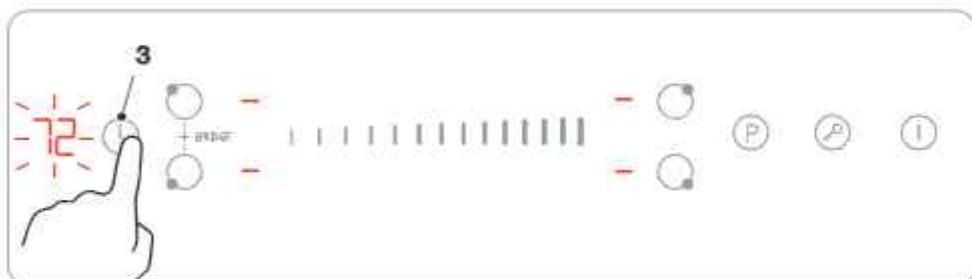


Fig. 4.32

- 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).

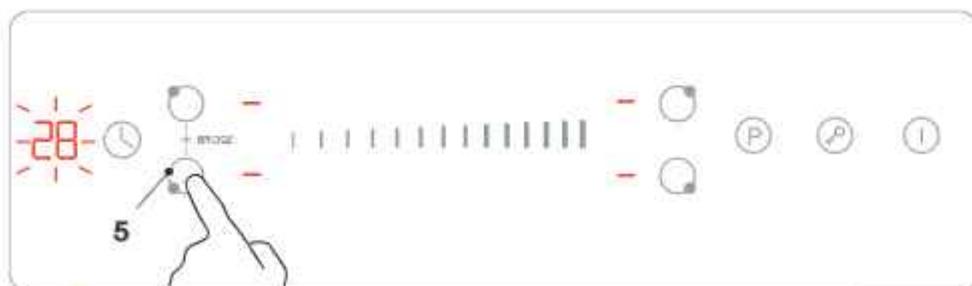


Fig. 4.33

- 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.

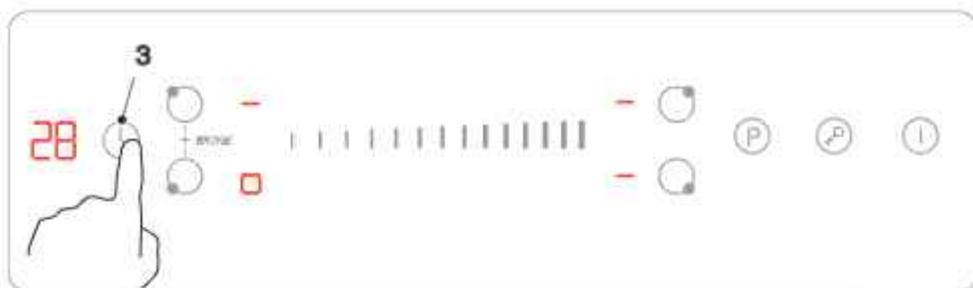


Fig. 4.34

- 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.

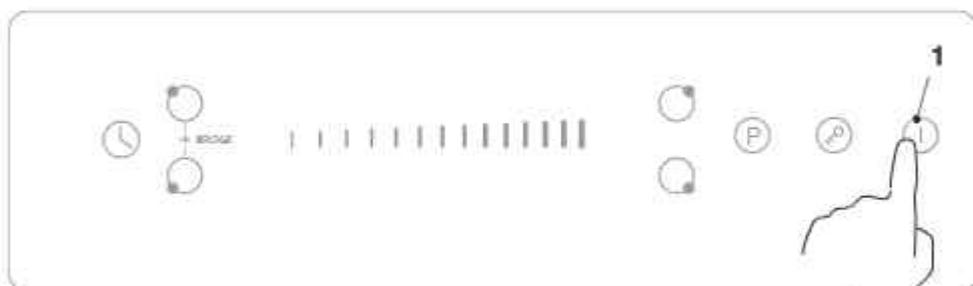


Fig. 4.35

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.

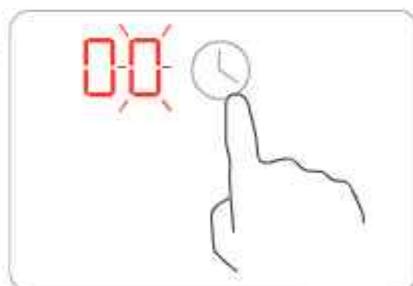


Fig. 4.37

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

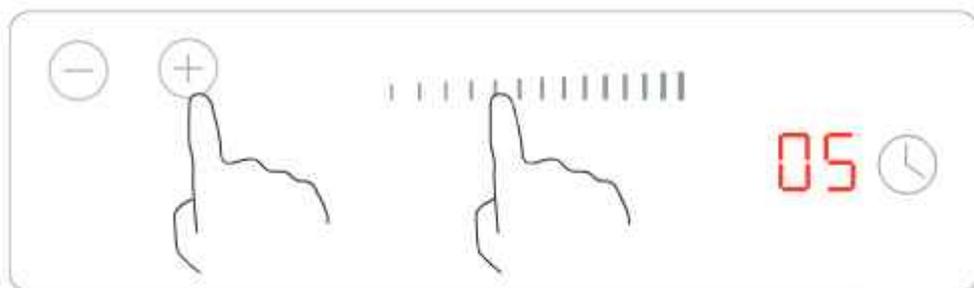


Fig. 4.38

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

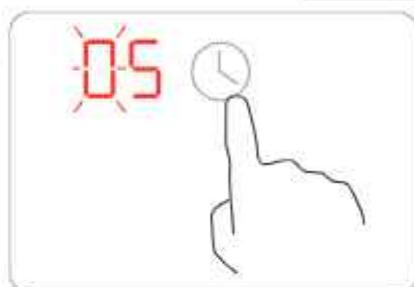


Fig. 4.39

- 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.

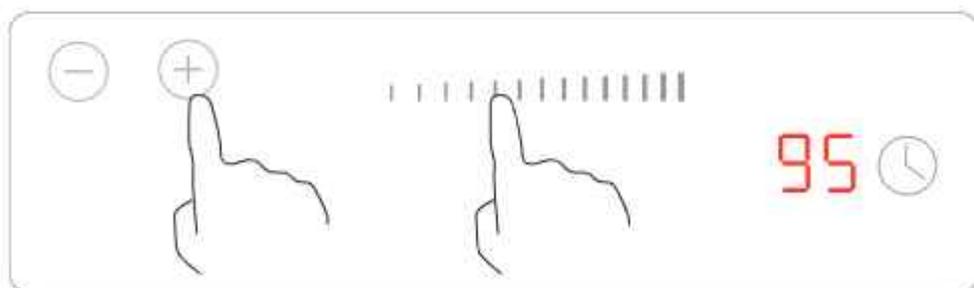


Fig. 4.40

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

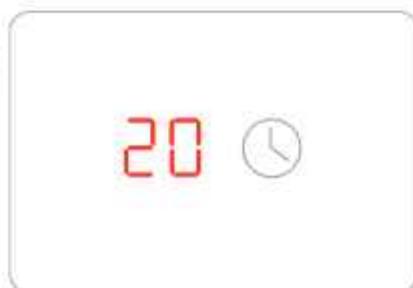


Fig. 4.41

- 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.

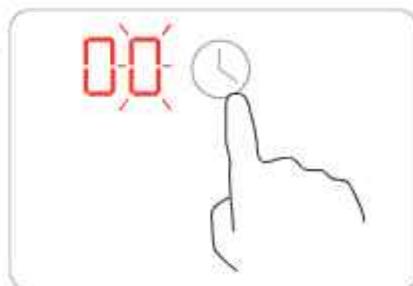


Fig. 4.43

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

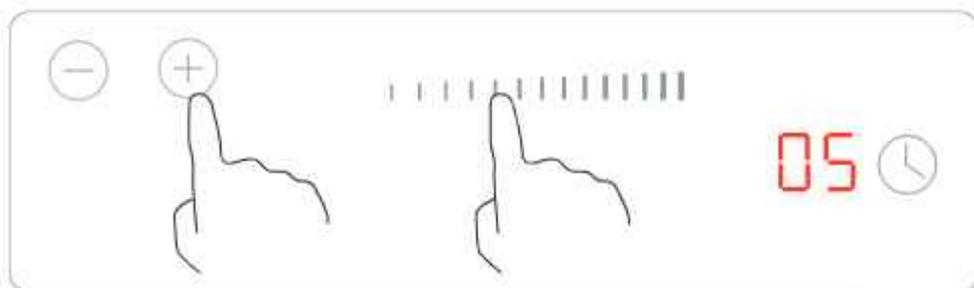


Fig. 4.44

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

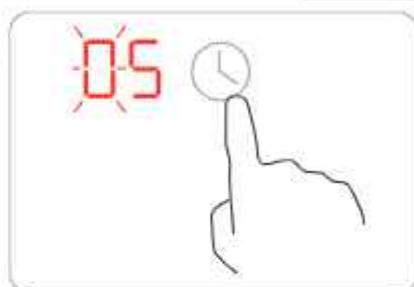


Fig. 4.45

- 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.

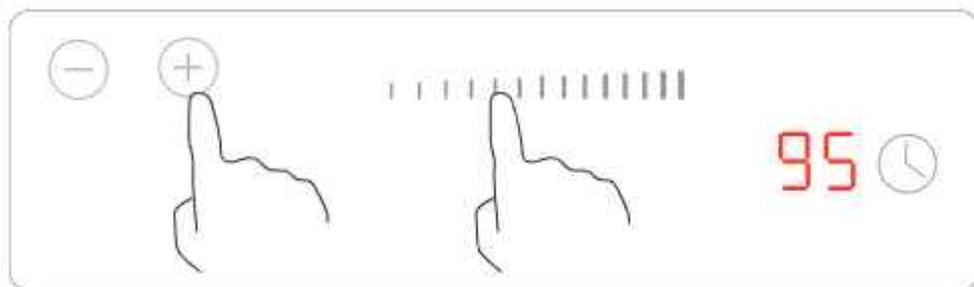


Fig. 4.46

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

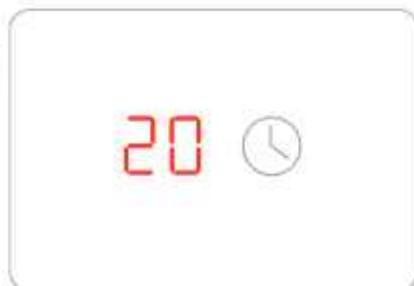


Fig. 4.47



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

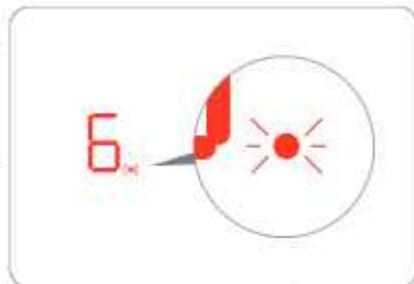


Fig. 4.48

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



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

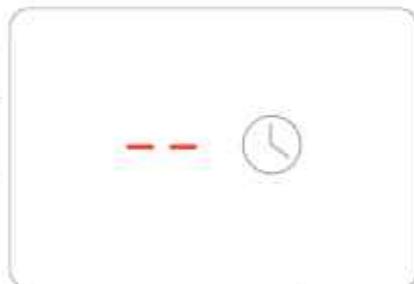


Fig. 4.49

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.

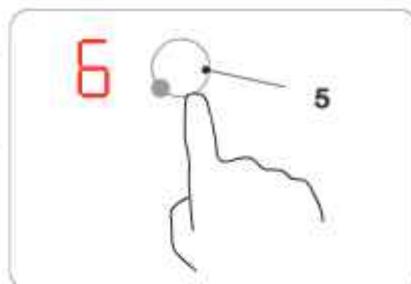


Fig. 4.52

4.2.13 Cooking guidelines

Cooking tips



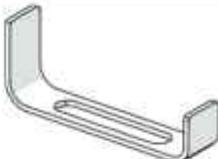
DANGER: Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

- 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:

	WARNING: Install the units only in suitable places.
	WARNING: Check that the work surface is flat and level and that there are no structural obstructions within the space required for installation.
	WARNING: Make sure the worktop is made of heat-resistant material.
	WARNING: If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.
	WARNING: Make sure that the installation is carried out in compliance with all safety regulations and standards.
	WARNING: 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.
	WARNING: 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.

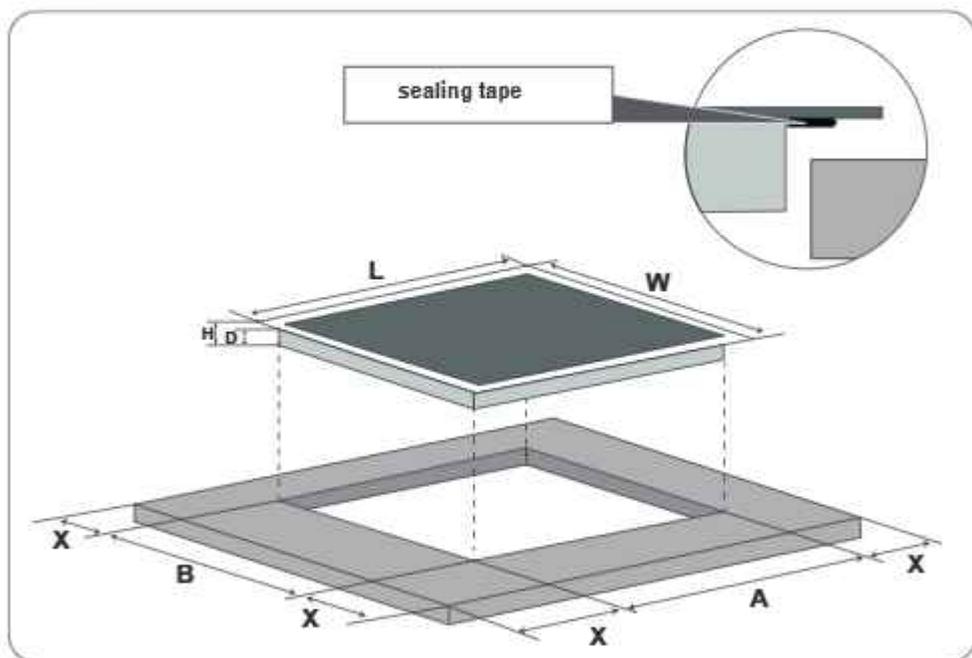


Fig. 5.1

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.

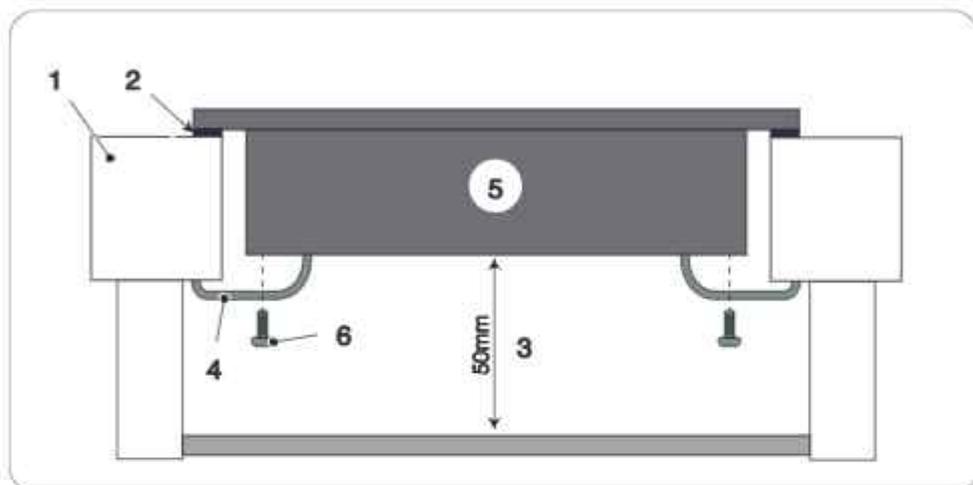


Fig. 5.2

- 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

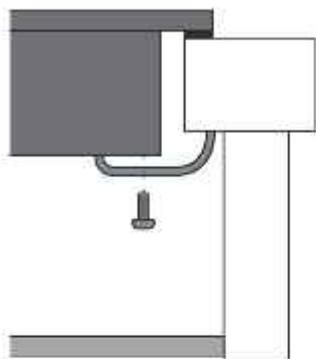
- 1) - Remove the protective film from the pre-mounted sealing tape (2).
- 2) - Bring the hob (5) into the worktop cutout and press gently.
- 3) - Secure the four mounting brackets (4) to the hob base (5) with the screws (6).



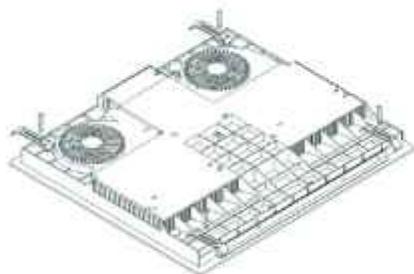
CAUTION: Do not put pressure on the hob to avoid damaging it.

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

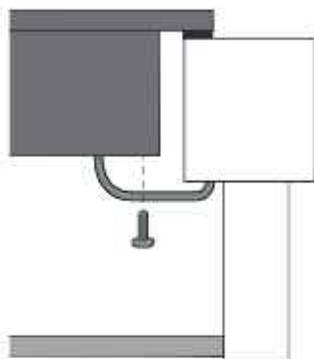
a)



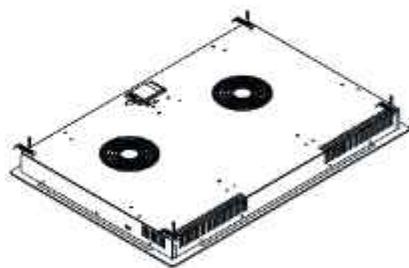
KM6600IB-28



b)



KM8800IF-28



KM9140I-28

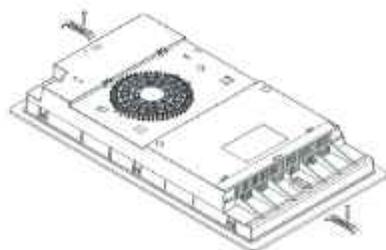


Fig. 5.3

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.

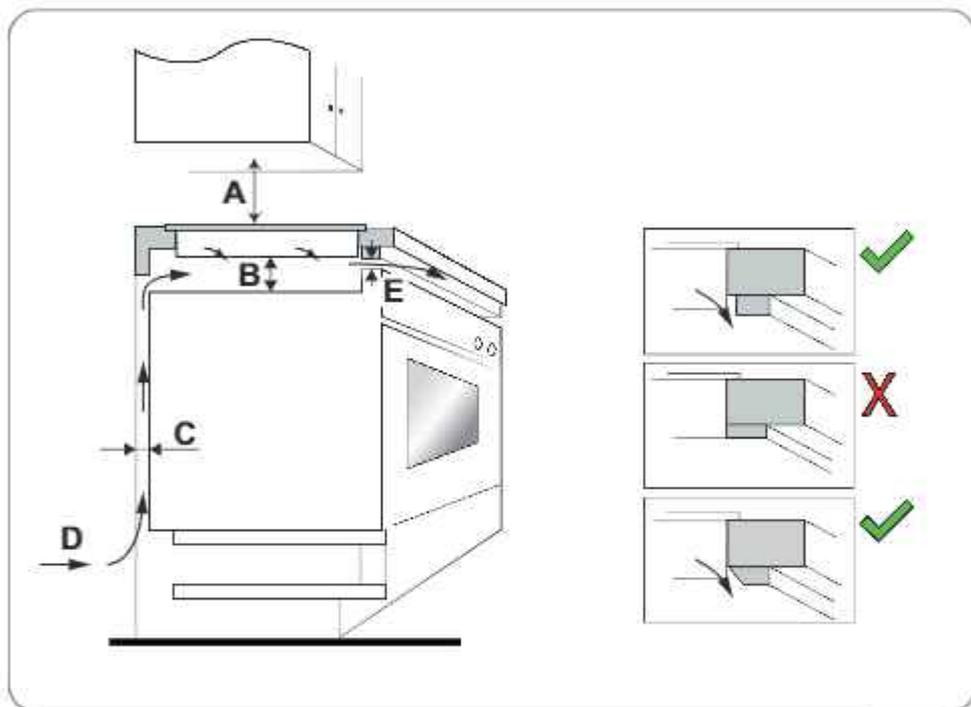


Fig. 5.4

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.



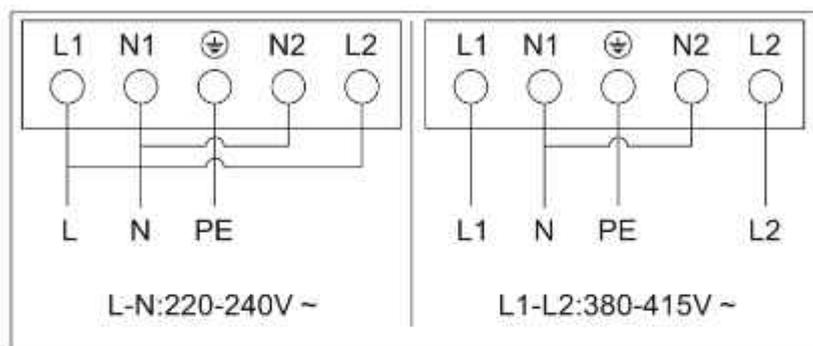
WARNING: The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance.



WARNING: Do not bend or press on the cable.

Connection method (for models without plug):

KM6600IB-28



KM8800IF-28

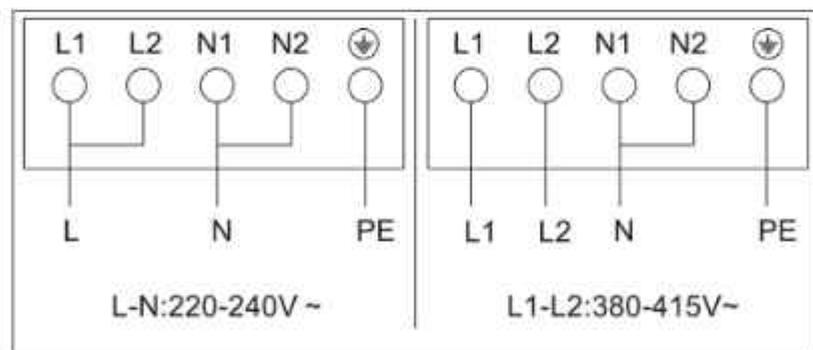


Fig. 5.5

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:	WARNINGS 
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"> 1. Turn off power to the hob. 2. Apply electric hob cleaner to the still warm (not boiling hot!) ceramic glass hob. 3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or kitchen towel. 4. Switch power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • Never leave detergent residues on the hob, the glass could get stained.

In case of:	Method of intervention:	WARNINGS 
Spills of boiling liquids and melted sugar on the ceramic glass hotplate	<p>Please always remove these splashes immediately with a fish knife, spatula or scraper suitable for ceramic glass hobs, but be careful while the cooking zones are still hot:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect power supply to the hob by removing the plug from the socket. 2. Scrape off impurities or splashes from overcooked food in the cold area of the hob. 3. Wipe up any spills or splashes or overcooked food with a dish towel or kitchen towel. 4. Follow steps 2 to 4 for the aforementioned "Everyday dirt on the ceramic glass hob". 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
Splashes/liquids/residues from overcooked food on the touch buttons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn off power to the hob. 2. Wipe splashes/liquids/food residues with a wet cloth. 3. Clean the area of the touch buttons with a clean, damp sponge or cloth 4. Dry the area completely with a kitchen towel. 5. Switch power to the hob back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

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.

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

