respekta®

Model / Modell:

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Elektro-Einbaubackofen

GB

User's manal and Installation instruction

Built-in Electric Oven

151100000000619
AB900-19

AUTARK

www.respekta.de

fi200116atNEG

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

Lieber Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Marke und für den Kauf Ihres neuen Respekta Einbau-Backofens. 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 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.

Inhalt

1……..……Wichtige Sicherheitshinweise

2……..……Installation

3……..……Hinweise zur Verwendung des Gerätes

4……..……Ihr neuer Backofen

5……..……Programme und Funktionen

6……..……Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

7……..……Gebrauch und Bedienung

8……..……Störungsbehebung

9……..……Tipps zum Backen und Grillen

10……..……..Pflege und Reinigung

11……..……..HInweis zum Umweltschutz

12……..……..Geschirr prüfen

13……..……..Garantiebedingungen

13……..……..Angaben zum Hersteller

1. Wichtige Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

- **D**as Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden im Betrieb heiß. Vermeiden Sie unbedingt das Berühren der Heizelemente.
- **K**inder unter 8 Jahren dürfen das Gerät nur unter ständiger Aufsicht bedienen.
- **D**ieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren, Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **R**einigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
- **Z**ugängliche Geräteteile können im Betrieb heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses in Betrieb ist.
- **R**einigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern. Diese könnten das Glas zerkratzen und dazu führen, dass die Glasscheibe springt.
- **R**einigen Sie die Glasscheibe der Ofentür nicht mit Scheuermitteln. Diese könnten das Glas zerkratzen. Dies kann zu schwerwiegenden Schäden am Gerät führen.
- **D**as Gerät darf nicht hinter einer Dekortür installiert werden, um ein Überhitzen zu vermeiden.
- **D**ie Abluft darf nicht in einen Abluftschacht eingeleitet werden, der bereits als Abluftschacht für mit Gas oder sonstigen Brennstoffen betriebene Geräte genutzt wird.
- **D**as Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- **D**as Bedienteil darf nur an die angegebenen Heizgeräte angeschlossen werden, um eine mögliche Gefährdung zu vermeiden.
- **I**nstallieren Sie das Gerät nicht hinter einer dekorativen Möbelfront – dies kann zu Überhitzung führen.

BETRIEB

Warnung! Feuergefahr!

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

WARNUNG

Explosionsgefahr!

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

Heiße Oberflächen! Verbrennungsgefahr

- **D**as Gerät wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie auf keinen Fall Heizelemente oder sonstige heiße Teile im Garraum
- **W**arnung! - Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- **H**antieren Sie auf keinen Fall mit heißen Rosten oder Kochgeschirr. Lassen Sie sie zuvor abkühlen.

Sicherheitshinweise:

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

Allgemeine Informationen

- **D**ieses Gerät ist ein Haushaltsgerät und kann in einen Standardküchenunterschrank oder ein sonstiges Küchenmöbel eingebaut werden.
- **T**eile der Küchenausstattung aus Vinyl oder Laminat sind sehr wärmeempfindlich und können schon bei Temperaturen unterhalb der angegebenen Richtwerte Schaden nehmen oder sich verfärben.
- **D**ie Geräteoberflächen werden im Betrieb heiß und bleiben auch nach dem Ausschalten hoch eine Weile heiß.
- **S**chäden aufgrund der Nichtbeachtung der Temperaturtoleranzwerte beim Ofeneinbau oder aufgrund eines zu geringen Abstands zwischen Mobiliar und Ofen gehen zu Lasten des Eigentümers.
- **D**ieses Gerät darf von Kindern und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, unerfahrenen Personen oder Personen, die das Gerät nicht kennen, nur dann benutzt werden, wenn sie dabei von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt werden und über die sichere Bedienung des Geräts unterrichtet wurden.

Installation

- **D**er Ofen muss gemäß der Installationsanleitung und unter Beachtung aller angegebenen Maße eingebaut werden.
- **A**lle Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

Kinder

- **B**itte entsorgen Sie das Verpackungsmaterial ordnungsgemäß. Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich werden!
- **H**alten Sie Kinder von dem Gerät fern. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu berühren, denn das könnte zu gefährlichen Situationen führen.
- **I**m pyrolytischen Selbstreinigungsmodus können die Oberflächen heißer als gewöhnlich werden und Kinder sollten ferngehalten werden.

Allgemeine Sicherheit

- **S**tellen Sie keine schweren Gegenstände auf die Ofentür und lehnen keine schweren Gegenstände gegen die geöffnete Ofentür. Andernfalls können die Türscharniere beschädigt werden.
- **L**assen Sie heiße Speisen, Öle oder Fette nicht unbeaufsichtigt. Andernfalls besteht Feuergefahr.
- **S**tellen Sie Kochgeschirr, Backformen oder Backbleche nicht direkt auf den Garraumboden, auch nicht mit untergelegter Alufolie.
- **A**chten Sie darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit heißen Bereichen des Geräts in Berührung kommen.
- **I**nstallieren Sie das Gerät nicht neben Vorhängen, sonstigen Wohntextilien oder Polstermöbeln.
- **V**ersuchen Sie nicht, das Gerät an der Ofentür oder am Griff anzuheben oder zu tragen. Andernfalls kann das Gerät beschädigt werden und es besteht

Verletzungsgefahr.

- Verwenden Sie zur Reinigung der Backofentür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerspringen des Glases führen kann.
- Bei einem Ventilator mit einem Schutzgitter, das zum Reinigen abgenommen werden kann, muss darauf hingewiesen werden, dass der Ofen vor dem Abnehmen des Schutzgitters ausgeschaltet werden muss und dass das Schutzgitter nach der Reinigung gemäß den Anweisungen wieder angebracht werden muss.

Elektrische Sicherheit

- **W**enn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von einer Kundendienststelle oder von entsprechend geschultem Fachpersonal ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **D**as Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Schalter mit eingebauter Sicherung jederzeit zugänglich ist.
- **P**rüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, ob Versorgungsspannung und Nennstrom den Angaben zur Stromversorgung auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- **B**enutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn es beschädigt ist! Trennen Sie das Gerät in diesem Fall von der Stromversorgung und kontaktieren Sie den Händler.
- **G**efahr eines elektrischen Schlags! Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen müssen im Fall einer Fehlfunktion von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- **A**chten Sie darauf, das Kabel nicht zu beschädigen. Quetschen und knicken Sie es nicht. Achten Sie darauf, dass es nicht an scharfen Kanten reibt. Halten Sie es von heißen Oberflächen und offenem Feuer fern.
- **F**ühren Sie das Kabel so, dass keine Stolpergefahr besteht und auch nicht versehentlich daran gezogen werden kann.
- **Ö**ffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse des Geräts. Stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen des Gehäuses.
- **V**erwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht unter Umständen ein Sicherheitsrisiko für den Nutzer und das Gerät könnte beschädigt werden. Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile und Originalzubehör.
- **S**chützen Sie das Gerät vor dem Kontakt mit heißen Oberflächen und offenem Feuer. Stellen Sie das Gerät auf einer waagrechten, stabilen, sauberen und trockenen Stellfläche auf. Schützen Sie das Gerät vor Wärme, Staub, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit sowie Tropf- und Spritzwasser.
- **S**tellen Sie keine Gegenstände mit offenen Flammen wie zum Beispiel Kerzen auf oder neben das Gerät.
- **W**ARNUNG: Vergewissern Sie sich vor dem Auswechseln der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Andernfalls besteht das Risiko eines elektrischen Schlags.
- **D**ie feste Verkabelung des Geräts muss mit einer allpoligen Trenneinrichtung versehen werden.
- Die in die feste Verdrahtung integrierte Abschaltung entspricht AS/NZS 3000.

Sicherheit

- **A**chtung: Das Glas ist sehr empfindlich. Tragen Sie unbedingt Handschuhe, wenn Sie damit hantieren. Aus Sicherheitsgründen ist dieses Produkt mit gehärtetem Glas ausgestattet. Diese Art von Glas ist sehr widerstandsfähig, hat aber die Eigenschaft, Stöße im „Gedächtnis" zu bewahren. Stöße oder Erschütterungen bewirken jedoch einen „Memory-Effekt“.
- **G**ehen Sie daher sehr sorgsam mit dem Glas um, insbesondere bei der Installation. Setzen Sie es keinen Stößen oder Erschütterungen aus und verdrehen Sie es nicht.
- **I**nstallieren Sie das Produkt nicht in Bereichen, wo es Stößen oder Erschütterungen ausgesetzt wäre. Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- **K**leben Sie keine Folie auf die Glasscheibe. Wenn sie bricht, könnten andernfalls große Scherben entstehen, die eine Unfallgefahr darstellen.

Elektrischer Anschluss

Gefahr eines elektrischen Schlags!

- **E**lektrische Installationen dürfen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- **A**lle Anschlüsse und Installationsarbeiten müssen von einer Fachkraft und unter Beachtung der örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. In Zweifelsfällen ziehen Sie einen qualifizierten Elektriker hinzu.
- **W**ichtig! Schalten Sie die Stromversorgung bei Installations- und Wartungsarbeiten

unbedingt komplett ab. Für die Dauer der Arbeiten empfiehlt es sich, die Sicherung herauszuschrauben oder den Schutzschalter im Verteilerkasten auszuschalten.

- **D**ieses Gerät muss geerdet werden – steht kein Schutzleiter zur Verfügung, wenden Sie sich an einen Elektriker.
- **E**ine Möglichkeit zur Trennung des Geräts von der Stromversorgung muss gemäß den Verkabelungsvorschriften in die feste Verkabelung eingebaut werden. Zu diesem Zweck muss ein geeigneter Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) installiert werden.
- **H**inweis! Ein Leitungsschutzschalter (Sicherungsautomat mit Schalter) mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm zwischen allen Polen muss in der Verkabelung fest verdrahtet verbaut werden.
- **D**er ankommende Phasenleiter, Nullleiter und Schutzleiter müssen an die Anschlussklemmen des Leitungsschutzschalters (Sicherungsautomat mit Schalter) angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlüsse ordnungsgemäß vorgenommen wurden.
- **D**er Schalter mit eingebauter Sicherung muss auch dann noch zugänglich sein, wenn der Ofen eingebaut ist, damit dieser von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Reinigung

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

2. Installation

Elektrischer Anschluss

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

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

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

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

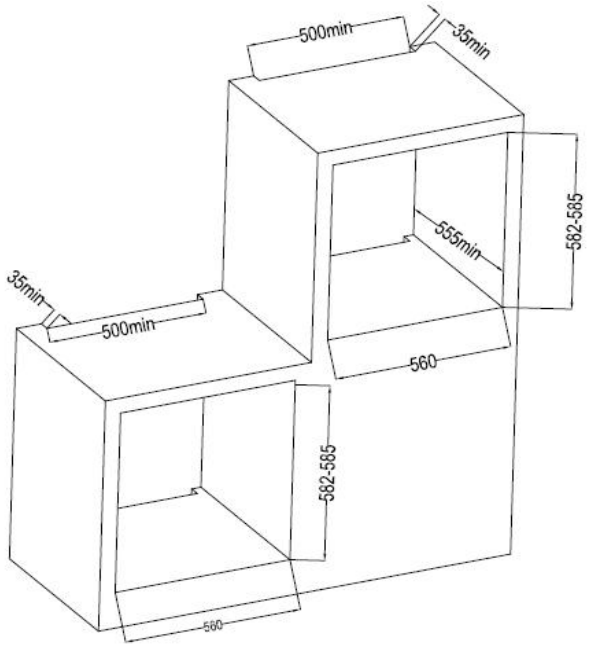
Einbau des Ofens in das Küchenmöbel

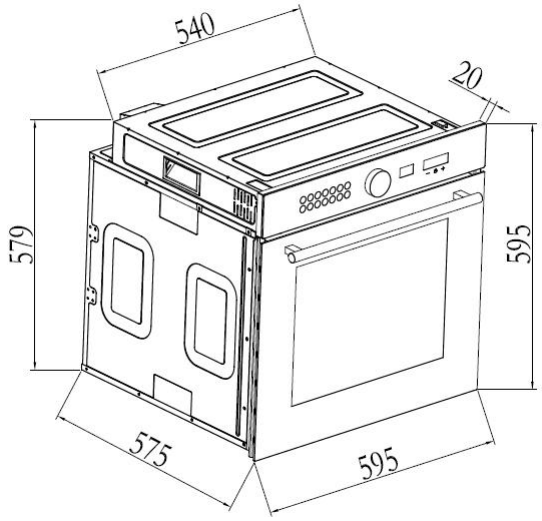
- Der Einbaubereich in der Küche muss trocken, gut durchlüftet und mit einer effizienten Belüftung ausgestattet sein. Der Ofen muss so eingebaut werden, dass alle Bedienelemente leicht zugänglich sind.

- Vor der Installation

Das Gerät sollte in den Schrank eingebaut werden. Es sollte ein Sicherheitsabstand zwischen dem Gerät und den Küchenwänden eingehalten werden. Details entnehmen Sie bitte der untenstehenden Abbildung. (Werte in mm).

- Verwendete Oberflächen, synthetische Laminate und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100℃), und benachbarte Schrankfronten bis zu 70℃.
- Die Küchenschränke müssen waagerecht und fest montiert werden. Zwischen dem Gerät und den angrenzenden Möbelfronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich.
- Wenn sich unter dem Backofen eine Schublade befindet, muss zwischen Backofen und Schublade ein Einlegeboden angebracht werden.





Installation

1. Den Ofen durch den Schrank schieben, ausrichten und sichern.
2. Befestigen Sie den Backofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben wie in der Abbildung gezeigt.

Installationsverfahren

Installation and Anschluss

▲ Sachschaden!

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

- Bei der Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden. Das Gerät sollte immer von 2 Personen getragen werden.

- Benutzen Sie die Schlitze oder Drahtgriffe an beiden Seiten, um das Gerät zu bewegen.

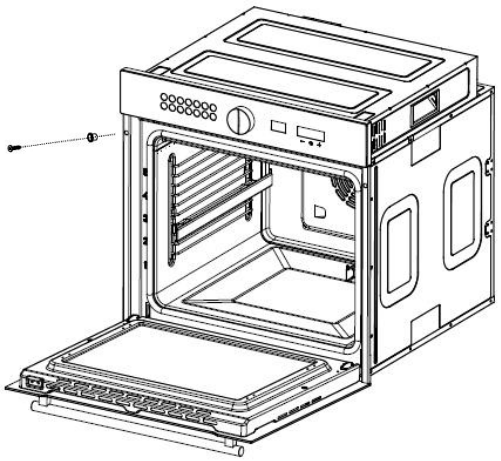
Anschluss an das Stromnetz

Dieses Gerät muss geerdet sein!

- Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden, die durch die Verwendung des Geräts ohne geerdete Steckdose entstehen. Stromschlag-, Kurzschluss- und Brandgefahr durch unsachgemäße Installation! Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden, und die Garantie für das Gerät wird nur nach korrekter Installation gewährt.
- Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch Beschädigung des Netzkabels! Das Netzkabel darf nicht geklemmt, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer Elektrofachkraft ausgetauscht werden.
- The Netzanschluss muss den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Das Netzkabel des Geräts muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

Gefahr eines elektrischen Schlages!

Bevor Sie mit den Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen, trennen Sie bitte das Gerät vom Stromnetz.



Abschließende Prüfung

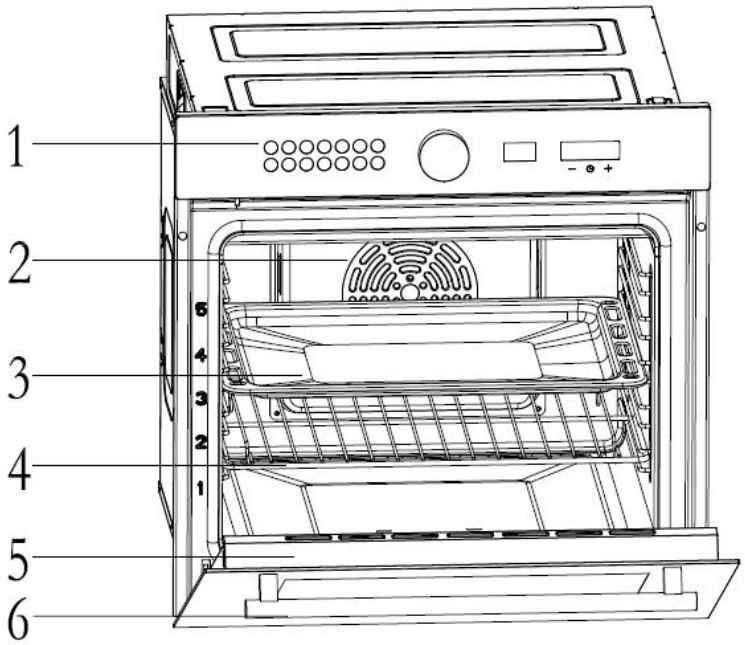
3. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie die Stromversorgung ein.
4. Funktion überprüfen

3. Hinweise zur Verwendung des Geräts

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

4. Ihr neuer Backofen

A. Backofen Übersicht



1. Bedienfeld 2. Lüftermotor (hinter Stahlplatte) 3. Backblech
4. Grillrost 5. Tür 6. Handgriff

B. Technische Spezifikationen

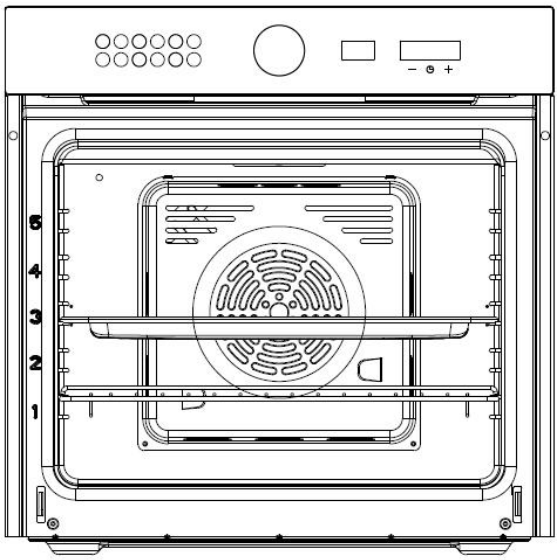
Spannung/Frequenz:	220-240V ~ 50Hz
Gesamtanschlusswert:	3250W
Kabeltyp/-querschnitt:	H05VV-F 3*1.5mm^2
Kabellänge:	1.5m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe):	595/595/575 (mm)
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe):	600/600/ min 575 (mm)
Hauptofen:	Multifunktionsofen
Energieeffizienzklasse:	A+
Backofenlampe:	25W/300°C

C. Ihr Zubehör

- Das mit Ihrem Gerät gelieferte Zubehör eignet sich für die Zubereitung vieler Gerichte. Achten Sie darauf, dass Sie die Zubehörteile immer richtig herum in den Garraum einsetzen.

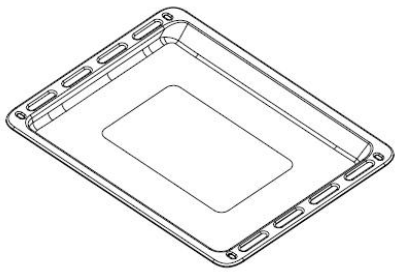
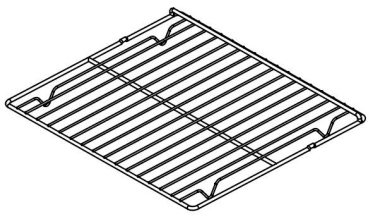
- Außerdem gibt es eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verfeinern oder einfach die Arbeit mit Ihrem Ofen bequemer gestalten können.

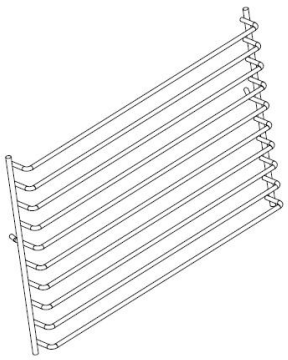
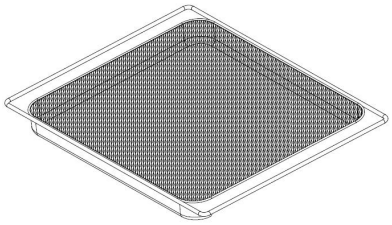
Einsetzen des Zubehörs
Sie können das Zubehör auf 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie sie immer bis zum Anschlag ein, damit das Zubehör nicht die Türverkleidung berührt.



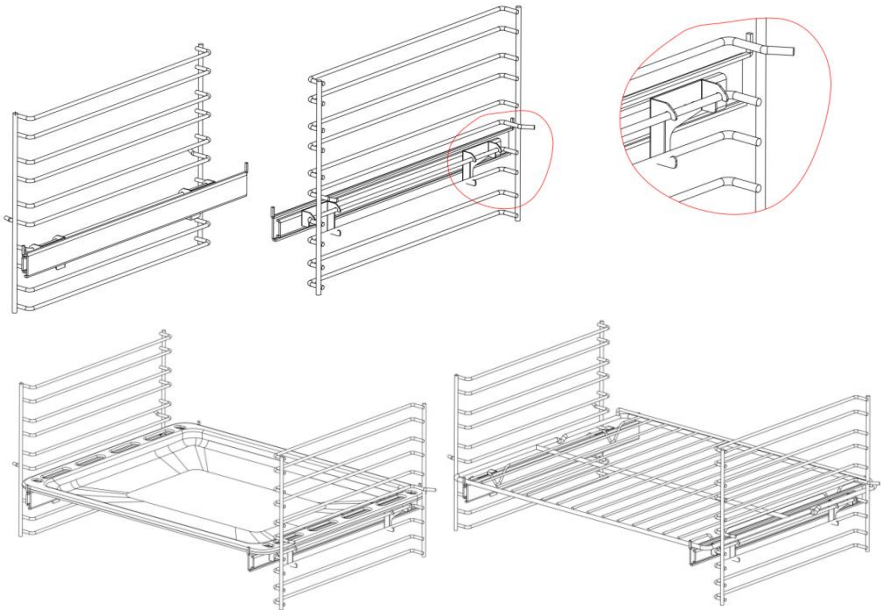
Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So kann das Geschirr leicht entnommen werden.

Hinweis: Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an. Dies hat keinen Einfluss auf ihre Funktion.

Backblech Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch verwendet werden, um herabtropfendes Fett aufzufangen, wenn Sie direkt auf dem Grillrost grillen.	
Grillrost Wird zum Braten sowie zum Platzieren von Speisen verwendet, die in Auflaufformen gebacken, gebraten oder gegart werden sollen – in der gewünschten Einschubhöhe.	

Seitengitter Bieten je nach Modell bis zu fünf verschiedene Einschubhöhen zur Auswahl. Bei herausnehmbaren Seitenablagen können bis zu vier unterschiedliche Höhen für das Backen genutzt werden. Die Ablagen dienen zur Positionierung von Grillrosten und Backblechen an den Seitenwänden des Garraums. Für größere Speisen können die Seitenablagen entfernt werden. Der Grillrost kann dann direkt auf den Ofenboden gestellt werden – geeignet für Grillfunktionen wie **Grill**, **Grill komplett** oder **Grill mit Umluft**. **Hinweis:** Wenn Speisen direkt auf dem Ofenboden platziert werden, verwenden Sie **nicht** die Heizfunktion mit Unterhitze, um eine Überhitzung am Boden zu vermeiden.	
Airfry-/ Heißluft-Frittierblech Bei Verwendung der Heißluft-Frittierfunktion ermöglicht dieser Korb eine fettarme Zubereitung mit Frittier-Effekt.	

Teleskopauszug
In der Regel auf der zweiten oder vierten Einschubhöhe an den Seitenführungen montiert. Er dient dazu, das Backblech oder den Grillrost leichtgängig herauszuziehen und wieder einzuschieben – für ein bequemes Einlegen und Entnehmen der Speisen.



D. Das Bedienfeld

D1. Anleitung zum Schaltflächensymbol

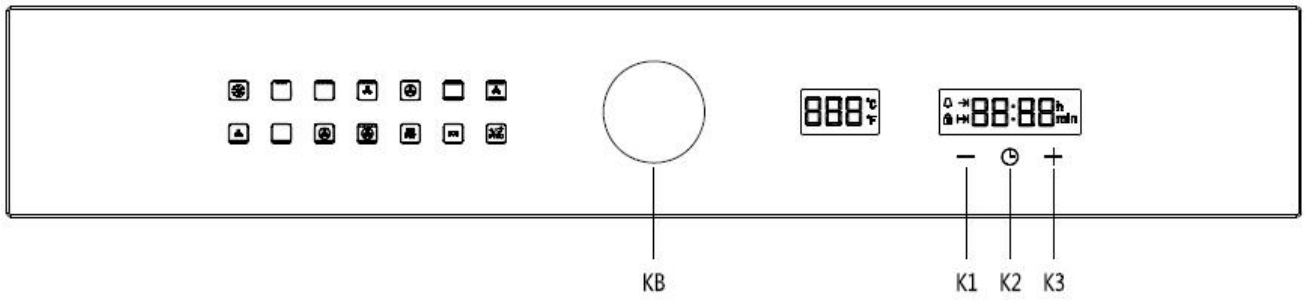


Bild 1: Tasten Diagramm

KB	K1	K2	K3
Einstellen der Funktion / Temperatur	Pause (Zeitschaltuhr)	Auswahl Systemzeit / Alarm / Timer / Startzeitvorwahl (Zeitschaltuhr)	Plus (Zeitschaltuhr)

D2. Anzeigebereich

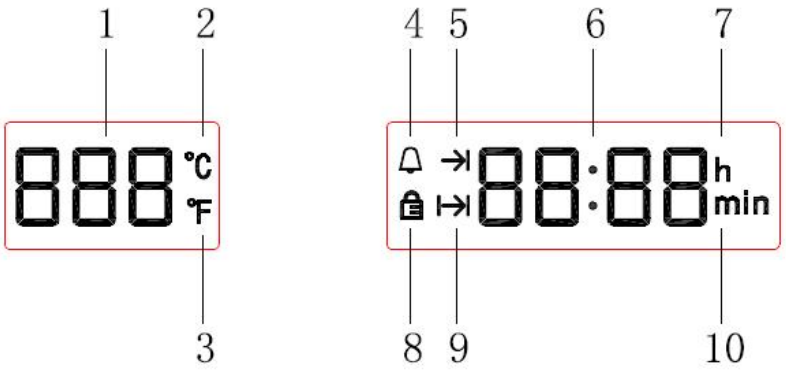


Bild 2: Anzeige

Bildschirmsymbol-Anweisung

Symbole	Funktion	Symbole	Funktion
1	Anzeige der Temperaturwerte	6	Zeitanzeige (Systemzeit, Wecker, Arbeitszeit, Terminzeit）
2	Einheit von Grad Celsius ℃	7	Stundeneinheit
3	Einheit von Grad Fahrenheit ℉	8	Türschloss
4	Symbol für die Erinnerungszeit	9	Symbol für die Reservierungsfunktion
5	Symbol für Backofen in Betrieb	10	Symbol für Minuteneinheit

Programm- und Funktionsanweisung

1. Einschalten

Schließen Sie Ihr Gerät an das Stromnetz an, alle Kontrollleuchten der Anzeigetafel leuchten auf und gehen dann in den anfänglichen Standby-Modus über. Während des anfänglichen Standby-Modus ist die Systemuhr immer eingeschaltet. (Siehe Bild 3 für den Anzeigeeffekt)

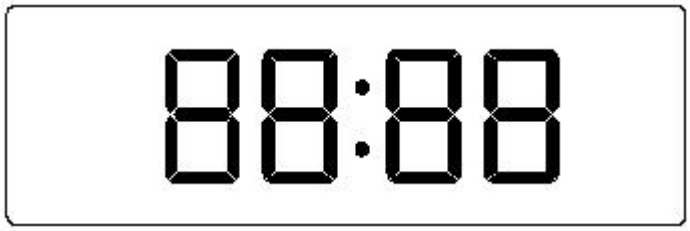


Bild 3: Ursprünglicher Standby-Modus

Wenn der Backofen eingeschaltet wird, beginnt die Türverriegelung des Backofens mit der Selbstinspektion. Während der Selbstinspektion läuft die Türverriegelung automatisch hin und her. Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein abnormaler Alarm ausgelöst wird, ist die Selbstinspektion abgeschlossen. Wenn während der Selbstinspektion der Fehlercode „E-3“ angezeigt wird, lesen Sie bitte unter Schutzfunktion nach, um das Problem zu analysieren. Sie können den Schalter KB oder K2 an der Unterseite berühren, um den Fehlercode zu löschen und in den Standby-Modus zurückzukehren.

2. Zeiteinstellung

- Berühren Sie im Standby-Status einmal „ “, um die Uhrzeit einzustellen. Da dieses Mal das Stundensymbol der Uhr „ **:** “ nicht blinkt, blinken die Stunden- und Minutenziffern (einschließlich des „h“-Symbols und des „min“-Symbols, 1 Mal/Sekunde), und stellen Sie die Zeit durch Drücken von „+“ und „-“ ein (0：00~23:59~0:00)

Hinweis: Drücken Sie lange auf „+/-“, um schrittweise um 5 Minuten zu subtrahieren, und drücken Sie kurz auf „+/-“, um schrittweise um 1 Minute zu subtrahieren.

Bild 4: Anzeigeeffekt der Einstellung von Stunde und Minute

- Nachdem Sie die Systemzeit richtig eingestellt haben, können Sie 10 Sekunden warten, um automatisch zu bestätigen, oder „ ⏲ “ erneut berühren, um zu bestätigen (zu diesem Zeitpunkt wird die Weckzeiteinstellung eingegeben).
- Stunde einstellen, Stundensymbol „h“ blinkt; Minuten einstellen, Minutensymbol „min“ blinkt. Wenn die Uhreinstellung abgeschlossen ist und nicht innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren von „ ⏲ “ bestätigt wird, schließt das System die Uhreinstellung standardmäßig ab und verlässt die Uhreinstellung. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, wird die Uhr zurückgesetzt.
- Wenn die Zeiteinstellung nicht eingegeben wird, wird im Standby-Status die Systemuhr und im Arbeitsstatus der Countdown der Arbeitszeit angezeigt.
- **Hinweis:** Während der Zeiteinstellung kann durch langes Drücken von „-“ oder „+“ die Zeit schnell eingestellt werden, aber langes Drücken von „-“ oder „+“ stoppt an einem bestimmten Punkt, um eine versehentliche Berührung zu verhindern.

3. Die Wahl der Funktion

Im Standby-Status können Sie verschiedene Funktionen durch Drehen des Programmierschalters KB umschalten, siehe Abb. 6 für das entsprechende Positionssymbol (nicht wiederverwendbar, die Ofenfunktion merkt sich den letzten Vorgang).

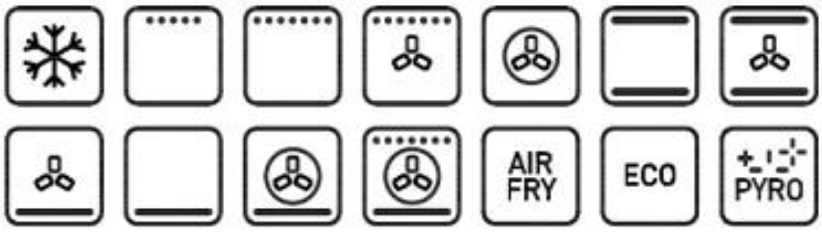


Bild 5: Funktionsschema

- Wenn Sie die Funktion auswählen, zeigt die Temperaturposition die Standardtemperatur der entsprechenden Funktion an. Für den Modus der einstellbaren Temperaturfunktion wählen Sie die gewünschte Funktionsposition, drücken Sie leicht den Schalter KB, die Temperaturposition zeigt den Standardtemperaturwert der entsprechenden Funktion an und blinkt. Zu diesem Zeitpunkt kann die Gartemperatur durch Drehen des Kodierschalters KB eingestellt werden. Nach der Einstellung der Gartemperatur den Kodierschalter KB leicht drücken, um den Ofen zu starten. Wenn die Temperatur der Funktion nicht einstellbar ist, wird durch leichtes Drücken des Kodierschalters KB direkt in den Betriebszustand gewechselt.
- Wenn die Gartemperatur nicht eingestellt wird oder der Schalter KB nicht innerhalb von 10 Sekunden nach Abschluss der Einstellung leicht gedrückt wird, kehrt das System automatisch in den dargestellt. Standby-Modus zurück. Im Betriebszustand zeigt der Backofen wie in Abbildung 6

dargestellt.

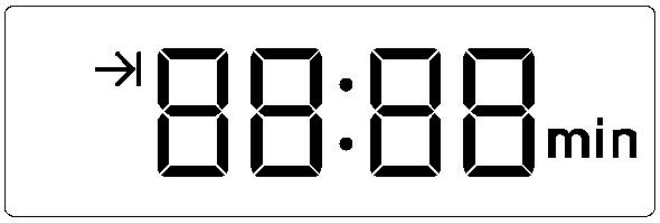
Bild 6: Effekt der Arbeitsstatusanzeige

Anzeige des Backofens im Betrieb: "⇥" Das Symbol für den Betrieb des Backofens wird angezeigt, die Uhr zeigt die Countdown-Zeit für das Garen an, das Symbol für die entsprechende Funktion leuchtet lange, die Temperaturanzeige zeigt die Echtzeit-Temperatur des Backraums an.
Hinweis zum Garen: Wenn die Temperatur im Garraum nahe der eingestellten Temperatur ist, gibt der Ofen 2 Sekunden lang einen Hinweis. Wenn die Garzeit auf 0 heruntergezählt wird, beendet der Backofen den Garvorgang (das Gebläse läuft weiter), und das System kehrt automatisch in den Standby-Modus zurück. Der Summer ertönt 5 Minuten lang (1s/Zeit), das Gebläse schaltet sich ab, wenn die Garraumtemperatur unter 100℃ liegt.

Temperaturanzeigebereich: nicht niedriger als 30℃, Anzeige Lo℃ wenn niedriger als 30℃.

4. Einstellung der Gardauer

- Wenn der Backofen die Garzeit nicht vorgibt, beträgt die Standardbetriebszeit 10 Stunden, und die Garzeit kann je nach Bedarf eingestellt werden:
- Nach 3-maligem Berühren der Taste "🕒" , zeigt der Timer das folgende Symbol an und blinkt, dann können Sie die Garzeit mit den Tasten '+" und „-" nach Bedarf einstellen.



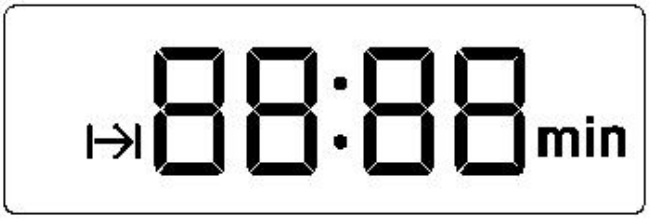
Hinweis:

1. Der Einstellbereich für die normale Garzeit beträgt 0 Minuten bis 10 Stunden. Wenn die Garzeit nicht eingestellt wird, stellt der Ofen standardmäßig die maximale Zeit von 10 Stunden ein.
2. Langes Drücken von „+/-" erhöht/verringert den Wert um 5 Minuten, kurzes Drücken von „+/-" erhöht/verringert ihn um 1 Minute.

5. Startzeitvorwahl

5.1: Wenn eine Funktion ausgewählt ist und Sie die „KB"-Taste drücken, um die Temperatur einzustellen (nicht im Zeiteinstellungsmodus), drücken Sie die Taste „🕒" drei Mal, um die Garzeit festzulegen. (Wenn keine Garzeit eingestellt wird, gilt die Standardarbeitszeit der gewählten Funktion.)
Drücken Sie dann erneut die Taste „🕒", um in den Einstellmodus für die Startzeitvorwahl zu wechseln. Der Timer zeigt das folgende Symbol an und beginnt zu blinken: „🕒"

5.2: Wenn sich der Ofen im Arbeitsmodus befindet, aber **nicht** im Zeiteinstellungsmodus, berühren Sie die Taste „🕒" vier Mal, um in den Einstellmodus der Startzeitvorwahl zu wechseln. (Die Garzeit und Temperatur müssen zuvor bereits eingestellt sein.) Der Timer blinkt und zeigt das Symbol „🕒"an.



Startzeitvorwahl einstellen:

Stellen Sie die gewünschte Startzeit der Garung mit den Tasten „+“ und „–“ ein. Nach der Einstellung drücken Sie erneut „ ⏲ “, um die Startzeit zu aktivieren. Der Ofen wechselt in den Startzeitvorwahl. (Nach Schritt 5.1 ist zusätzlich ein Druck auf „KB“ notwendig, um die Eingabe zu bestätigen.) Im Display bleibt das Symbol „ ⏲ “aktiv und zeigt die aktuelle Uhrzeit an. Die Temperaturanzeige zeigt die voreingestellte Temperatur für das Programm.

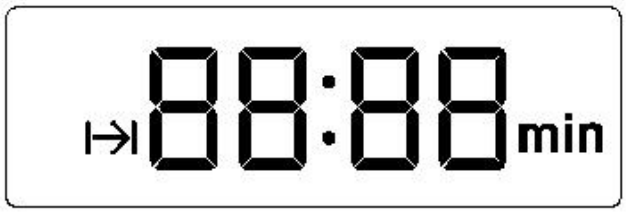


Bild 8: Startzeitabfrage

Die maximale Vorlaufzeit für die Startzeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten. Während der Startzeitvorwahl sind alle Heizungen und Motoren deaktiviert. Die eingestellte Startzeit ist der Zeitpunkt, zu dem der Ofen mit dem Garvorgang beginnt. Wenn nach der Zeiteingabe innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Aktion erfolgt, bestätigt der Ofen automatisch die Einstellung und geht in den Startzeitvorwahlmodus. Im Startzeitvorwahlmodus kann die geplante Startzeit abgefragt werden, indem man die Taste „⏲“ vier Mal drückt.

Die Startzeitvorwahl des Backofens kann nicht verwendet werden, wenn eine der folgenden Heizarten eingestellt ist: oberes Innenheizelement, oberes Innenheizelement + Umluft, oberes Innen-/oberes Außenheizelement oder Kombination aus oberem Innen- und Außenheizelement + Umluft.
Wenn sich der Backofen im Startzeitvorwahlmodus befindet und in Betrieb ist:

Die Kindersicherung ist automatisch aktiviert, das Schlosssymbol „ 🔓 “ bleibt dauerhaft sichtbar, und die Tür lässt sich nicht öffnen.
Während der Startzeitvorwahl kann durch viermaliges Tippen auf die Taste „⏲“ die geplante Startzeit überprüft werden.

6. Pyrolytische Selbstreinigungsfunktion

Sie können durch Drehen des Programmschalters KB in den Modus für pyrolytische Selbstreinigung wechseln. Die Standardtemperatur ist fest voreingestellt und nicht veränderbar, die voreingestellte Arbeitszeit beträgt 2,5 Stunden.
Durch dreimaliges Tippen auf die Taste „⏲“ kann die Reinigungsdauer angepasst werden – im Bereich von mindestens 1,5 Stunden bis maximal 2,5 Stunden.
Nach Auswahl des pyrolytischen Selbstreinigungsmodus und Festlegen der Arbeitszeit, berühre die Taste „KB“, um die Reinigung zu starten.
In diesem Moment erscheint das Symbol „PYR“ auf der Temperaturanzeige. Die Türverriegelung wird automatisch aktiviert, das Schlosssymbol „ 🔒 “ wird dauerhaft angezeigt – dies zeigt an, dass die Backofentür verriegelt ist und sich der Selbstreinigungsmodus im Betrieb befindet.
Ein kurzer Druck auf „KB“ pausiert die Funktion. Ein langer Druck auf „KB“ oder auf die Taste K2 „⏲“ beendet die Funktion und bringt den Ofen in den Standby-Modus zurück.

Sobald die Selbstreinigungsfunktion aktiviert ist, zeigt die Uhranzeige die verbleibende Reinigungszeit an, die Temperaturanzeige zeigt „PYR“.
Die Ofenbeleuchtung ist während des gesamten pyrolytischen Reinigungsprozesses deaktiviert.
Nach dem Start der pyrolytischen Reinigung wird die Türverriegelung automatisch aktiviert, die Tür wird verriegelt und der Reinigungsvorgang beginnt.
Sollte währenddessen der Fehlercode „E-3“ auf dem Display erscheinen, siehe bitte den Abschnitt Schutzfunktionen (Kapitel 10.5) zur Fehleranalyse.
Durch langes Drücken der Taste „KB“ oder der Taste K2 „🕒“ kann der Fehlercode gelöscht und in den Standby-Modus zurückgekehrt werden. Danach kann der Selbstreinigungsmodus neu gestartet werden.
Die Startzeitvorwahl ist während der pyrolytischen Selbstreinigung nicht verfügbar.

7. Funktion der Türverriegelung

7.1 Wenn sich der Backofen im Starzeitvorwahl-Modus befindet oder im Selbstreinigungsmodus arbeitet, wird die Türverriegelungsfunktion aktiviert und der Backofen wird verriegelt.

7.2 Anzeige der Türverriegelung:
Nach Abschluss des Selbstreinigungsprozesses wechselt der Ofen in den Standby-Modus. Wenn die Temperatur im Garraum über 300 °C liegt, wird auf dem Display das Türverriegelungssymbol „ 🔒 “ angezeigt (Anzeigeeffekt siehe Abbildung 9 oder 10 – Die Verriegelung wird automatisch aufgehoben, sobald die Temperatur im Garraum unter 280 °C fällt. In diesem Moment erlischt das Türverriegelungssymbol auf dem Display (siehe Abbildung 10 für den Anzeigeeffekt).

Bild 9: Anzeige bei aktivierter Türverriegelung

Bild 10: Anzeige bei aufgehobener Türverriegelung

7.3 Die Türverriegelung wird aktiviert, wenn der Ofen sich in einem der folgenden Zustände befindet:
In allen Betriebsmodi (außer Auftaumodus) wird die Türverriegelung automatisch aktiviert, sobald die Temperatur im Garraum über 300 °C steigt.
Während des Selbstreinigungsprozesses ist die Türverriegelung immer aktiv.
Befindet sich der Backofen im Standby-Modus, und der Temperatursensor ist defekt (Kurzschluss oder Unterbrechung), wird die Tür automatisch verriegelt und der Kühlventilator läuft weiter – siehe Anzeige in Abbildung 9.
Wenn der Backofen im Reservierungsmodus arbeitet, ist die Tür ebenfalls verriegelt.

7.4 Die Türverriegelung wird aufgehoben, wenn eine der folgenden Bedingungen erfüllt ist:
Nach Abschluss oder Unterbrechung des Selbstreinigungsprozesses wird die Tür nur dann automatisch entriegelt, wenn die Temperatur im Garraum unter 280 °C fällt.

Falls während des Selbstreinigungsprozesses ein Stromausfall auftritt, wird die Tür erst nach Wiederherstellung der Stromversorgung entriegelt – und auch dann nur, wenn die Temperatur unter 280 °C liegt.
In anderen Betriebsmodi mit Temperaturabweichungen wird die Tür ebenfalls erst bei Unterschreitung von 280 °C entriegelt.
Nach Beendigung der Startzeitvorwahl oder wenn die Startzeitvorwahl abgebrochen wurde, wird die Türverriegelung automatisch aufgehoben.

8. Erinnerungsfunktion (Weckerfunktion)
Dieses Gerät verfügt über eine integrierte Weckerfunktion.

Drücken Sie die Taste „🕒“, um die Einstellung des Weckers aufzurufen. Das Symbol „🕒“ beginnt zu blinken:

- Drücken oder halten Sie die „+“ oder „–“-Taste, um die gewünschte Erinnerungszeit einzustellen. Der Einstellbereich liegt zwischen 00:00 und 23:59.
- Nachdem die Zeit eingestellt wurde, drücken Sie erneut die Taste „🕒“ oder warten Sie 10 Sekunden – das Display zeigt dann wieder die Systemzeit an, und das Weckersymbol bleibt dauerhaft sichtbar.
  Der Countdown beginnt im Sekundentakt. Sobald der Countdown abgelaufen ist, ertönt der Signalton für 5 Minuten (ein Piepton pro Sekunde), und das Weckersymbol blinkt ebenfalls 5 Minuten lang (ebenfalls im Sekundentakt).
  Das Blinken kann durch Drücken einer beliebigen Taste gestoppt werden.

Hinweis:

1. Während der Einstellung blinken Stunden- und Minutenanzeige, das Weckersymbol bleibt durchgehend sichtbar.
2. Durch langes Drücken der Taste „KB“ oder der Taste „🕒“ wird die aktuelle Weckereinstellung abgebrochen und zur Systemzeit zurückgekehrt.
3. Wenn der Wecker aktiv ist, wird das Weckersymbol dauerhaft angezeigt, auch während das Menü arbeitet, und die eingestellte Erinnerungszeit kann jederzeit abgerufen werden.

9. Start-/Pause-/Abbruchfunktion

- Nach dem Einstellen der Garfunktion und der Garzeit starten Sie den Vorgang durch Berühren der „KB“-Taste.
- Durch erneutes Berühren der „KB“-Taste wird der Garvorgang pausiert, die eingestellte Temperatur blinkt und kann über das Drehen des „KB“-Drehknopfs angepasst werden (die Funktionsstufe kann in diesem Modus nicht geändert werden).
- Durch erneutes Berühren der „KB“-Taste wird der Garvorgang wieder aufgenommen.
- Während des laufenden Garvorgangs kann durch langes Drücken der „KB“-Taste oder der Taste „ “ der Vorgang abgebrochen und in den Standby-Modus zurückgekehrt werden. In diesem Fall werden sowohl die eingestellte Garzeit als auch die Startzeitvorwahl gelöscht.

10. Schutzfunktion

- Wenn im Garbetrieb ein Sensordefekt (Kurzschluss oder Unterbrechung) erkannt wird, zeigt das Display **„E-1“** an. Der Summer ertönt zehnmal (jeweils 1 Sekunde).
  Das Gerät wird gesperrt.
  Durch langes Drücken der Taste **„KB“** oder der Taste **„🕒 “** (K2) kann in den Standby-Modus zurückgekehrt werden. Der Kühlventilator bleibt weiterhin aktiv.

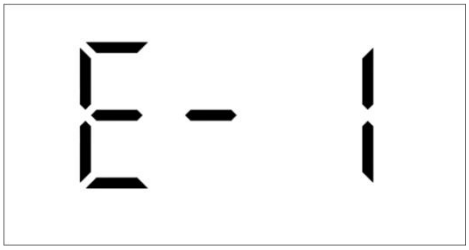


Bild 11: Anzeige bei Sensorausfall /- störung

- Wenn nach fünf Minuten Heizbetrieb (ausgenommen Auftaufunktion, Unterhitze, Ventilatorbetrieb oder Eco-Modus) die Temperatur unter 35 °C bleibt, deutet dies auf einen Defekt des Heizelements hin. Das Display zeigt **„E-2“**, der Summer ertönt zehnmal.
  Durch langes Drücken der Taste **„KB“** oder der Taste **„** ⏲ **“** (K2) kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

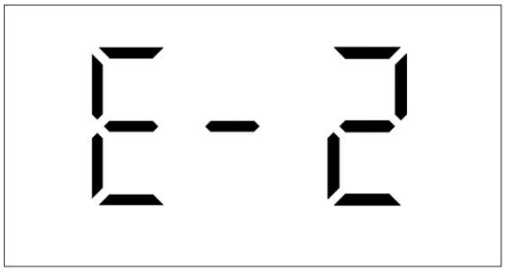


Bild 12: Anzeige des Alarmeffekts bei defektem Heizelement

- Während des Pyrolyse-Selbstreinigungsprozesses zeigt das Display bei einem Fehler der Türverriegelung oder der Detektionsschaltung den Fehlercode **„E-3“** an.
  Der Summer ertönt zehnmal.
  Durch langes Drücken der Taste **„KB“** oder der Taste **„** ⏲**“** (K2) kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

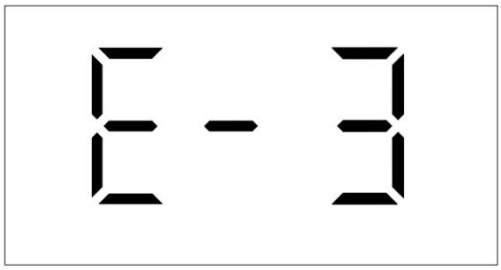


Bild 13: Anzeige des Alarmeffekts bei anormaler Türverriegelung

- Wenn die Leistungsplatine innerhalb von 20 Sekunden keine gültigen Kommunikationsdaten von der Displayplatine empfängt, schaltet sie alle Verbraucher ab und das Display zeigt **„E-5“** an. Erhält die Displayplatine hingegen keine gültigen Daten von der Leistungsplatine, sendet sie ein Signal zur Abschaltung aller Verbraucher mit Ausnahme des Kühlventilators und zeigt **„E-6“** an.

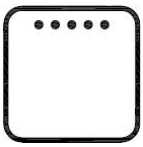
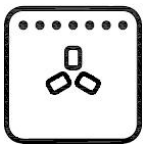
Fehlercode Beschreibung

Fehlercode	Beschreibung	Begründung
E-1	Geöffneter oder kurzgeschlossener Sensor	Sensor oder Detektionskreis ausgefallen
E-2	Sensorausfall	Fühler oder Heizelement defekt
E-3	Türverriegelungsfehler	Ausfall der Verriegelung der Tür oder des Detektionskreises
E-4	MCU-Registerfehler	MCU-Fehlfuktion
E-5	Die Netzplatine kann 20 Sekunden lang keine effektiven Kommunikationsdaten von der Anzeigeplatine empfangen, und die Netzplatine schaltet automatisch alle Verbraucher aus.	Störung der Kommunikationsleitung

E-6	Die Anzeigetafel kann 20 Sekunden lang keine gültigen Kommunikationsdaten von der Stromversorgungskarte empfangen, und die Anzeigetafel sendet Daten, um die Last auszuschalten.	Störung der Kommunikationsleitung
E-7	Der Hochtemperaturschutz tritt ein, und die Last wird innerhalb von 10 Sekunden abgeschaltet.	Defekter Sensor oder Steuerkreis des Heizelements

Verfügbare Betriebsarten des Backofens

Dieses Gerät bietet 14 wählbare Backofenfunktionen.

	Darstellung	Funktionsbeschreibung
Funktion 1		**AUFTAUEN:** Das Gebläse läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die zum Auftauen der Lebensmittel erforderliche Zeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Lebensmittel ab. Überprüfen Sie immer die Anweisungen zum Auftauen auf der Verpackung der Lebensmittel.
Funktion 2		**HALBER GRILL:** Bei dieser Einstellung wird nur der innere Teil des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Speck, Fleisch, Toasts usw. in kleinen Portionen.
Funktion 3		**GROSSFLÄCHENGRILL:** Bei dieser Einstellung werden die inneren und äußeren Teile des oberen Grillelements eingeschaltet und die Hitze strahlt direkt auf die Speisen darunter ab. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von Würstchen, Speck, Steaks, Fisch usw. in mittleren oder großen Portionen.
Funktion 4		**GEBLÄSE UND GRILL**: Bei dieser Einstellung wird das obere Grillelement in Kombination mit dem Gebläse eingeschaltet, sodass die heiße Luft schnell zirkuliert. Diese Funktion eignet sich zum raschen Bräunen von Steaks, Hamburgern, bestimmten Gemüsesorten usw., wobei der „Saft“ in der Speise eingeschlossen wird
Funktion 5		**UMLUFT:** Bei dieser Einstellung wird die Hitze des runden Elements vom Gebläse im Garraum verteilt. Das ermöglicht ein schnelleres und ökonomischeres Garen. Bei der Umluftfunktion können Speisen auf mehreren Ebenen im Ofen gleichzeitig gegart werden, ohne dass es zu einer Übertragung von Geschmack oder Aromen kommt.
Funktion 6		**OBER- UND UNTERHITZE (**herkömmliche Backofenfunktion): Diese Einstellung entspricht der Funktionsweise herkömmlicher Backöfen. Die Heizelemente oben und unten erzeugen Ober- und Unterhitze. Diese Funktion eignet sich zum Garen oder Backen auf nur einem Rost oder Blech.
Funktion 7		**INTENSIVBACKEN:** Bei dieser Einstellung erzeugen die Heizelemente Ober- und Unterhitze wie bei herkömmlichen Backöfen. Zusätzlich wird das Gebläse zugeschaltet, sodass die heiße Luft besser zirkuliert. Mit dieser Funktion lassen sich gleichmäßige Backergebnisse erzielen. Diese Funktion ist nur für das Braten und Backen auf einer Ebene geeignet.

Funktion 8		**VENTILATOR UND BODENELEMENT:** Bei dieser Garmethode wird das untere Element in Verbindung mit dem Gebläse verwendet, das für eine schnelle Wärmezirkulation sorgt. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die von unten erhitzt werden müssen, z. B. Pizza usw.
Funktion 9		**UNTERES ELEMENT:** Bei dieser Garmethode wird das untere Element verwendet. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die am Boden erhitzt werden müssen.
Funktion 10		**PIZZA Funktion:** Die Heizelemente hinten und unten sowie das Gebläse werden eingeschaltet. Diese Funktion eignet sich ideal für Pizza und andere Speisen, die rasches Garen bei Unterhitze erfordern.
Funktion 11		**SCHNELLES VORHEIZEN:** In dieser Betriebsart werden der innere und der äußere Teil des oberen Heizelements und das untere Heizelement aktiviert, um abwechselnd zu heizen. In dieser Betriebsart ist auch das Gebläse in Betrieb, um eine gleichmäßige Verteilung der Wärme zu gewährleisten und die Bratzeit der Speisen zu verkürzen, geeignet zum schnellen Vorheizen des Ofens.
Funktion 12		**HEIßLUFTFRITTIEREN:** Bei dieser Funktion werden das obere Heizelement, das hintere Heizelement sowie der Hochgeschwindigkeitslüfter gleichzeitig aktiviert. Dadurch wird die Speise schnell erhitzt und die Feuchtigkeit an der Oberfläche entzogen. Das Ergebnis ist eine knusprige Außenseite und ein zarter, saftiger Kern – ganz ohne zusätzliches Frittieröl.
Funktion 13		**ÖKO-GRILLEN:** Bei dieser Einstellung werden der obere äußere Ring und das untere Heizelement eingeschaltet, um die Temperatur zu steuern. Dadurch wird beim Grillen Energie gespart. Dies ist bei großen Lebensmitteln geeignet, die Temperatur im Ofen steigt langsam an, die Hitze verbreitet sich vollständig und übermäßige Hitzebildung wird vermieden.
Funktion 14		**SELBSTREINIGUNG:** 1. Vor der Nutzung der Selbstreinigungsfunktion müssen alle Zubehörteile wie Gitterrost, Backofenpfanne und seitliche Einschübe aus dem Backofen genommen werden, da sonst die hohen Temperaturen die Armaturen beschädigen. **2.** Wenn die Temperatur des Garraums die hohe Karbonisierungstemperatur erreicht, werden das Fett und die Speisereste verkohlt und lassen sich leicht reinigen.

HINWEIS:

A. Der Abluftmotor arbeitet im Zustand Funktion 1 - Funktion 7 und in der ECO-Funktion mit niedriger Drehzahl, und der Abluftmotor hört auf zu arbeiten, wenn die Temperatur des Garraums im Standby-Zustand unter 100℃ liegt.

B. Bei jeder Funktion arbeitet der Abluftmotor mit hoher Drehzahl, wenn die Temperatur im Garraum über 300℃ liegt.

Vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Backofens

Aufheizen des Backofens

Um den Geruch des neuen Backofens zu entfernen, heizen Sie den geschlossenen und leeren Backofen auf. Eine Stunde Ober-/Unterhitze auf 240°C ist ideal für diesen Zweck. Stellen Sie sicher, dass keine Verpackungsreste im Garraum zurückbleiben.

1. Stellen Sie mit dem Funktionsknopf die Backofenfunktion Ober-/Unterhitze ein.
2. Stellen Sie den Temperaturknopf auf 240°C. Nach einer Stunde schalten Sie den Backofen aus. Dazu drehen 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 Garzeit ausschalten und die Restwärme nutzen. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
7. Tauen Sie gefrorene Gerichte auf, bevor Sie sie garen.

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 im Backofen dunkles oder beschichtetes Kochgeschirr, was die Wärmeübertragung verbessert.
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 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. Flaches Grillgut, Fleischspieße und Würste eignen sich besonders gut zum Grillen, ebenso wie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

Störungsbehebung

Während des Backofenbetriebs kann eine Störung auftreten. Lesen Sie die Auflistung der möglichen Störungen durch, bevor Sie den Kundendienst anrufen, denn unter Umständen 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 abgeben. Nehmen Sie den Backofen 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. Wenn die zu erhitzenden Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann aus der Austrittsöffnung während des Arbeitsvorgangs Dampf austreten.

Das Gebläse schaltet sich 15 Minuten nach dem Einschalten des Backofens ein. Selbst wenn der Ofen geschlossen ist, läuft das Gebläse noch 35 Minuten lang.

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.

Mögliche Störungen

Problem	Mögliche Störungen	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Strom ist unterbrochen	Überprüfen Sie, ob Ihre Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	Fehlfunktion des Schutzschalters	Prüfen Sie, ob Ihr Schutzschalter funktioniert
	Timer-Funktion nicht eingestellt	Timer-Funktion einstellen
Die Lampe leuchtet nicht	Die 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 Küchenlampe oder andere Geräte noch mit Strom versorgt werden
	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	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

Wenn das Problem nicht gelöst wurde: 1. Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung ausschalten oder herausschrauben). 2. Rufen Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers an; versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät befinden sich keine Kundendiensthinweise.

Tipps zum Backen und Grillen

Backtipps

- 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.
- 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.
- 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.
- Der Kuchen wird oben zu dunkel. Schieben Sie ihn weiter in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
- 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.
- 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.
- 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.
- Der Boden eines Obstkuchens ist zu hell. Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
- Fruchtsaft läuft aus. Verwenden Sie beim nächsten Mal das tiefere Universalblech, falls Sie eins haben.
- Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander. Es sollte um jede Backware herum ein Abstand von ca. 2 cm sein. Dann ist genügend Platz, damit sich die Backwaren gut ausdehnen und von allen Seiten braun werden können.
- Sie backen auf mehreren Einschubebenen Die Backwaren auf dem oberen Backblech sind dunkler als die auf dem unteren Backblech. Verwenden Sie immer 3D-Umluft, wenn Sie auf mehr als einer Ebene backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen geschoben werden, sind nicht unbedingt gleichzeitig fertig.

- 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 Backofen wird sauberer gehalten.
- Schieben Sie das Universalblech beim Grillen nicht auf Einschubhöhe 4 oder 5 ein. Die hohe Hitze verformt es und der Garraum kann beim Herausnehmen beschädigt werden.
- Das Grillelement schaltet sich ständig ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung des Grills 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 die 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 Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an den Fronten benachbarter Geräte bilden.

Pflege und Reinigung

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, um die zu reinigenden Flächen besser sehen zu können.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmem Wasser und mildem Geschirrspülmittel.
- Wischen Sie den Garraum nach der Reinigung trocken.
- Reinigen Sie den Ofen auf keinen Fall mit einem Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Flecken am Boden des Garraums stammen von Lebensmittelspritzern oder Speisen, die beim Garen überlaufen. Das kann darauf zurückzuführen sein, dass Speisen bei zu hohen Temperaturen oder in zu kleinen Gefäßen gegart werden.
- Wählen Sie eine passende Gartemperatur und Garfunktion für die Speise, die Sie zubereiten wollen. Achten Sie darüber hinaus auf ein ausreichend großes Gefäß und setzen Sie bei Bedarf die Fettpfanne ein.
- Das Äußere des Ofens sollte ebenfalls mit warmer Seifenlauge sowie einem Schwamm oder weichen Tuch gesäubert werden. Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde Reinigungsmittel.
- Bevor Sie Ihr Gerät mit einem Backofenreiniger säubern, fragen Sie beim Hersteller nach, ob der Reiniger für Ihr Gerät geeignet ist.
- Schäden am Gerät aufgrund ungeeigneter Reinigungsmittel können nicht unentgeltlich behoben werden, auch nicht innerhalb der Garantiezeit.
- Verwenden Sie zur Reinigung und Pflege der Glasscheibe in der Ofentür keine Scheuermittel.

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.

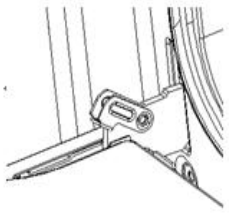
So reinigen Sie die Seitenwände und die Ofentür
1. Nehmen Sie die linken und rechten Einhängegitter ab, wobei Sie die Unterseite drücken und gleichzeitig zur Seite ziehen, das Einhängegitter nach oben schieben und nach oben drehen, um es dann herauszuziehen.

2. Reinigen Sie beide Seiten. Für den Einbau führen Sie die 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 eine Arretierung. Wenn sie geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht ausgebaut werden. Will man die Tür nach unten abnehmen, muss die Arretierung geöffnet werden.

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

Ausbau der Tür
1. Öffnen Sie die Tür, so weit es geht.
2. Klappen Sie die Arretierung an beiden Türscharnieren vollständig nach oben. (Abbildung A).
3. Klappen Sie die Tür bis zum Anschlag zu. Halten Sie sie an der linken und rechten Seite und klappen Sie sie noch einmal nach oben und unten.
4. Ziehen Sie die Tür dann heraus. Montage der Ofentür Gehen Sie zur Montage der Tür in umgekehrter Reihenfolge wie bei der Demontage vor.



A

Montage der Ofentür

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

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

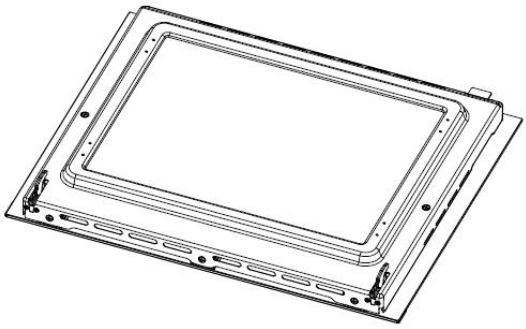
B

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

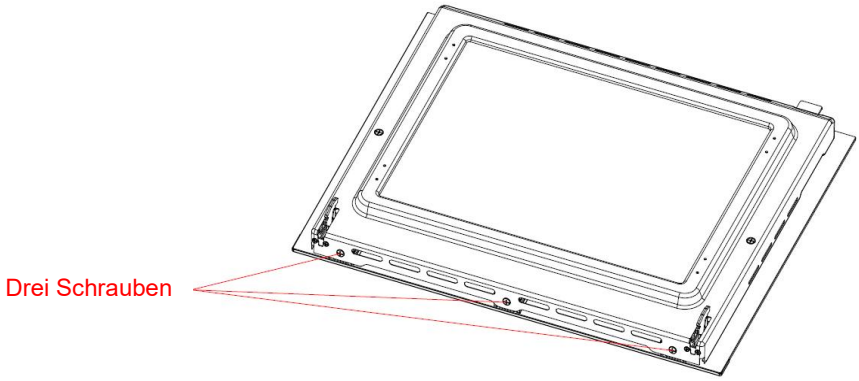
Entfernen und Anbringen der Türglassscheibe

Entfernen

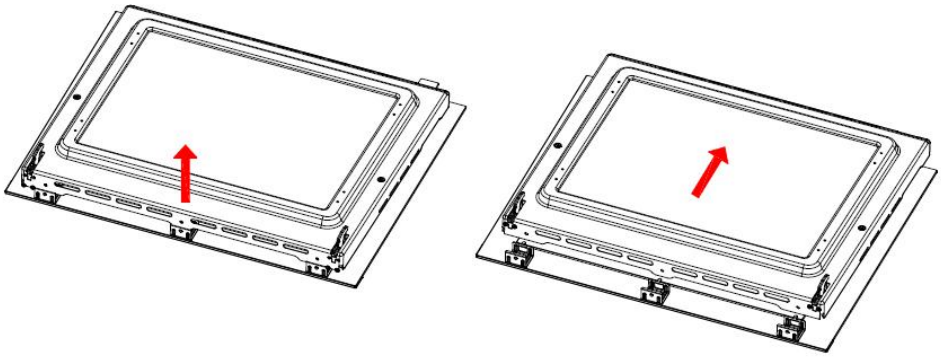
- Bauen Sie die Backofentür aus und legen Sie sie auf ein weiches Tuch.



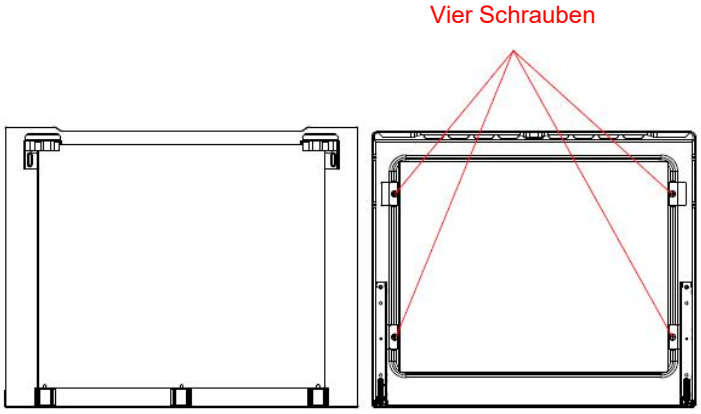
- Entfernen Sie die drei Schrauben mit einem Kreuzschraubendreher.



- Halten Sie den Türhalter mit beiden Händen und dann nach vorne drücken.



- Klappen Sie die Emaille-Tür auf und entfernen Sie die vier Schrauben mit einem Kreuzschraubenzieher.
-



Bitte beachten! Gefährlich!
Sollt die Glassscheibe einige Kratzer haben, kann das zu Rissen führen.
Verwenden Sie zur Reinigung der Glasscheibe keinen Glasschaber und keine scharfen und ätzenden Reinigungsmittel.

Anbringen

- Setzen Sie die innere und die mittlere Scheibe in die Tür ein.
- Bringen Sie die Türhalterung von Hand an. Beachten Sie dabei, dass die Türhalterung die mittlere Scheibe halten muss.
- Bringen Sie die Ofentür wieder an.

Entfernen und Anbringen der Einhängegitter

Um die Seiten des Backofens zu reinigen, sollten Sie die Einhängegitter entfernen.
Drücken Sie mit einer Hand gegen die Seite des Garraums, greifen Sie mit der anderen Hand die Vorderseite des Einhängegitters und ziehen Sie es heraus.

Austauschen der Backofenlampe

Wenn sich die Ofenlampe nicht einschaltet, muss das Leuchtmittel ausgetauscht werden.
Gefhar eines elektrischen Schlags!

Trennen Sie den Backofen von der Netzversorgung.

1. Bereiten Sie ein Geschirrtuch auf dem Garraumboden aus.

2. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe, und nehmen Sie sie ab.
3. Ersetzen Sie das Leuchtmittel durch eines desselben Typs.
4. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.
5. Nehmen Sie das Geschirrtuch wieder heraus und stellen Sie Netzversorgung wieder her.

Regelmäßige Inspektionen

Halten Sie den Ofen sauber und außerdem:

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

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

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

Hinweis zum Umweltschutz

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

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

Das Symbol auf dem Gerät oder in den zugehörigen Unterlagen weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es einer geeigneten Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Altgeräten übergeben werden.

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

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

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 gelten immer für die im kalten und leeren Backofen befindlichen Gerichte. 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. Achten Sie darauf, nicht benötigtes Zubehör vor dem Einschalten aus dem Ofen herauszunehmen.
d. Beim Herausnehmen des Zubehörs oder des Ofengeschirrs aus dem Gerät müssen Ofenhandschuhe verwendet werden.

Garantiebedingungen

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch den Käufer verursacht werden.
Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Unabhängig von der gesetzlichen 6-monatigen Gewährleistungspflicht des Verkäufers/Händlers leistet der Hersteller eine Gewährleistung für fehlerfreies Material und fehlerfreie Produktion über einen Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum. Die Gewährleistung erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte. Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemäßen Anschluss sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äußere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Gewährleistung. Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen. Nur wenn mit Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes die herstellerseitig vorgesehene Nutzung endgültig nicht zu erreichen sein sollte, kann der Käufer innerhalb der Gewährleistungsfrist von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Minderung des Kaufpreises oder die Aufhebung des Kaufvertrages verlangen. Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen.
Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Gewährleistung ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

Angaben zum Hersteller

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

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

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

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.

Contents

1.....Important safety information

2.....Installation

3.....Prior to start up of the appliance

4.....Your new oven

5.....Program and function instruction

6.....Before using the oven for the first time

7.....How to operate the oven

8.....Troubleshooting

9.....Baking and grilling tips

10.....Maintenance and cleaning

11.....Environmental note

12.....Test dishes

13.....Warranty conditions

13.....Manufacturer Data

Important safety information

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

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge or they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The control panel is only to be connected to the heating units specified in order to avoid a possible hazard.
- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

Operation:

Warning! Danger of fire!

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

Warning!
Danger of explosion!

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

Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:

IMPORTANT!

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

General Information

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

Installation

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

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.
- Under the pyrolytic self-cleaning mode, the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.
- **D**o not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass , since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A fan with a guard that can be removed for cleaning shall state that the oven must be switched off before removing the guard and that, after cleaning, the guard must be replaced in accordance with the instructions.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.
- Disconnection incorporated in the fixed wiring is in accordance with AS/NZS 3000.

Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.
- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection

Danger of electric shock!

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

- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

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

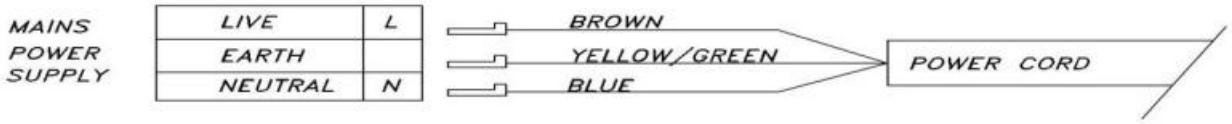
2. Installation

Electrical connection

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

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

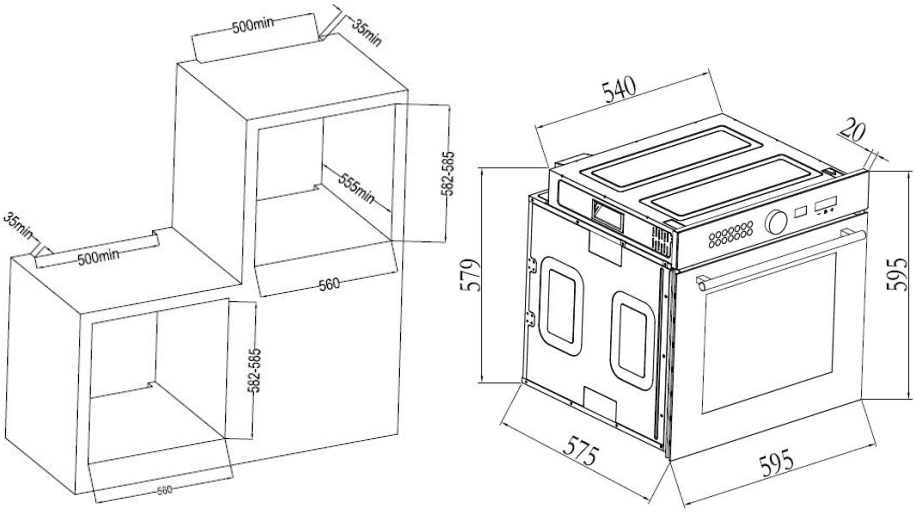


- To connect the oven power cord, loosen and remove the cover on the terminal block, in order to gain access to the contacts inside. Make the connection, securing the cord in place with the cable clamp provided and then immediately close the terminal block cover again.
- If you have to change the oven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

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet. It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail please check below picture. (values in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100℃ minimum), and neighbouring unit fronts up to 70℃.
- Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to be data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

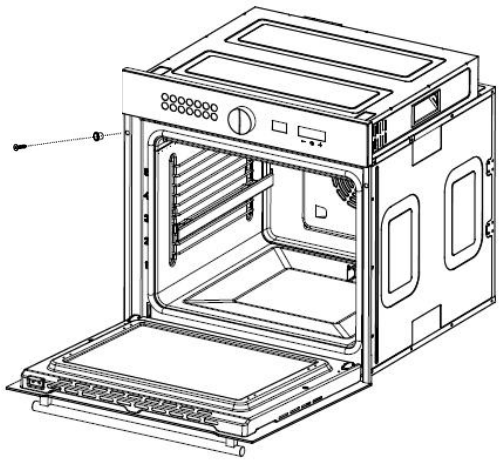
Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

1、Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.

2、Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

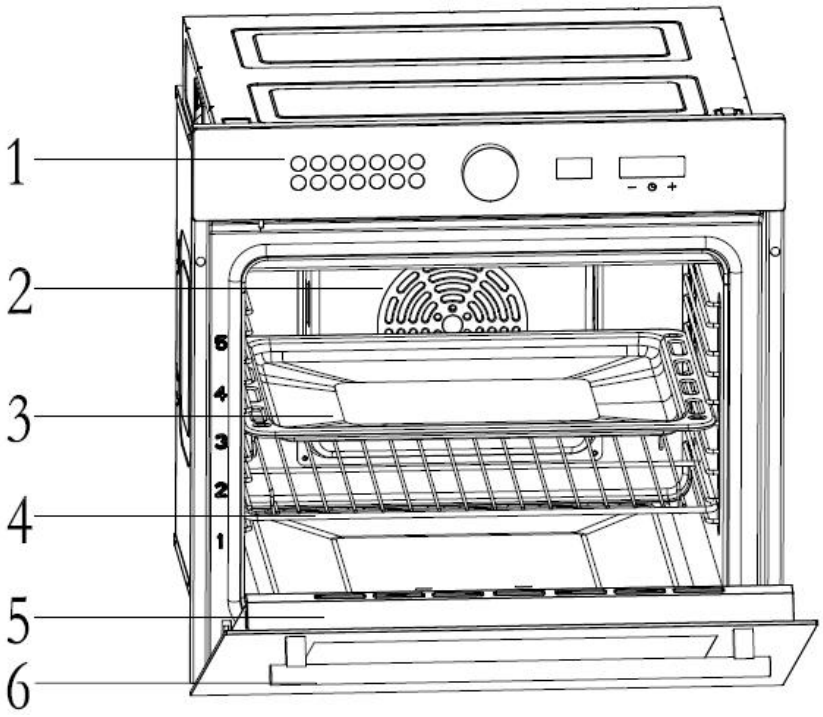
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out, the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide, and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



1、Control panel
2、Fan motor(behind steel plate)
3、Tray
4、Wire rack
5、Door
6、Handle

B. Technical specifications

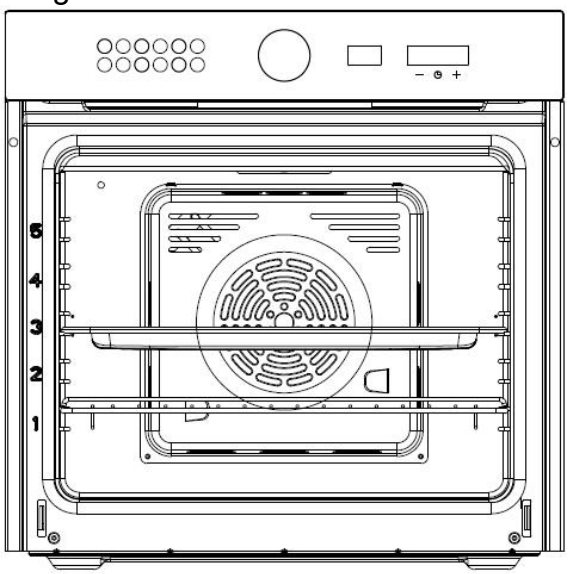
Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	3250W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm^2
Cable length	1.5m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 （mm）
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 （mm）
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A+
Oven lamp	25W/300°C

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favourite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

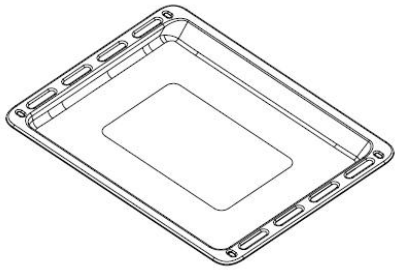
You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



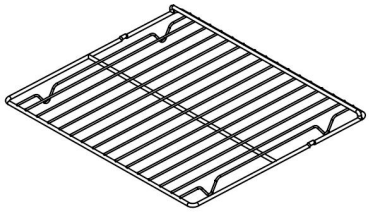
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

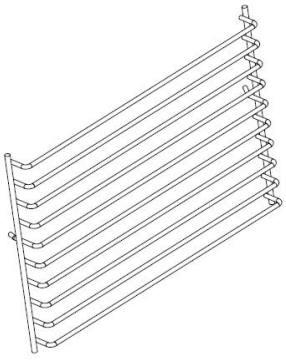
Oven tray
For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



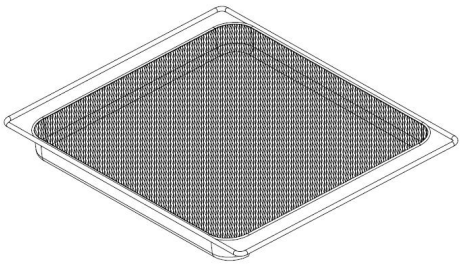
Wire rack
Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



Side shelf
on behalf of five different height positions for your choosing.For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.
For cooking larger ,these side shelf can be removed , wire rack can be put on the oven floor , using functions as grill , full grill,full grill with fan .
NOTE: When placing dishes on the oven floor , please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gatherign at bottom.**(Only for specific models)**

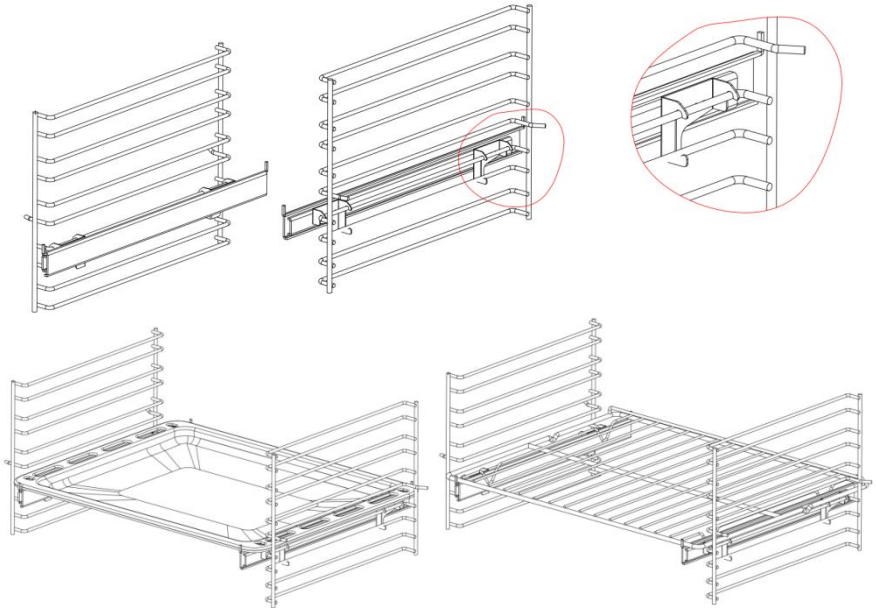


Baking Brasket
When using the air frying function, it can make the food achieve the air frying effect.



Telescopic Rail Runner

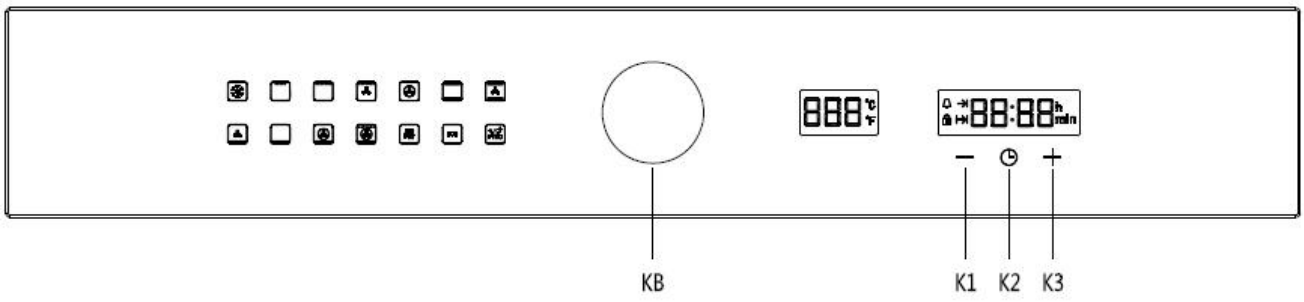
Generally installed on the second or fourth layer of the side self, it can support the oven tray or wire rack to be pulled out and pushed smoothly, which is convenient for placing and taking out food.



D. Control panel

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

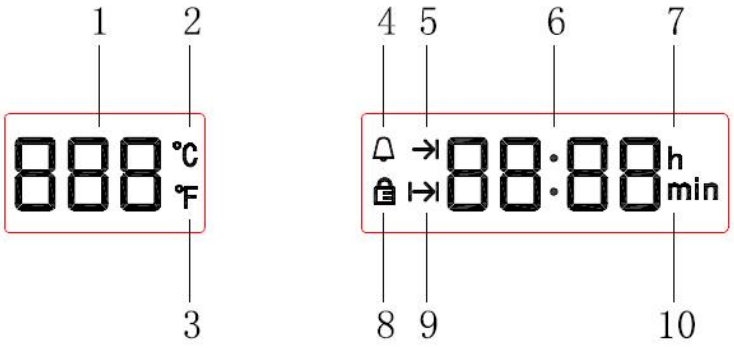
D.1 Button icon instruction



Pic 1: Buttons diagram

KB	K1	K2	K3
Adjust the function / temperature	Pause(timer)	System time / alarm / timer / reservation function selection (timer)	Plus(timer)

D.2 Display section

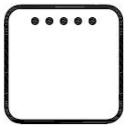
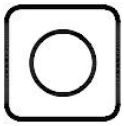
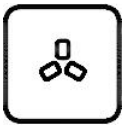


Pic 2: Display screen icon

Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	Temperature value display	6	Time display (system time, alarm clock, working hours, appointment time）
2	Unit of degree Celsius ℃	7	Hour unit icon
3	Unit Fahrenheit degree ℉	8	Door lock icon
4	Reminder time icon	9	Reservation function icon
5	Oven working icon	10	Minute unit icon

D.3 Function icon instruction

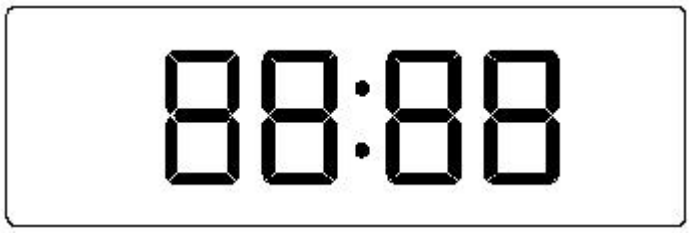
Icon	Function	Icon	Function
	Top inner heat element		Top outer and inner heat element
	Top outer heat element		Bottom heat element
	Back heat element		Heating fan(Defrost)
	Rear fan		Air frying

ECO	ECO energy-saving mode	PYRO	Pyrolytic self-cleaning mode

Program and function instruction

- Power on

  Connect your appliance to the mains supply, all indicator lights of the display board will light up and then enter the initial standby mode. During the initial standby mode, the system clock is always on. (Refer to picture 3 for the display effect)



Pic 3: Initial standby mode

When oven is powered on, the oven door lock will start to self-inspection. During the self-inspection, the door lock will run back and forth automatically. If there is no abnormal alarm within 20 seconds, then self-inspection is completed. Or if it shows fault code “E-3” during the self-inspection, please refer to protection function for problem analysis, you can touch Switch KB or K2 at the bottom to cancel the fault code and return to standby mode.

- Time setting

- Under the standby status, touch “” once to enter clock adjustment state. As this time hour icon of the clock “：” not flash, hour and minute digital will flash (including “h” icon and “min” icon, 1 time/second), and set the time by pressing “+” and “-”(0：00~23:59~0:00)

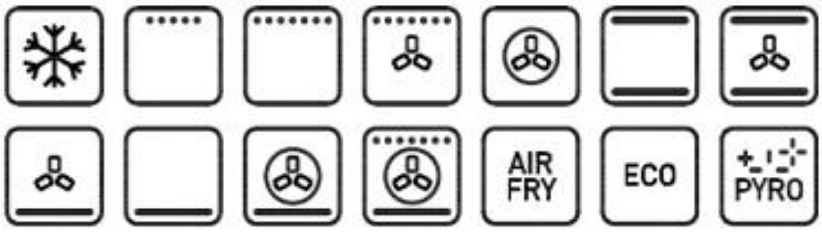
Note: long press “+/-” to incrementally /subtract by 5 min, and short press “+/-” to incrementally/ subtract by 1min.

Pic 4: Hour and Minute adjustment display effect

- After well set the system time, you can wait 10 seconds to automatically confirm, or re-touch “” to confirm (at this time the alarm clock time setting will be entered).
- Adjust hour, hour icon “h” flash; adjust minutes, minute icon “min” flash. When the clock setting is complete, if not touch “” within 10 seconds to confirm, the system defaults to complete the clock setting and exit clock setting. If the power is off , the clock will be reset.

- When the time setting is not entered, the standby status displays the system clock, and the working status shows the working time countdown.
  Note: during setting the time, long press “-” or “+” can quickly adjust the time, but long pressing “-” or “+” will stop at a point in time, to prevent accidental touch.

- The choices of function
- Under the standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB, refer to pic 6 for the corresponding position icon (not recyclable, oven function will remember the last operation).



Pic 5: Function mode diagram

- When selecting the function, the temperature position displays the default temperature of the corresponding function. For the temperature adjustable function mode, select the required functional position, gently press the switch KB, temperature place will display default temperature value of corresponding function and flash. At this time, the cooking temperature can be set by rotating the coding switch KB. After setting the cooking temperature, then gently pressing the coding switch KB to start the oven. If the gear temperature is not adjustable, the working state is directly entered by gently pressing the coding switch KB.
- If the cooking temperature is not set, or the switch KB is not lightly pressed within 10 seconds after the setting is complete, then the system automatically returns to standby state. Under working status the oven displays as in Figure 6.

Pic 6: working status display effect

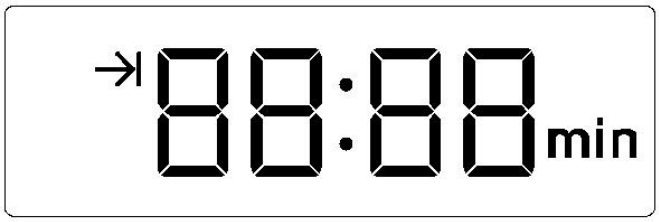
- Oven display when working: “⇥” oven working icon will display, the clock place will display cooking countdown time, corresponding select function icon will long bright, temperature display the cavity real-time temperature.
- Cooking note: when cavity temperature is close to set temperature, oven will prompt for 2S. If cooking time countdown to 0, oven will stop cooking(exhaust fan will continue to

work), and the system return to standby status automatically. Buzzer rings for 5 minutes(1s/time), exhaust fan will stop working after cavity temperature is below 100℃

- Temperature display range: not lower than 30℃,display Lo℃ when lower than 30℃.

• Cooking time setting

- When the oven does not set the cooking time, the default oven working time is 10 hours, and the cooking time can be set according to the actual needs:
- After touching the "🕒" 3 times, the timer enters the following icon and flashes, then setting the cooking time through the "+" and "-" keys as needed.

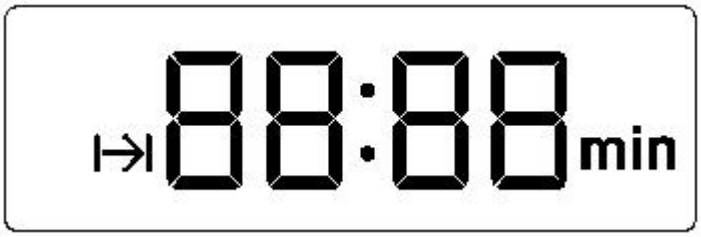


Note:

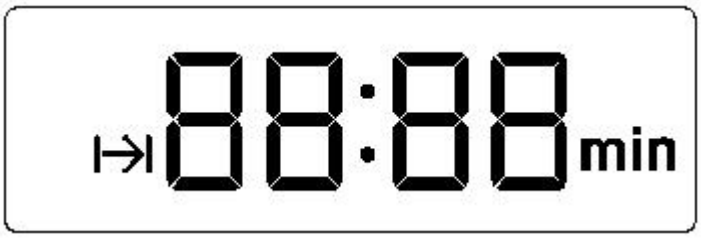
1. Normal function cooking time setting range is 0 minute to 10 hours. When the cooking time is not set, the oven will default to maximum time of 10 hours.
2. Long press "+/-" to increase/ decrease by 5 min, and short press "+/-" to increase/ decrease by 1 min.

• Reservation function

- 5.1: When the function is selected and press "KB" key to set the temperature before pressing "KB" key and is not in the time setting mode, touch "🕒" key 3 times to set the working time(if the working time is not set, follow the gear default working time); then re-press "🕒" to enter the cooking reservation function setting, the timer enter the following icon and flashes:
- 5.2: At work, and not in the time setting mode, touch the "🕒"4 times to enter the cooking reservation function setting. (The working time and temperature have been set before) the timer enters the following icon and flashes:



- Set the reservation start time through the "+"and "-"keys. After the setting, press the "🕒" to start and the oven enters the reservation status. (After the above steps in 1.5.1, you should also press the "KB" key to confirm and then do the following operation). The reservation function icon always light up and displays the system time (See Pic 8); the temperature position shows the reservation set temperature.



Pic 8: Reservation status display effect

- ✓ The maximum reservation time is set at 23 hours and 59 minutes.
- ✓ All heating tubes and motors have no output in the reservation state.
- ✓ The reservation set time is the oven starts working time
- ✓ After the reservation time is set, if there is no operation within 10 seconds, the oven will automatically confirm and enter the reservation status
- ✓ Under reservation status, you can touch "🕒" four times to query the cooking start time
- ✓ The reservation function of the oven cannot be used, when using the upper inner tube, the upper inner tube + fan, the upper inner/the upper outer/the upper inner tube and the outer tube + fan.

When the oven under the reservation function, during working process:the lock is activated，the lock icon " 🔒 " always on,the door can not open.

When the oven under the reservation function,you can touch bottom"🕒" four times to check the cooking beginning time.

- Pyrolytic self-cleaning mode

- ✧ You can switch to pyrolytic self-cleaning mode by rotating programming switch KB. The default temperature of this mode is not adjustable, default working time is 2.5 hours. You can touch "🕒" 3 times to adjust the working time, adjustable working time range is min. 1.5 hours and max. 2.5 hours.
- ✧ After selecting the pyrolytic self-cleaning mode and setting working time, touch "KB" to start working. At this time, temperature position "PYR" icon will display, door lock will be activated, door lock icon "🔒" will always display, indicating that the oven door has been locked and pyrolytic self-cleaning mode is in progress, touch "KB" key can pause the function. Long press "KB" or K2 "🕒" button can cancel this function and return to standby mode.
- ✧ After the self-cleaning function is confirmed and started, clock position shows working countdown time, temperature position shows "PYR". Oven lamp cannot be used after pyrolytic self-cleaning mode is activated.
- ✧ After start self-cleaning, door lock function will be activated automatically, the oven door will be locked and self-cleaning process starts. After self-cleaning process starts, if the display screen shows fault code "E-3", please refer to protection function for problem analysis (protect function 10.5). You can long press button "KB" or K2 "🕒" to cancel the fault code and return to standby mode. After the fault code is clear, reset self-cleaning function, and touch "KB" again to start.
- ✧ The reservation function is not allowed when the oven under the pyrolytic self-cleaning function.

- **Door lock function**

7.1 When the oven is in the reservation state or works in the self-cleaning mode, the oven door lock function is activated, and the oven is locked.

7.2 Door lock display: When self-cleaning process is completed, the oven will enter standby mode. When the oven cavity temperature is higher than 300℃, display screen will display door lock icon " " (display effect refer to picture 9 or 10) Door lock will be relieved automatically when cavity temperature is lower than 280℃, door lock icon " " on the display screen will extinguish at this time.(Refer to picture 11 for display effect.)

Pic 10: Door lock activated display effect

Pic 11: Door lock activated display effect

7.3 Door lock is activated: the oven will be locked under following status:

- ✧ Among all function mode (except for defrost mode), door lock will automatically be activated when the oven cavity temperature is higher than 300℃.
- ✧ During self-cleaning process, door lock will be activated.
- ✧ When the oven is under standby mode, and temperature sensor is open-circuit or short circuit, door lock will be activated and cooling fan still works, display effect will be as picture 10 shown.
- ✧ The oven door lock is locked when the oven uses the reservation function.

7.4 Door lock is relieved: The oven will be unlocked under following requirements:

- ✧ When self-cleaning process is completed or paused, oven door lock will automatically be relieved only when the oven cavity temperature drops to below 280℃. If the electricity is cut off during self-cleaning process, the oven door will be unlocked only after power on again. (Note: Even if the power is on again, the oven door will be automatically unlocked only when the cavity temperature is below 280℃.)
- ✧ During other function modes, if oven temperature is abnormal, the oven door will be relieved only when the cavity temperature is below 280℃.
- ✧ After the oven reservation function is completed or the reservation function is cancelled, the door lock can be automatically unlocked.

- Reminder function (Alarm clock setting function)

Touch the "" key to enter the alarm clock function setting and the “” icon will flash:

(1) Touch or long press the "+" "-" key to set the alarm clock, setting range is :00:00-23:59

(2) After the reminder time setting is completed, touch the "" key or wait for 10 seconds, the display board will display the system time, "" will be lighted up. Alarm clock starts by the second countdown. When the time countdown is zero, the buzzer rings for 5 minutes (1s/time), and the alarm clock icon "" will flash for 5 minutes (1s/time). Stop flashing by pressing any button.

Note：

1）During the setting, Hour/ Minute icon will flash, alarm clock icon “” will always be bright.

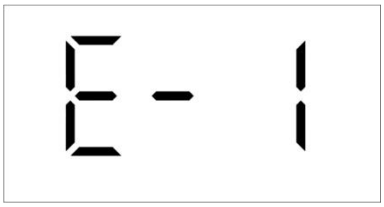
2）During the setting, cancel the current alarm clock time setting by touching “KB” or “” key for few seconds. The setting will then return to system time.

3）If alarm clock feature has been set, then the alarm clock icon “” should always be displayed when the menu is working, and the pre-set time can be queried.

- Start/pause/cancel function

- After setting the cooking function and cooking time, touch the “KB” key to start cooking; touch the “KB” key again to suspend the oven, the indicator of cooking temperature will be flashing. The cooking temperature can be adjusted again by rotating "KB" key (the functional gear is not adjustable) and touch the "KB" again to resume cooking.
- In the process of cooking, long press the "KB" or "" key to stop the cooking process directly, and return to the standby mode. Once the cooking process is suspended, the set cooking time and reservation time will also be cancelled.

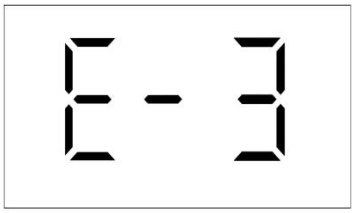
- Protection function



10.1 Display will show E-1 if the sensor is short circuit or open circuit under cooking mode, buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time), refer to display effect 11. Oven will be locked at this time, at this time long press KB or K2 “” key can return to standby mode.(Cooling fan will keep working)

10.2 When the temperature is below <35℃ after 5 minutes of heating (except for defrost mode, bottom heat element, fan gear and Eco mode), it means the heating element has a problem, the display will show E-2, the buzzer will prompt continuously for 10

times (1s/time). If this error is shown, long press KB or K2 “⏲” key can return to standby mode.



10.3 During self-cleaning process, if display screen shows the error code “E-3” when door is locked into place. It means that the door lock or detection circuit is faulty. When the error code appears, the buzzer will continuously prompt for 10 times (1s/time). If this error is shown, long press KB or K2 “⏲” key can return to standby mode.

Pic 13: Door lock abnormal alarm display effect

10.4 In any mode, when the power board cannot receive valid communication data from the display board for 20 seconds, the power board automatically turns off all loads, and the display board displays "E-5". When the display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, the display board sends data to close all loads except cooling motor, and the display board displays "E-6".

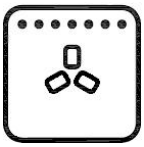
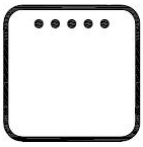
10.5 **Error code description**

Error code	Description	Reason
E-1	Open or shorted sensor	Sensor or detection circuit failure
E-2	Sensor failure	Sensor or heating element failure
E-3	Door lock failure	Door lock or detection circuit failure
E-4	MCU Register failure	MCU failure
E-5	The power board cannot receive effective communication data from the display board for 20 seconds, and the power board automatically turns off all loads.	Communication line failure
E-6	The display board cannot receive valid communication data from the power board for 20 seconds, and the display board sends data to turn off the load.	Communication line failure
E-7	High temperature protection occurs, and the load is turned off within 10 seconds.	Defective sensor or heating element drive circuit

Possible settings of the oven function knob

This appliance has 14 grill (cooking) functions available.

	Icons	Function description

Function 1		**Defrost:** The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food. Always check food packaging for the defrosting instructions.
Function 2		**Half grill:** This method of cooking utilizes the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.
Function 3		**Full grill:** This method of cooking utilizes the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.
Function 4		**Fan heating and grill:** This method of cooking utilizes the top heat element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and `sealing´ the inner moisture of food, such as steaks, hamburger, and some vegetables, etc.
Function 5		**Fan oven：** This method of cooking uses the circular element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously on different shelves, preventing the transmission of smells and tastes from one dish onto another.
Function 6		**Conventional oven (top outer and lower element):** This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 7		**Conventional grill:** This method of cooking is a conventional cooking method, the oven heat from top element to lower element, and the fan helps to circulate the heat to achieve an even baking result. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.
Function 8		**Fan and bottom element:** This method of cooking utilizes the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat.
Function 9		**Bottom element:** This method of cooking utilizes the bottom element. This function is suitable for food to be heated up from bottom.

Function 10		**Pizza：** This mode utilizes the back fan and base heating element, which is suitable for needing base heating and fast heating food.
Function 11		**Rapid preheating:** The inner and outer part of the top heat element and the bottom heat element are both activated in this function, to alternately heat circulating, The fan is in operation in this function to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time. It is suitable for rapid preheating the oven.
Function 12		**Air frying:** This mode utilizes the upper heating pipe, rear heating pipe and rear high-speed fan to work at the same time, quickly heat and remove the food surface moisture, so that the food forms a crispy appearance, the tender and smooth inside effect.
Function 13		**Energy saving grilling:** This method of cooking utilizes the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving. It is mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.
Function 14		**Self-cleaning:** 1. Before using of the self-cleaning function, all the accessories such as the wire rack, oven pan and side shelves must be taken out from the oven, otherwise the high temperature will damage the fittings. 2. When the temperature of the cavity reaches the high temperature of carbonization, the grease and food residue will be carbonized for easy cleaning.

Note:

C. The exhaust motor works at low speed under the Function 1 - Function 7 state and ECO function, and the exhaust motor stops working when the cavity temperature is lower than 100℃ in the standby state.

D. Under any function, if the cavity temperature is higher than 300℃, the exhaust motor will work at high speed.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250℃ is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Top/bottom heating.
2. Set the temperature selector to 240℃. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy
The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:
1. Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
2. While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
3. Do not open the door of the oven frequently during cooking.
4. Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
5. Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
6. You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
7. Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling
Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking
1. Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminium containers or heat-resistant silicone moulds.
2. Make best use of the space on the rack.
3. It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
4. Keep the oven door closed.

Tips for roasting
1. Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
2. Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
3. You should calculate about 4 to 5minutes cooking time per centimetre height of the meat.
4. Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
5. Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling
Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation：

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.

If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.

The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.

Please preheat before put food in oven when for baking.

For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn’t working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn’t coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
from the glass door when working	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

1、How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
2、The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
3、The cake has risen tin the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
4、The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
5、The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
6、The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
7、The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
8、The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
9、The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
10、Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
11、You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
12、Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapor, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

- Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx.1/2 cm of liquid.
- Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx.1-2 cm of liquid.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1.The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5.The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- Turn the pieces of fish after 2/3of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.

- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.

When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.

Remove the door

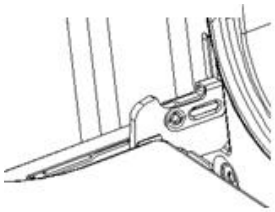
4. Full open the door.
5. Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
6. Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

A

Install the oven door

Accord to the opposite order of door disassembly

7. When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
8. Both sides of hinge rabbet must bite up each other.



B

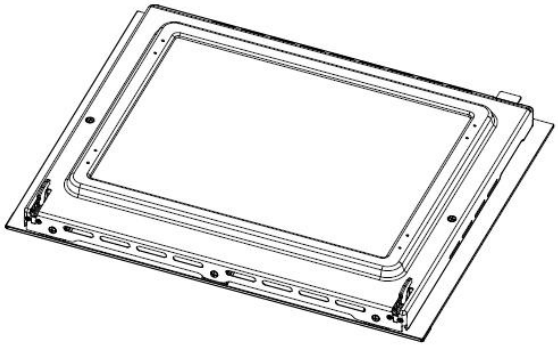
9. When open the door, spread down locking rod(picture B)

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

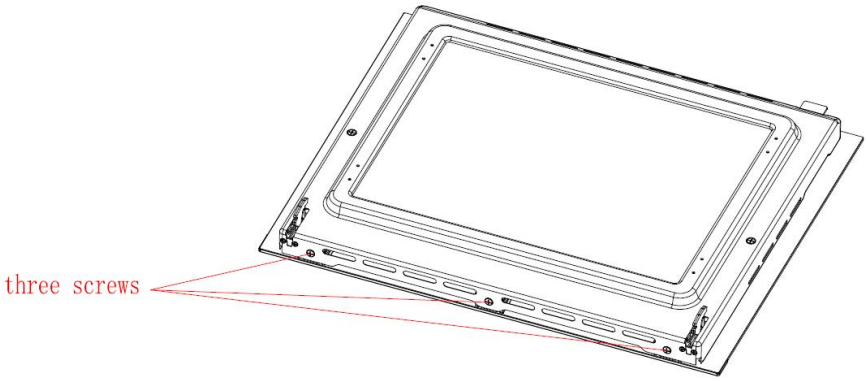
Remove and install the door

Remove

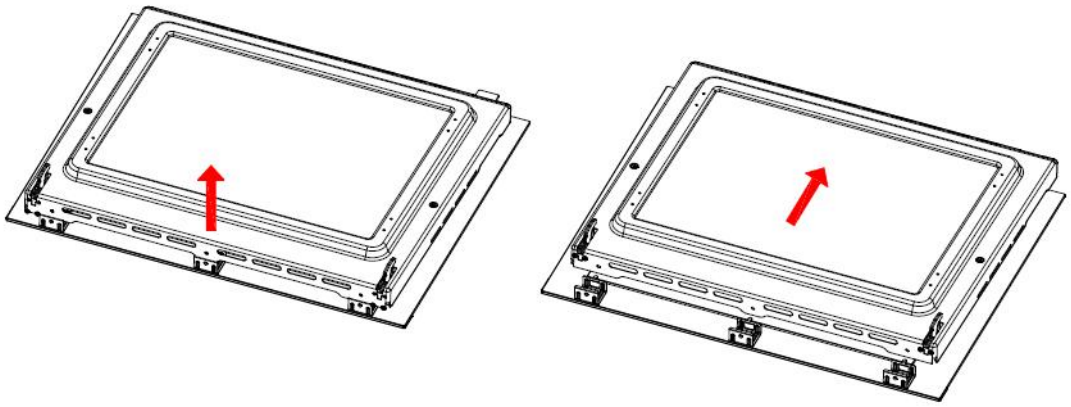
10. Remove oven door, put it on a piece of cloth.



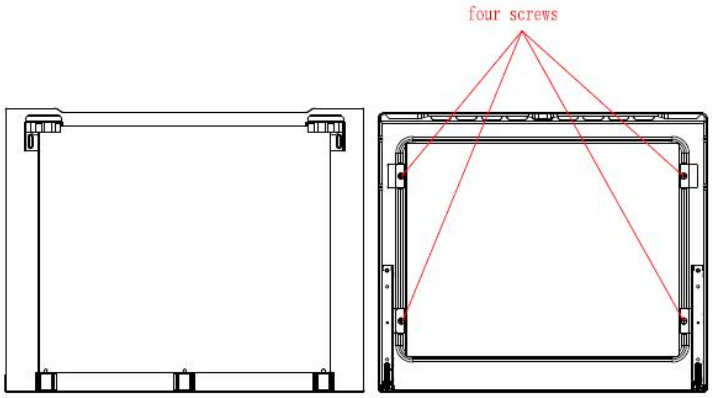
11. Remove the three screws using a cross screwdriver.



12. Lift up the enamel door and then push forward.



13. Flip the enamel door, remove the four screws using a cross screwdriver .



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don’t use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

14. Plug the inner glass into glass pressure groove.
15. Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
16. Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven

One hand push the side of the cavity, another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out.

Replacing the oven lamp

If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

17. Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
18. Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
19. Replace the bulb with one of the same type.
20. Screw the glass cover back in.
21. Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

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

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

Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service

centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

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

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

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

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

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

Test dishes

We provide all kinds of recipes and ideal setting for choice here. It will show you which heating type and which temperature are of best suits for your dishes. You can find information about the appropriate accessories and its insertion height, as well as tips on cooking containers and methods of preparation.

Instructions:

A. The values in the table can always apply to the dishes place in the cold and empty oven. Only pre-heat the oven when it states in the table below. Do not lay the oil-proof paper onto the accessories before pre-heat is completed.
B. The baking parameters given in Tables are approximate and can be corrected based on your own experience and cooking preferences.
C. Please use the accessories provided. Before cooking, check that any accessories that are not required are removed from the oven.
D. Oven glove must be used when removing the accessory or ovenware from the appliance.

Warranty conditions

The manufacturer assumes no liability for damage caused by the buyer.
This appliance has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of the seller's/dealer's 6-month legal warranty obligation, the manufacturer provides a warranty for material and manufacturing without defects for a period of 24 months from the date of purchase. The warranty is void in the event of interventions by the buyer or third parties. Damage caused by improper use or operation, improper installation or storage, improper connection, as well as force majeure or other external influences are not covered by the warranty. We reserve the right to re- pair or replace defective parts or change the unit in case of complaints. Only if the adjustment/s or replacement of the appliance ultimately fail to achieve the use intended by the manufacturer, may the buyer request a reduction in the purchase price or the cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.
Claims for damages, including with respect to consequential damages, insofar as they are not based on willful misconduct or gross negligence, are excluded.
The warranty claim must be proven by the buyer by presenting the purchase receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

Manufacturer data

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

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

DE *Bedienungs- & Installationsanleitung*

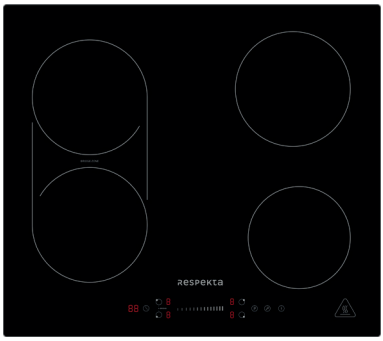
Induktionskochfeld

GB *Installation- & User's Instruction*

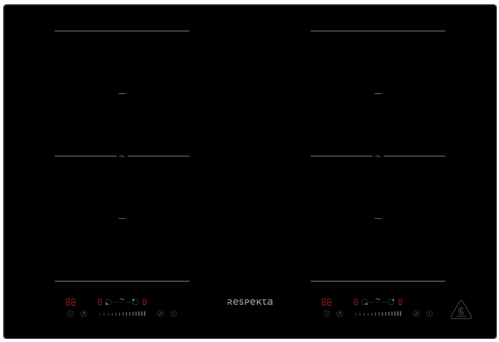
Induction Hob

respekta

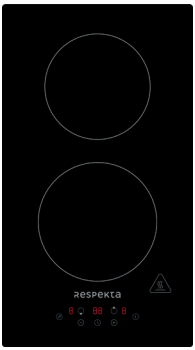
Mod. No.:



> KM6600IB-28



> KM8800IF-28



> KM9140I-28

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
202211_001_NEG

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 Kochfelds 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/oder benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig die Anweisungen in dieser Anleitung.

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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

Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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

Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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

Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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

Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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

Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

1.1.5 Identifikation des Geräts

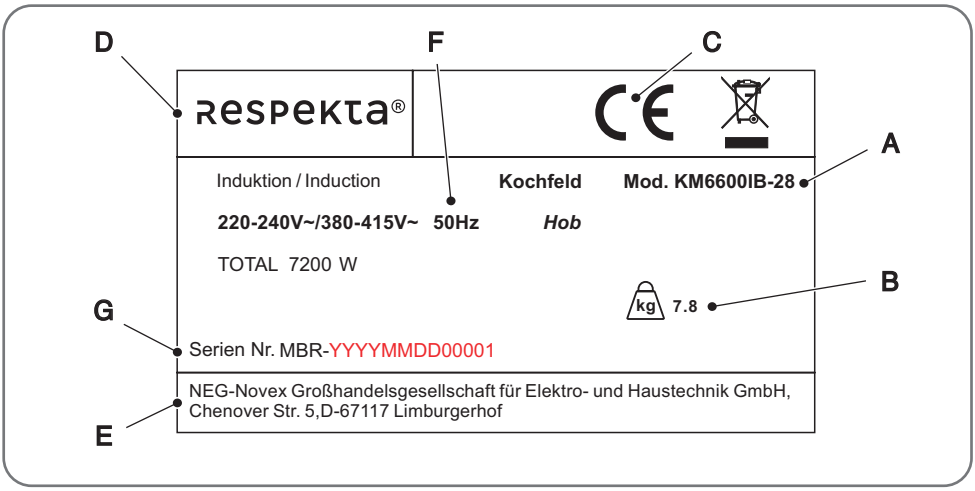


Abb. 1.1

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 Gerät eingebauten 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 Kochfelds 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 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 Geräts 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 Geräts, das es ausgeschaltet ist.
	ACHTUNG: Kein beschädigtes Gerät verwenden.
	ACHTUNG: Bei Fehlfunktion des Geräts 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 geglicher 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

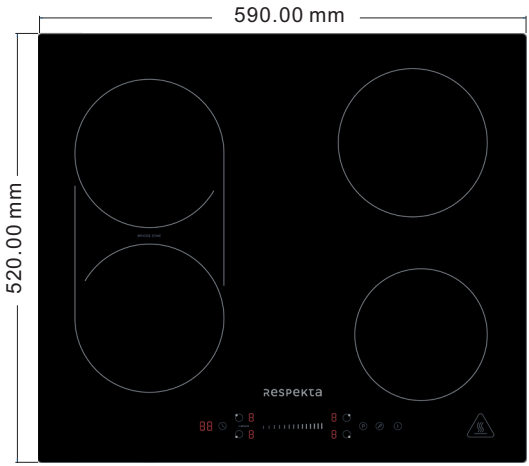


Abb. 3.1

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.		**KM6600IB-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
Restwäremanzeige	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.		**KM6600IB-28**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.1.2 Modell KM8800IF-28

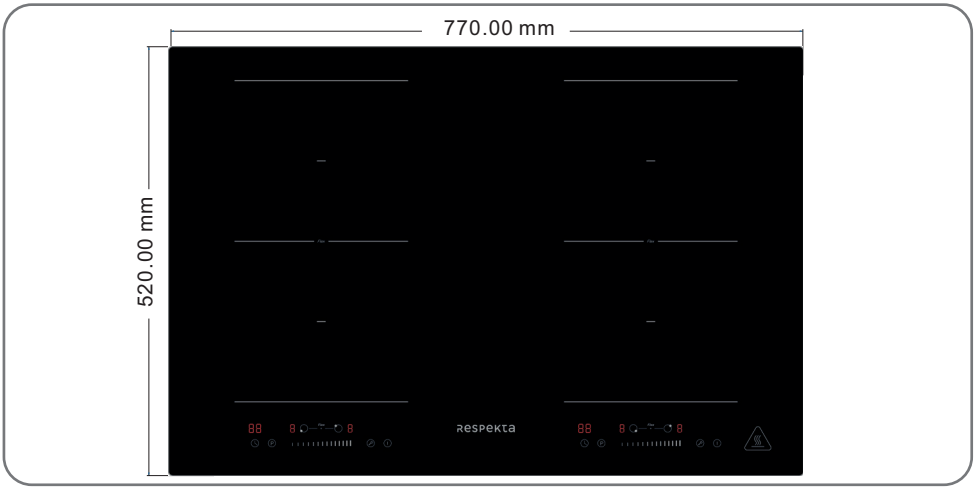


Abb. 3.2

Modell Nr.		**KM8800IF-28**
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 80 cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**KM8800IF-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
Restwäremanzeige	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.		**KM8800IF-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

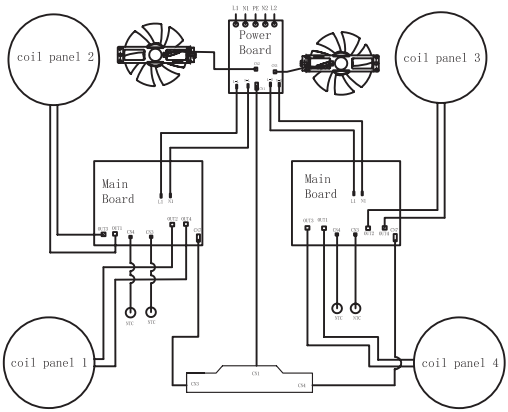
Modell Nr.		**KM9140I-28**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nennleistung	Watt	3400
Länge des Netzkabels	cm	167
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		mit Stecker
Breite des Kochfelds	cm	30
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Stk	2
Vordere Heizzone	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Hintere 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
Restwäremanzeige	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

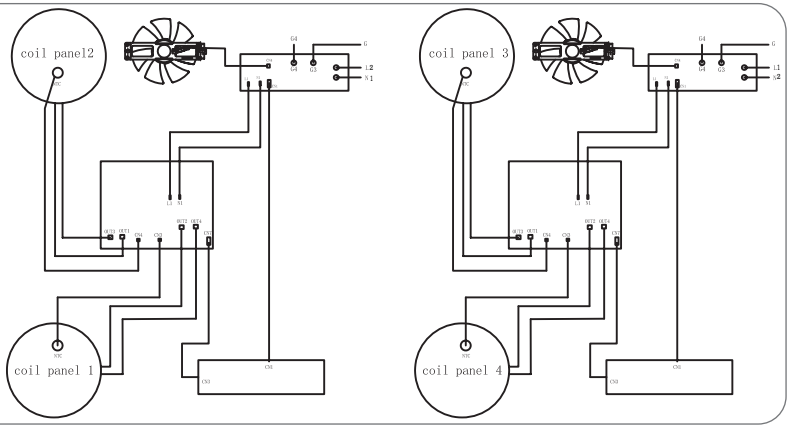
Modell Nr.		**KM9140I-28**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

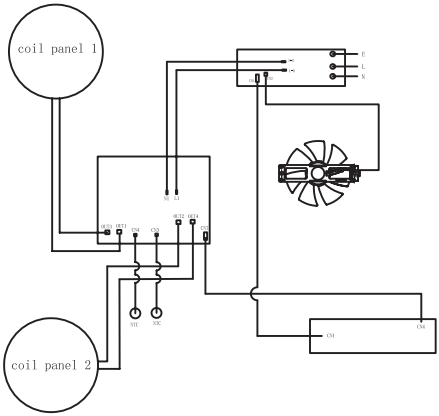


Abb. 3.4

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.

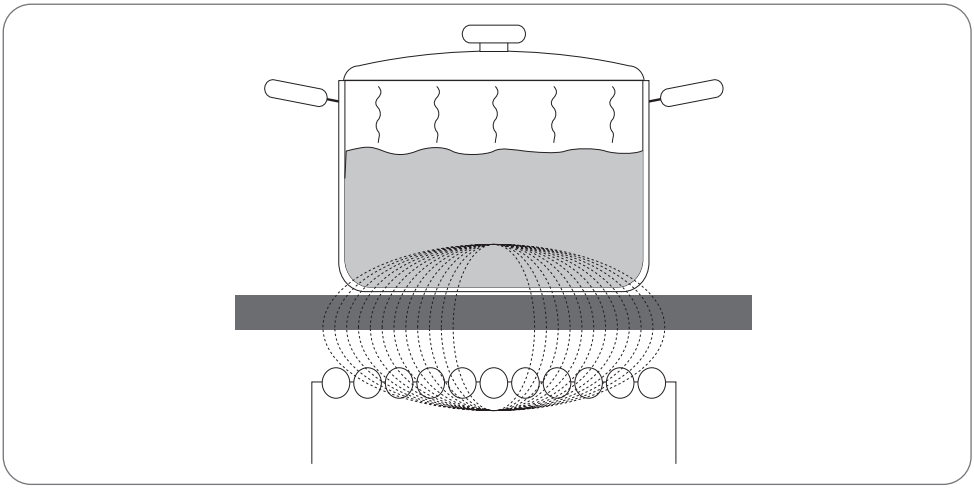


Abb. 4.1

⚠	**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).

Ungeeignetes 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.

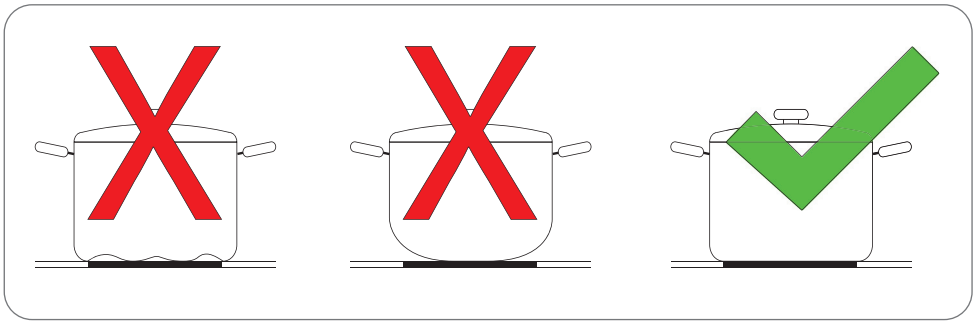


Abb. 4.2

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.

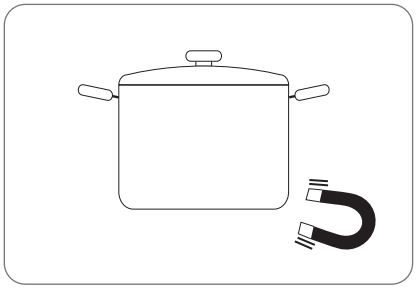


Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz des 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)	Mindestdurchmesser des Topfbodens (mm)
160	120
180	140
210* 190	160
Heizzone Flex	250

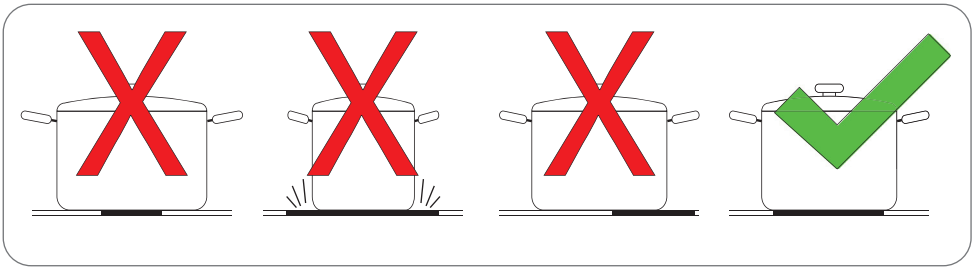


Abb. 4.4

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

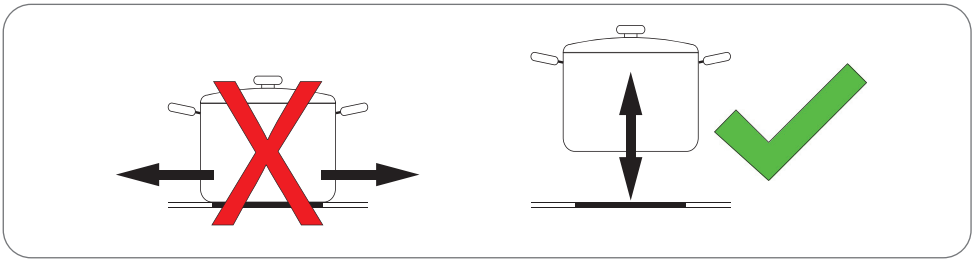


Abb. 4.5

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.

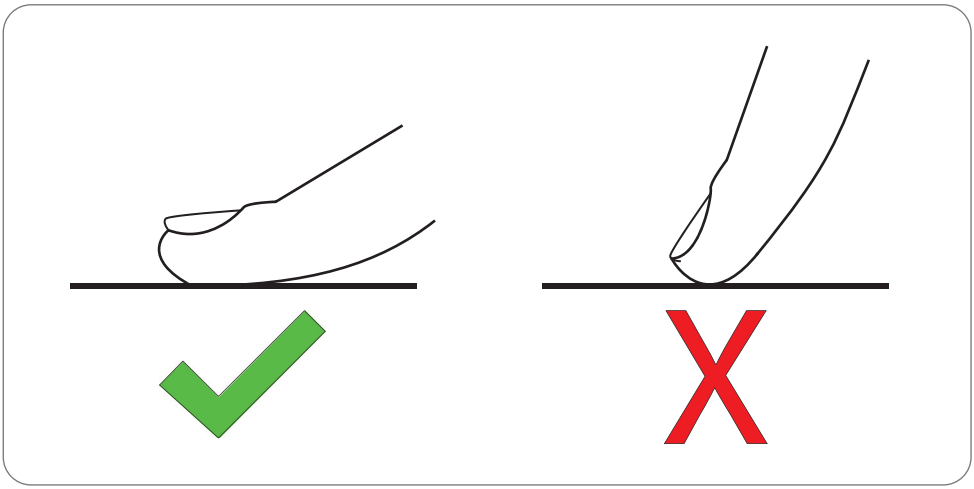


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM6600IB-28

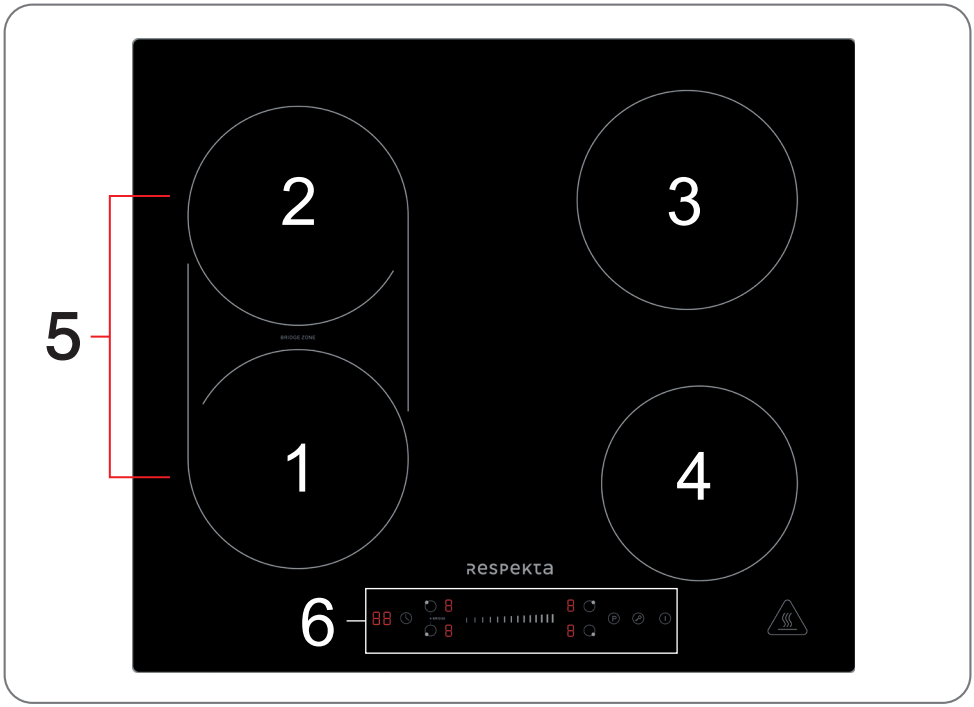


Abb. 4.7

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

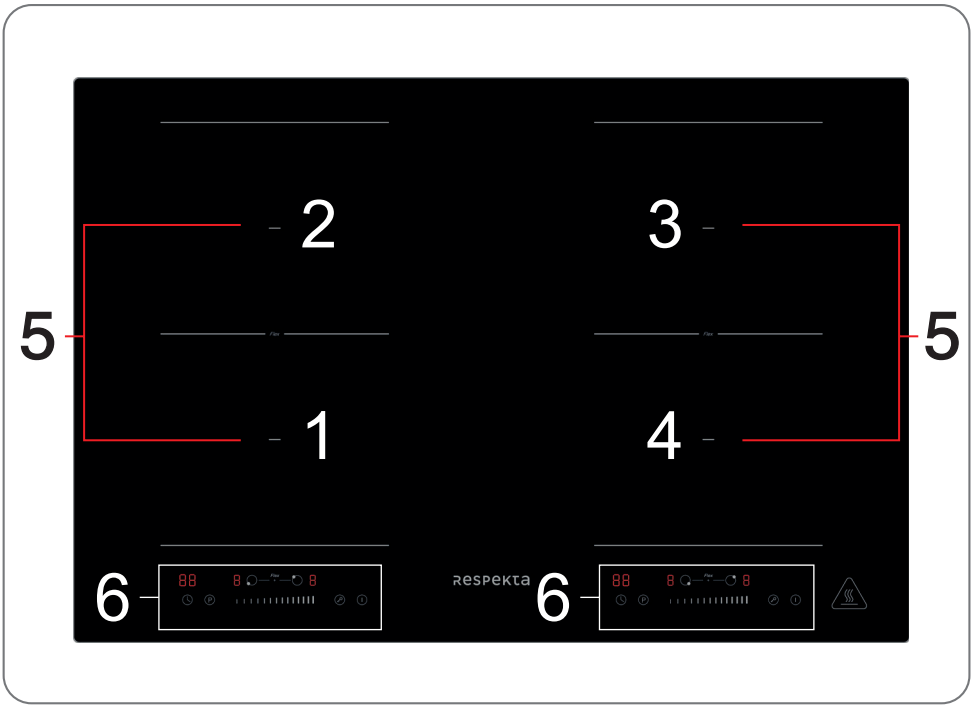


Abb. 4.8

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

KM9140I-28

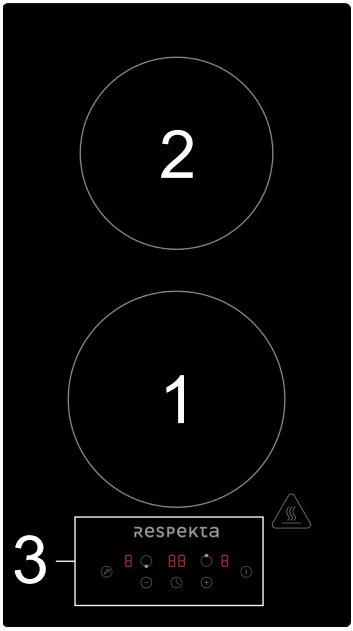


Abb. 4.9

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

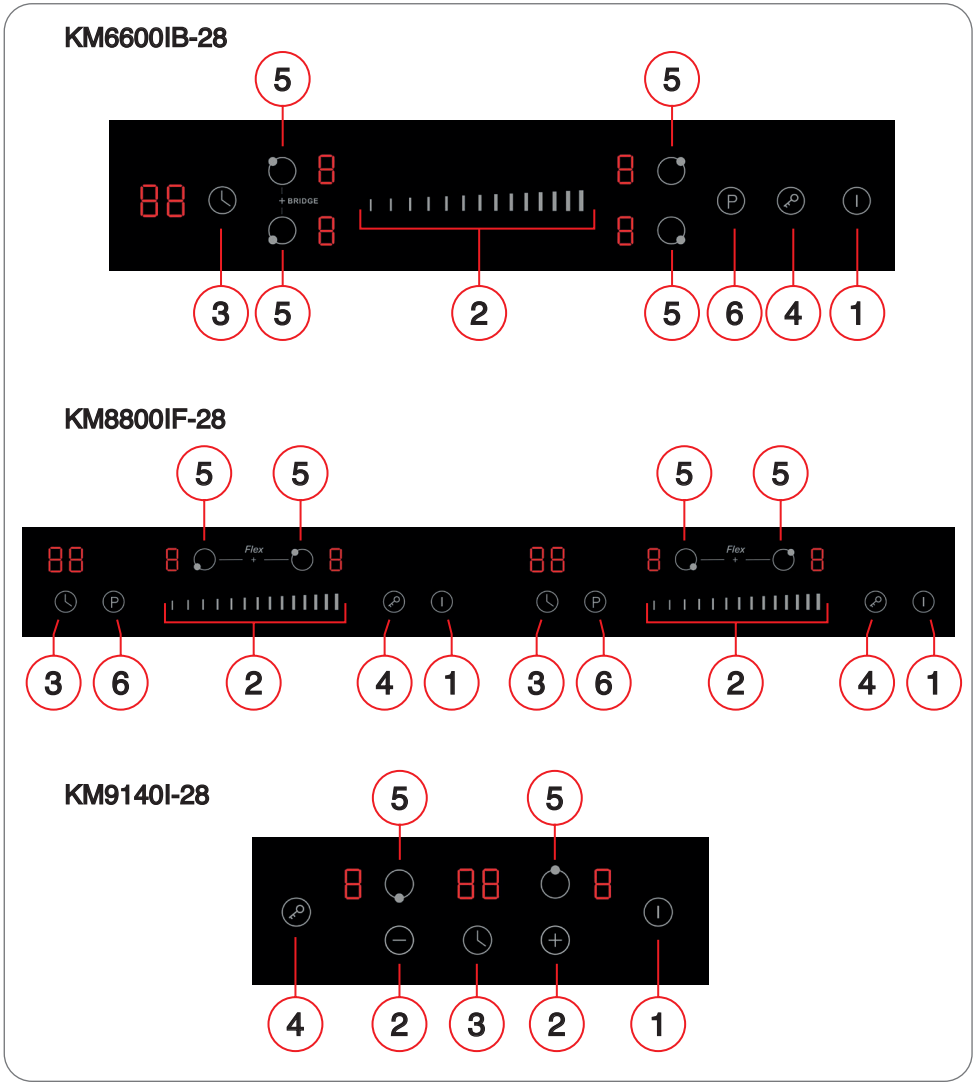


Abb. 4.10

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.

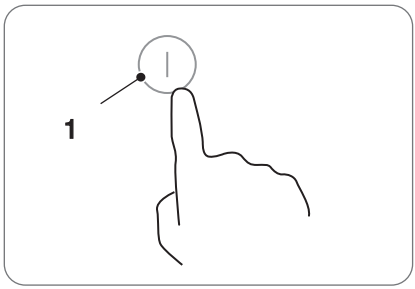


Abb. 4.11

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

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

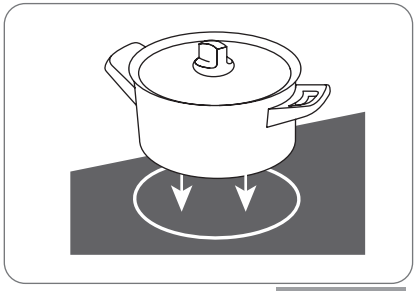


Abb. 4.12

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

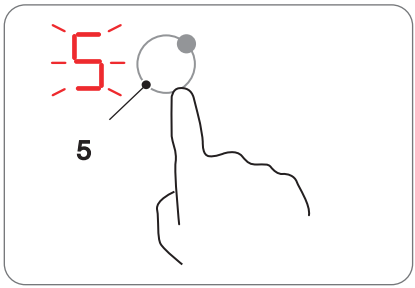


Abb. 4.13

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.

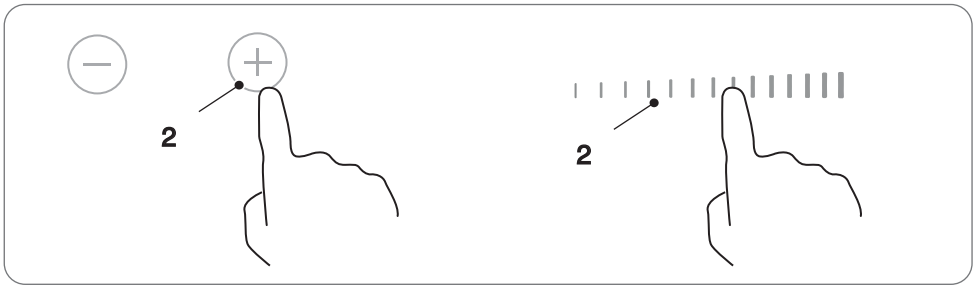


Abb. 4.14

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 :

a) - Auf der Kochzone, für die Sie eine Garstufe auswählen, befindet sich kein Topf

b) - 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 Wahltaste der Kochzone (5), die Sie ausschalten möchten.

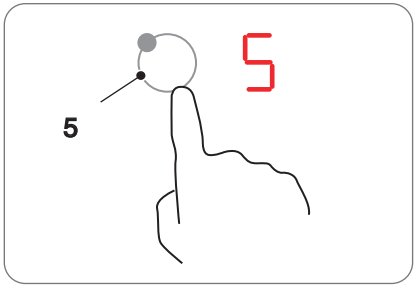


Abb. 4.15

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.

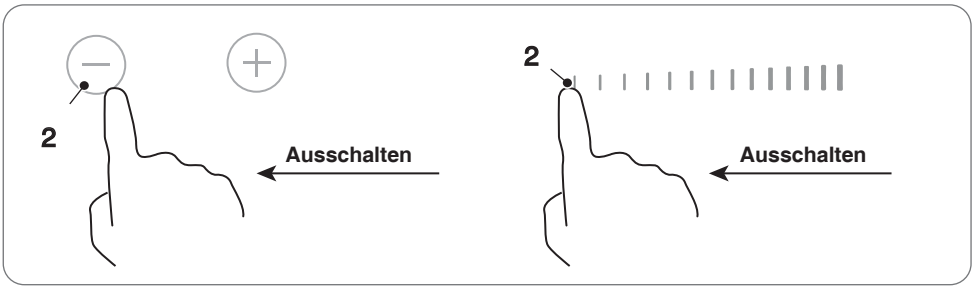


Abb. 4.16

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

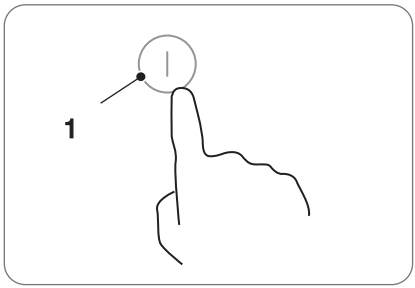


Abb. 4.17

	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.

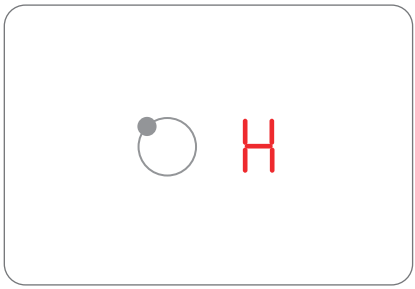


Abb. 4.18

4.2.5 Power-Boost-Funktion

Power Boost einschalten

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

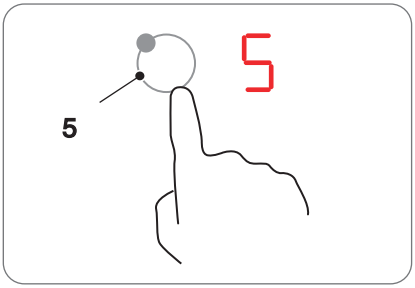


Abb. 4.19

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, (P) 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.

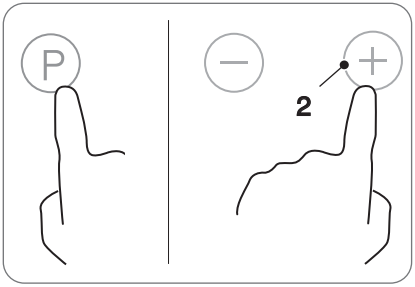


Abb. 4.20

Power Boost ausschalten

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

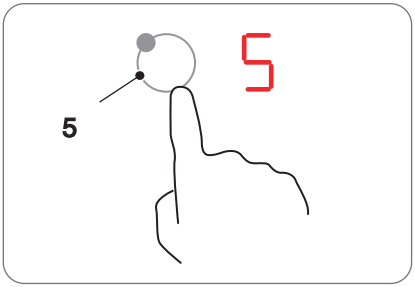


Abb. 4.21

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, (P) 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.

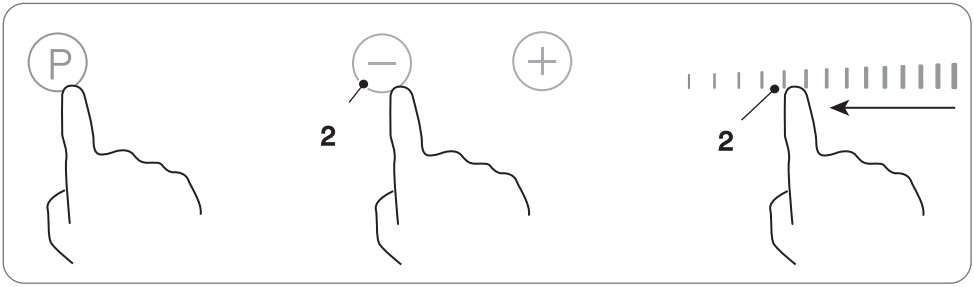


Abb. 4.22

	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.

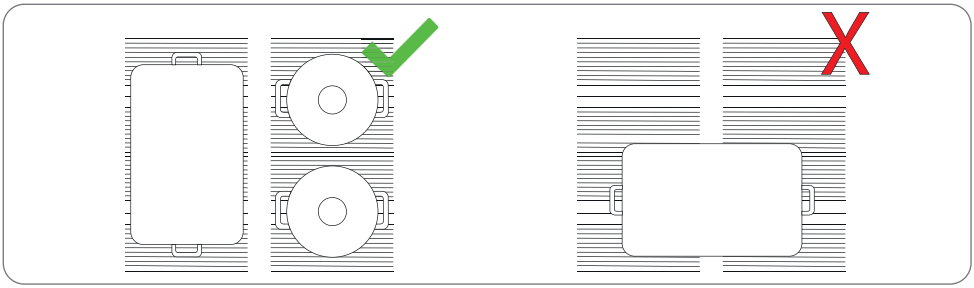


Abb. 4.23

Aktivieren Sie die Bridge-Funktion

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

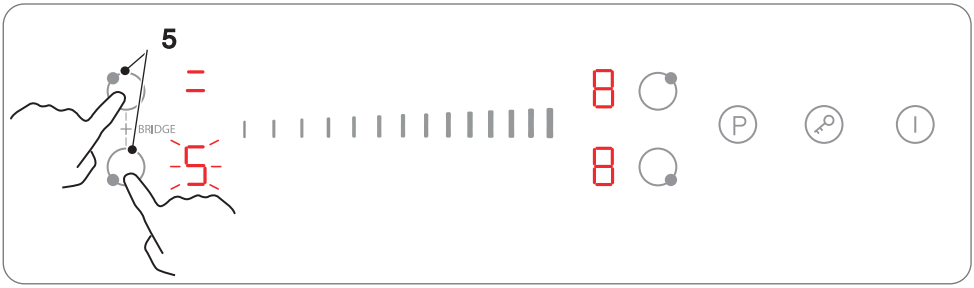


Abb. 4.24

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

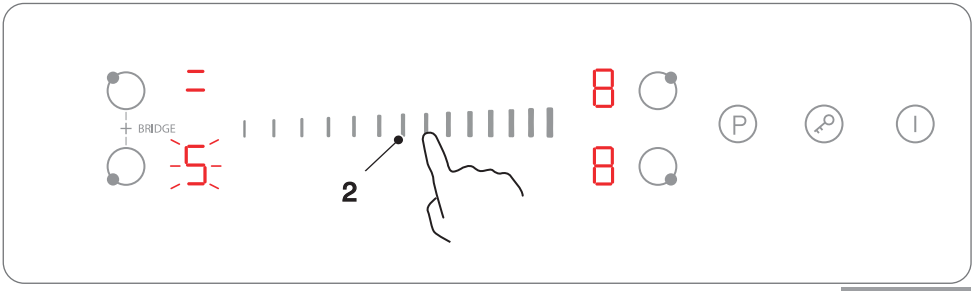


Abb. 4.25

Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion

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

Abb. 4.26

4.2.7 Funktion Heizzone Flex (nur Modell KM8800IF-28)

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

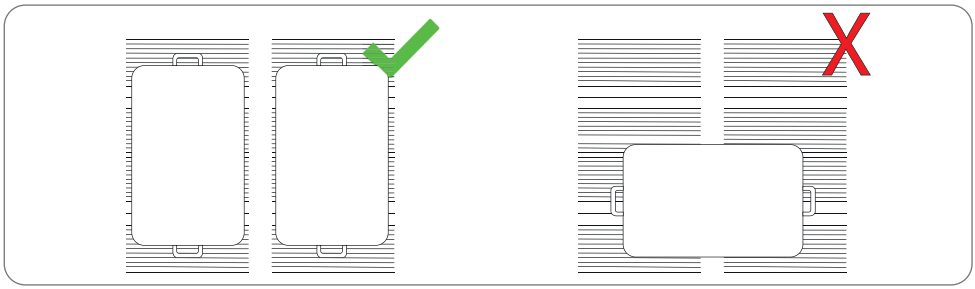


Abb. 4.27

Aktivieren Sie die Flex-Funktion

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

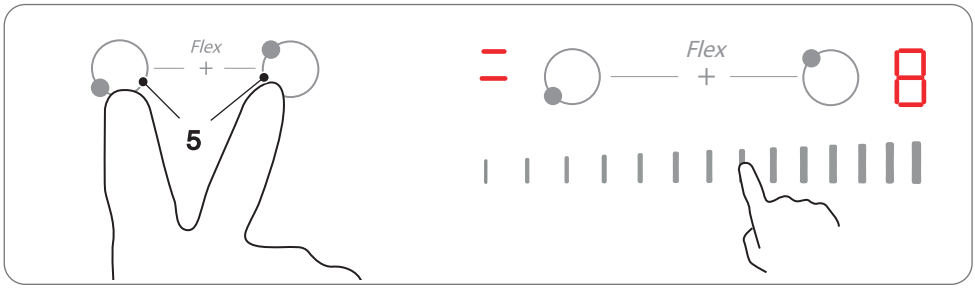


Abb. 4.28

Deaktivieren Sie die Flex-Funktion

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

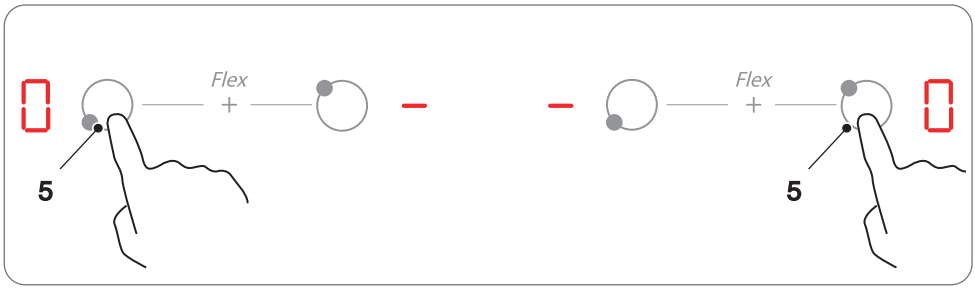


Abb. 4.29

2 - Wählen und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.

4.2.8 ECO-Funktion (nur Modell KM6600IB-28)

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

Ändern der ECO-Konfiguration

1 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF aus.

2 - Lassen Sie das Kochfeld mindestens 5 Minuten ausgeschaltet.

3 - Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF wieder ein.

4 - Folgen Sie den unten aufgeführten Anweisungen.

Konfigurieren Sie das Kochfelas auf den ECO-Modus

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

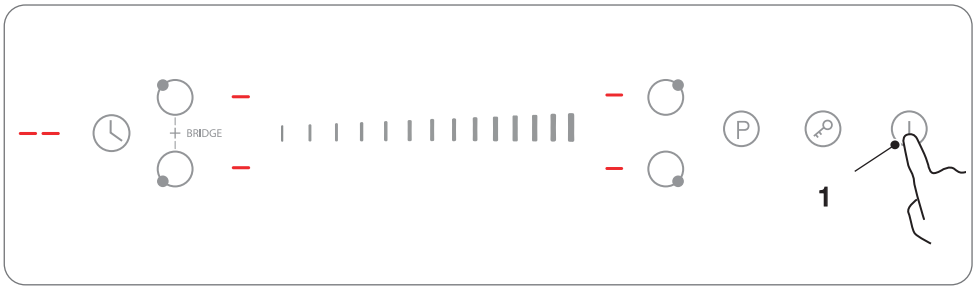


Abb. 4.30

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

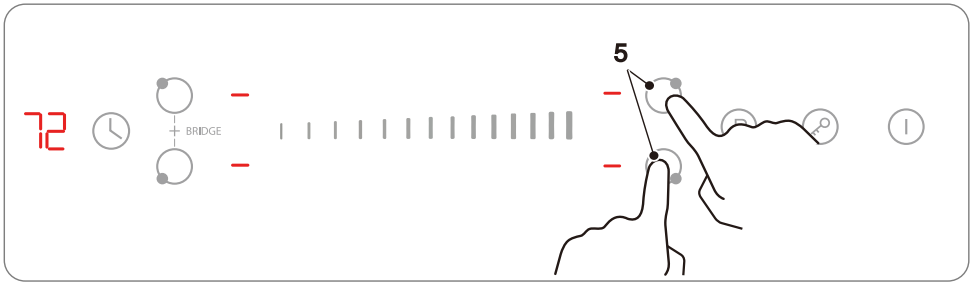


Abb. 4.31

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

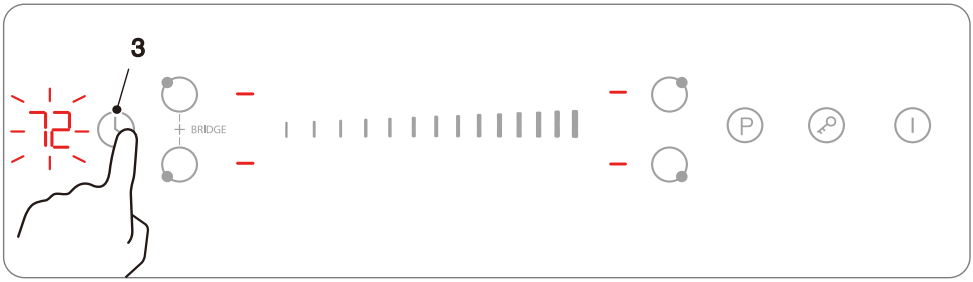


Abb. 4.32

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

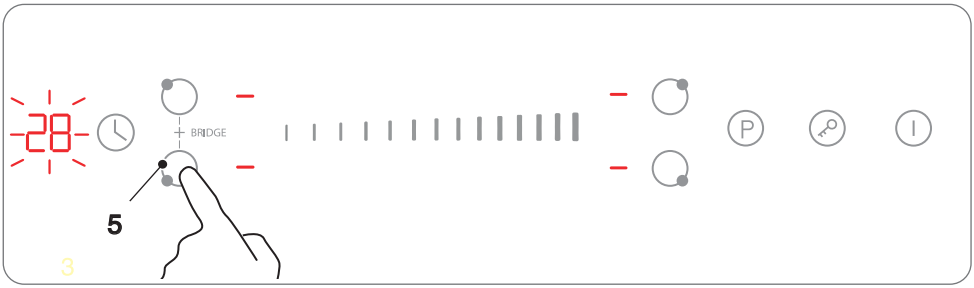


Abb. 4.33

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.

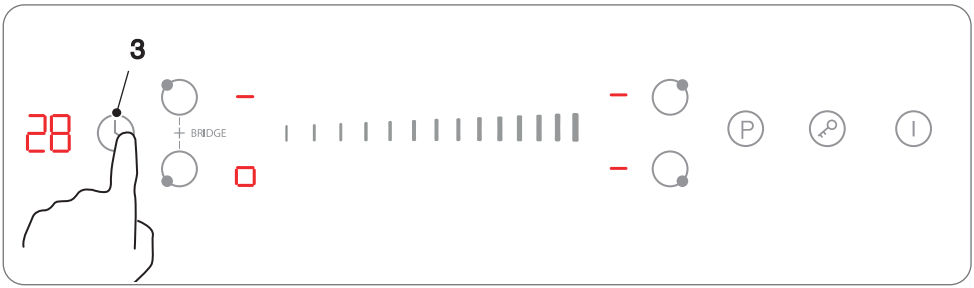


Abb. 4.34

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

Einstelltabelle ECO-Funktion

Kochzonenauswahltaste	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.4.18) 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 '-' blinkt nicht).

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

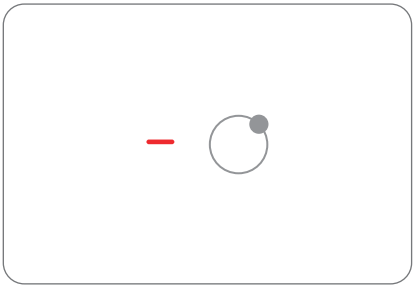


Abb. 4.36

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

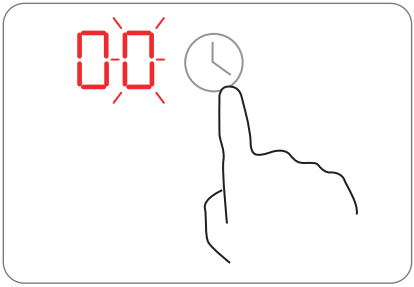


Abb. 4.37

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

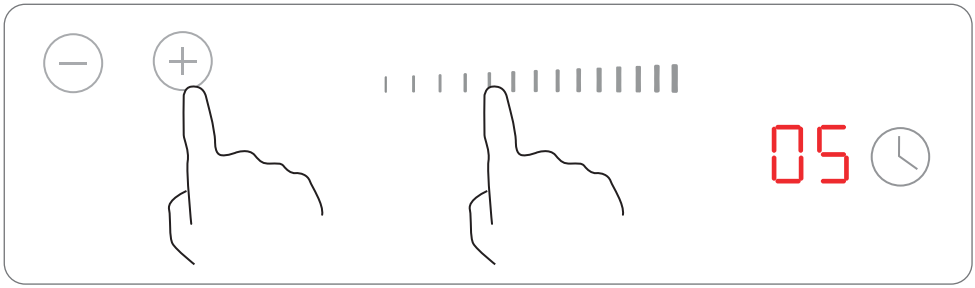


Abb. 4.38

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

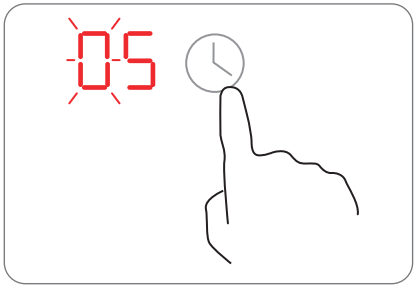


Abb. 4.39

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

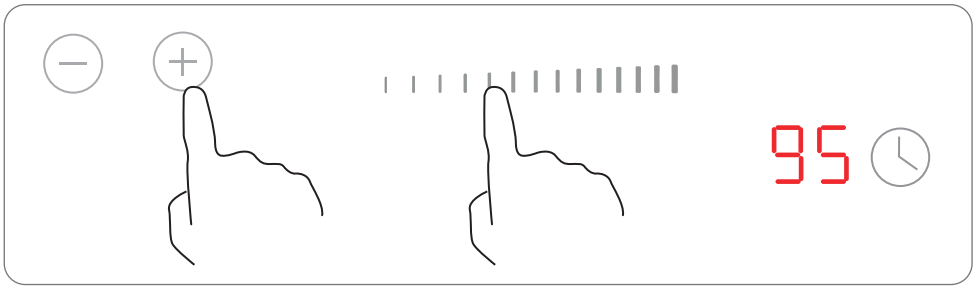


Abb. 4.40

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

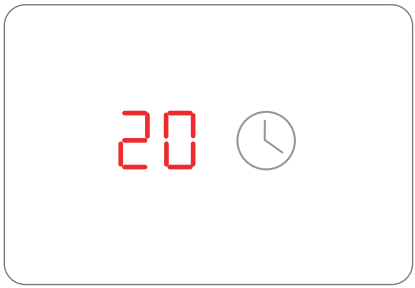


Abb. 4.41

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

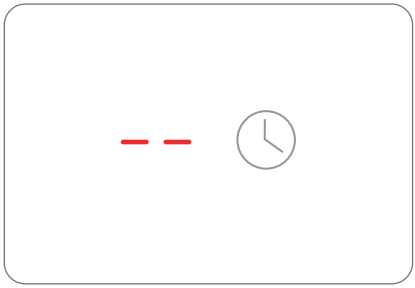


Abb. 4.42

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

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

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

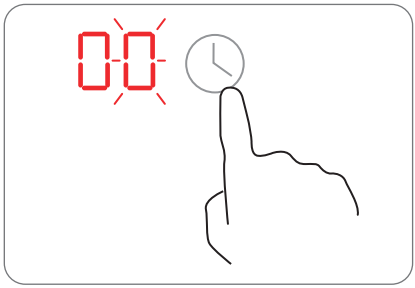


Abb. 4.43

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

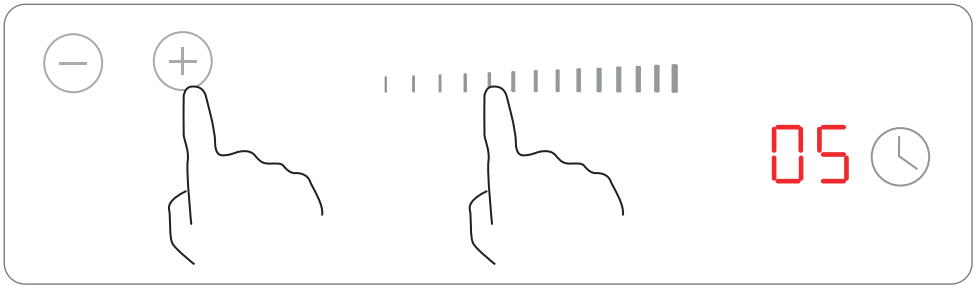


Abb. 4.44

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

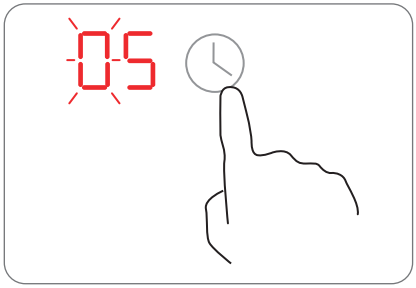


Abb. 4.45

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

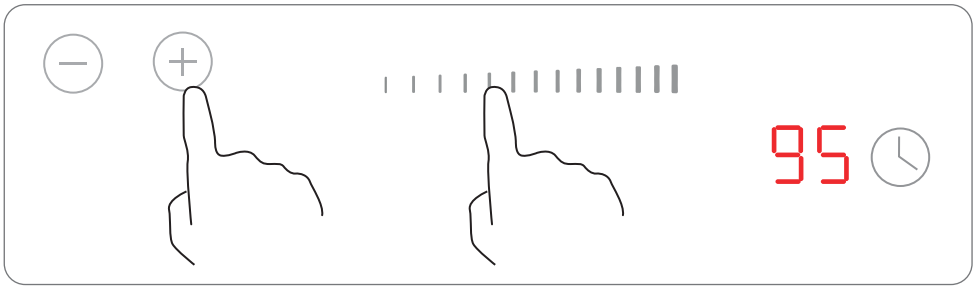


Abb. 4.46

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

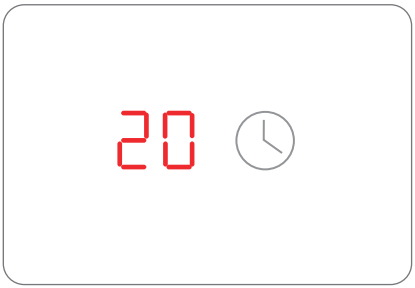


Abb. 4.47

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

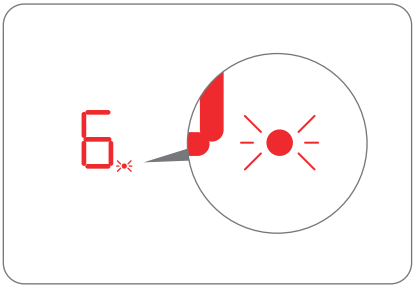


Abb. 4.48

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

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

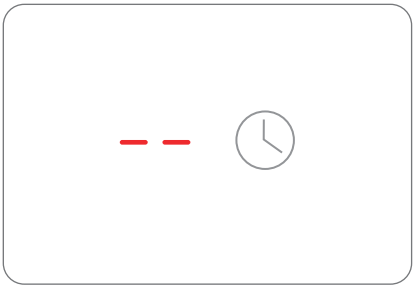


Abb. 4.49

Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:

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

Abb. 4.50

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

Abb. 4.51

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

Annullieren des Timers

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

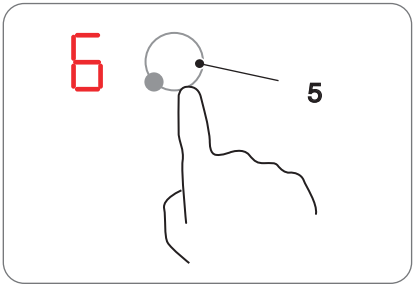


Abb. 4.52

4.2.13 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen

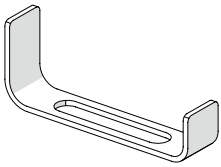
	GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- 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

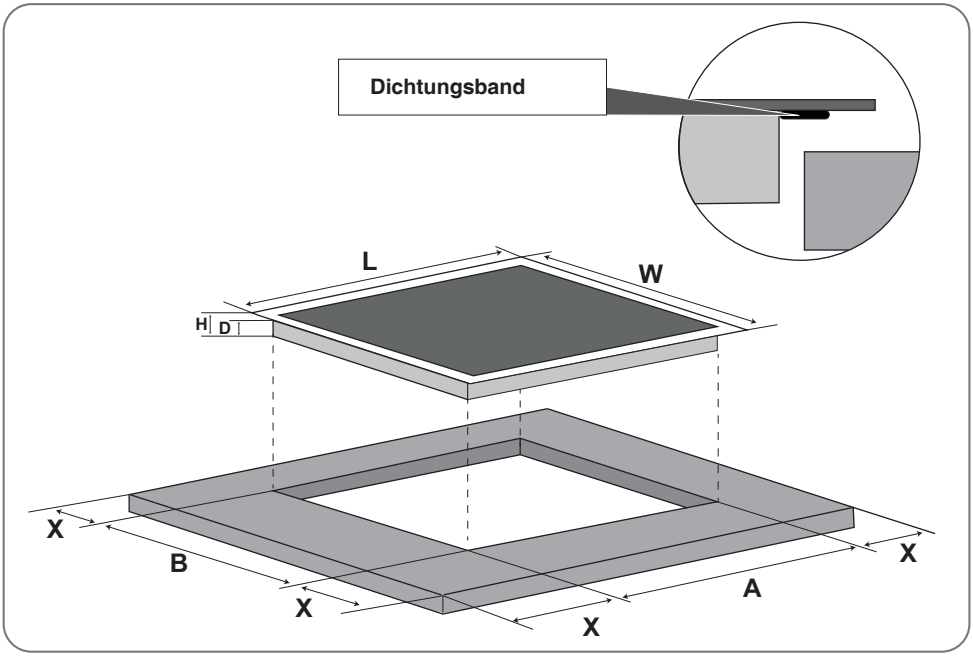


Abb. 5.1

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.

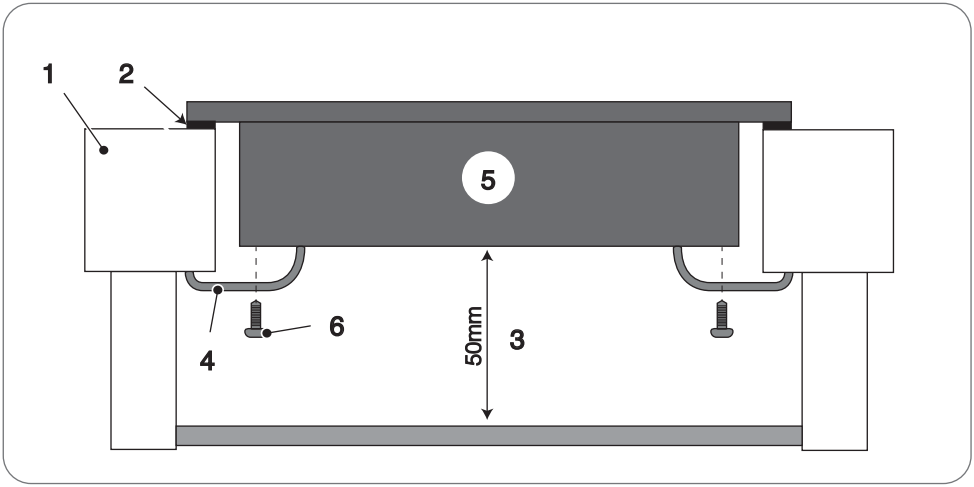


Abb. 5.2

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

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

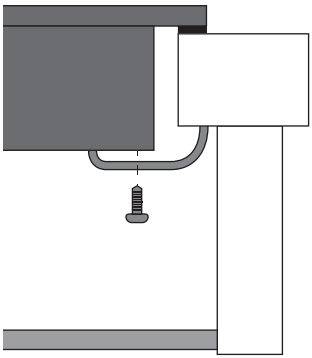
Installationsphasen

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).

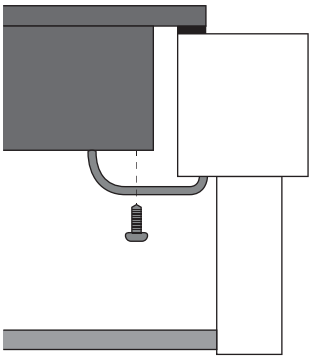
⚠	**ACHTUNG:** Üben Sie keinen Druck auf das Kochfeld aus, um es nicht zu beschädigen.

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

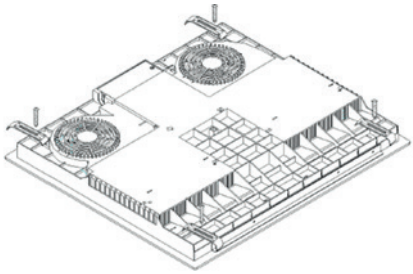
a)



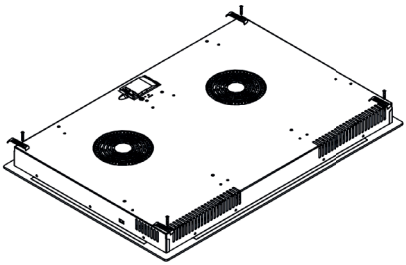
b)



KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

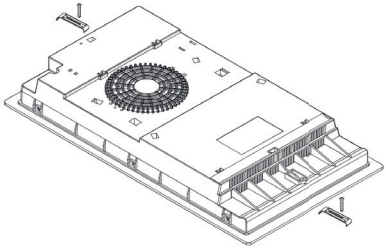


Abb. 5.3

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 Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

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

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

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

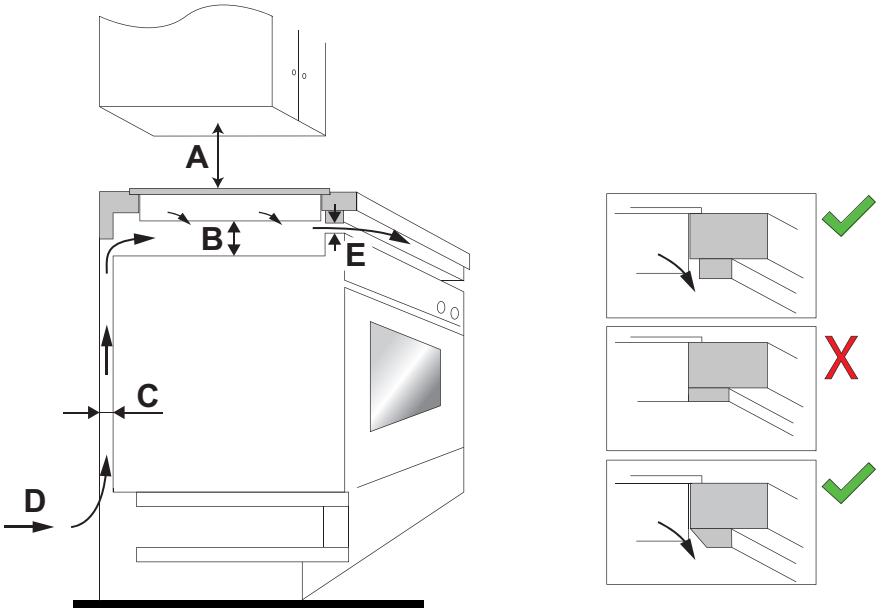


Abb. 5.4

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

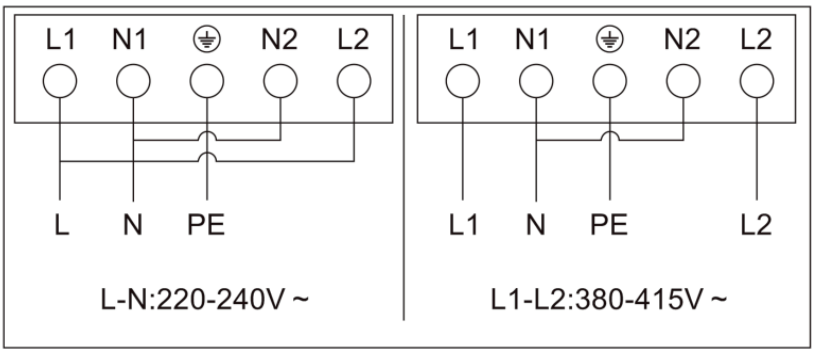
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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

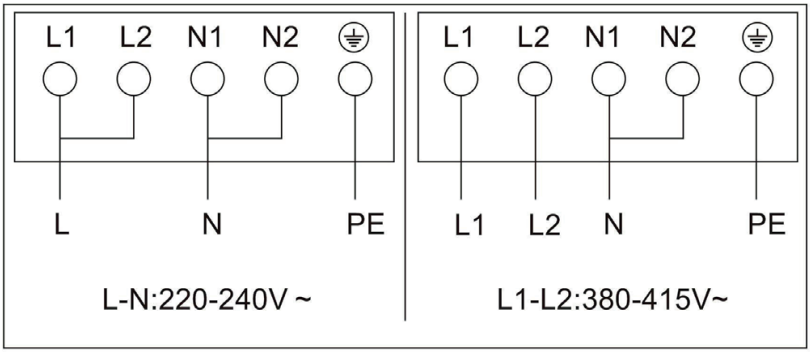


Abb. 5.5

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

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

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.

Die Töpfe werden nicht erhitzt und dieses Symbol blinkt auf dem Display:	Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochfläche ist oder nicht richtig darauf ausgerichtet/zentriert ist.	Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“. Achten Sie darauf, dass sich der Topf in der Mitte der Kochzone befindet. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochzone.
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).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie das Induktionskochfeld aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann.

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.	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist oder ob Spannungsschwankungen auftreten. Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn sich die Versorgungsspannung wieder normalisiert hat.
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.

	ACHTUNG: Bauen Sie das Gerät nicht selbst aus, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

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

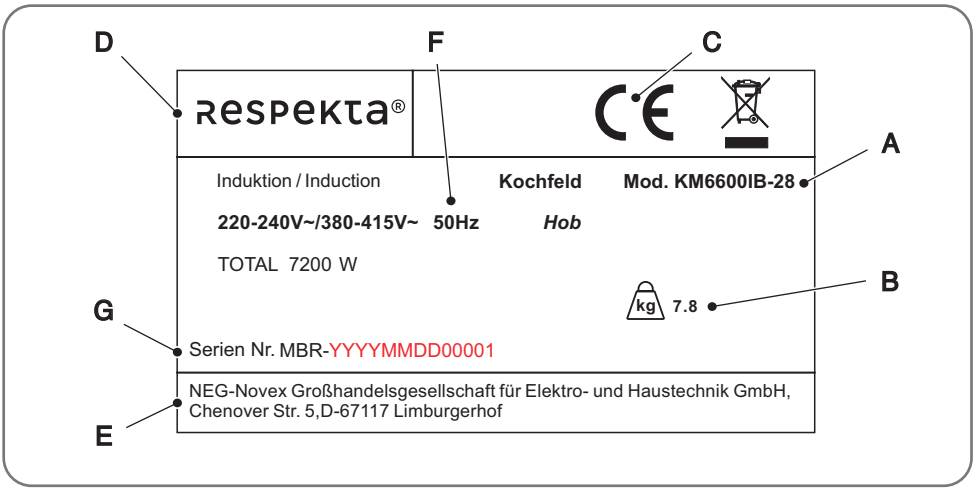


Fig. 1.1

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.
	DANGER: Danger hot surfaces. Failure to comply with these instructions could cause burns and scalds. During use, the accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns. 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. Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they could get hot. Cookware handles can feel hot to the touch. Check that cookware handles do not extend over other cooking zones that are switched on.
	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

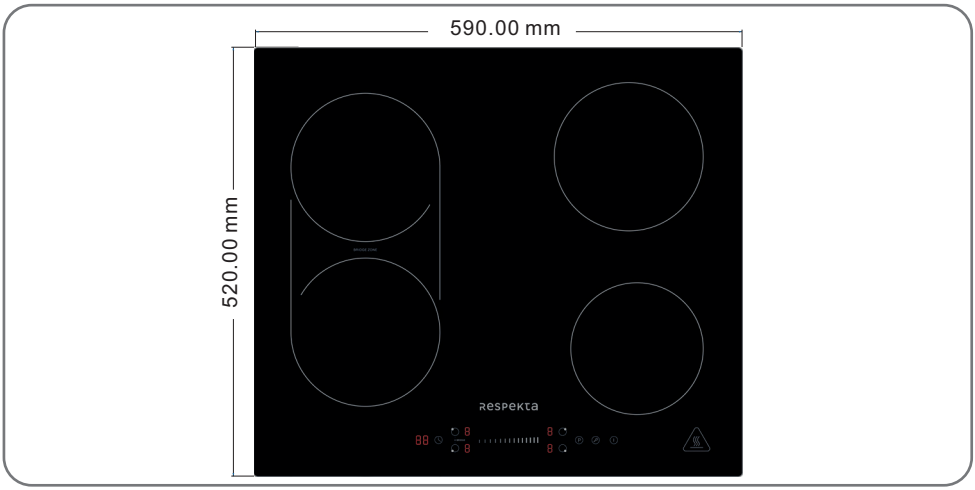


Fig. 3.1

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.		**KM6600IB-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.		**KM6600IB-28**
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.1.2 Model KM8800IF-28

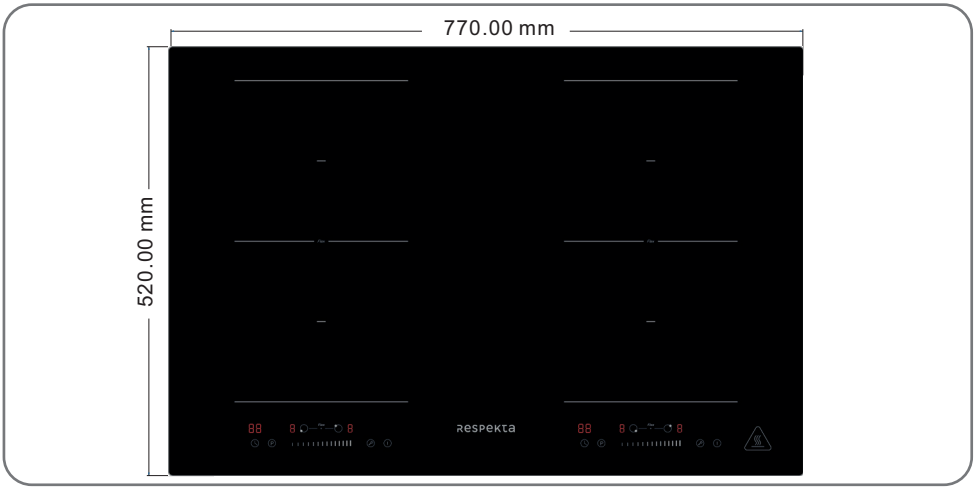


Fig. 3.2

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.		**KM8800IF-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.		**KM8800IF-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

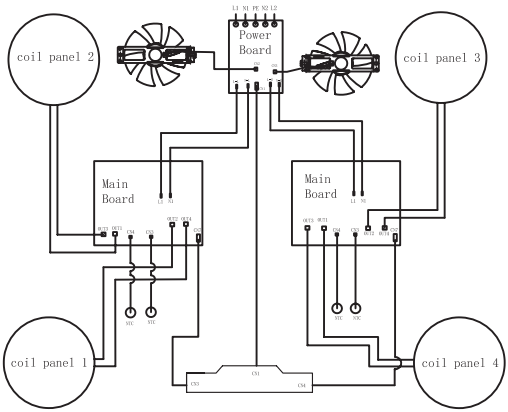
Model no.		**KM9140I-28**
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/50Hz
Nominal power	Watt	3400
Power cord length	cm	167
Power cord (with/without) plug		with plug
Hob width	cm	30
No. heating zones (ceramic glass or induction hobs)	no.	2
Front heating area	Watt	1800W/Power Boost 2100W
Rear heating area	Watt	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

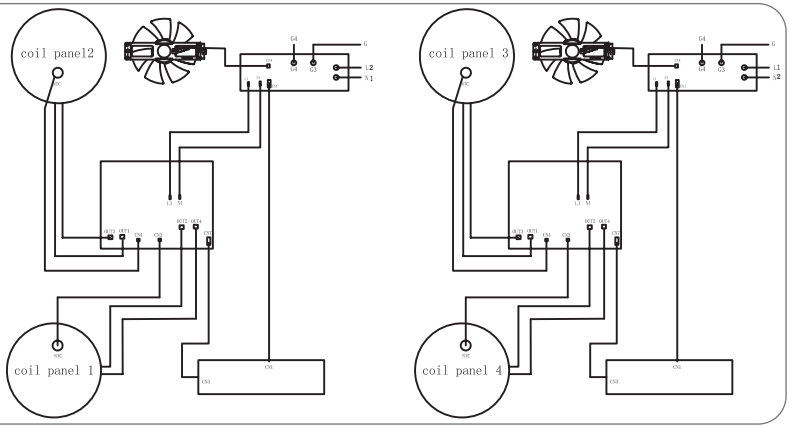
Model no.		**KM9140I-28**
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.2 Wiring diagram

KM6600IB-28



KM8800IF-28



KM9140I-28

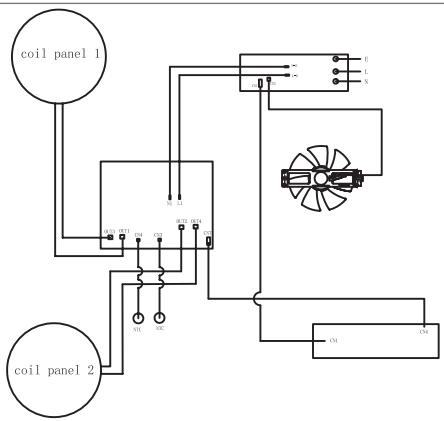


Fig. 3.4

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.

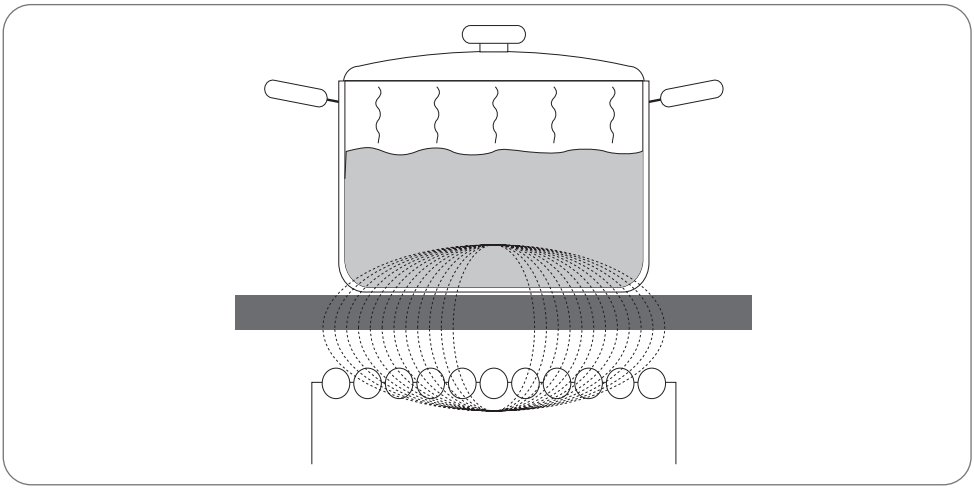


Fig. 4.1

⚠	**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.

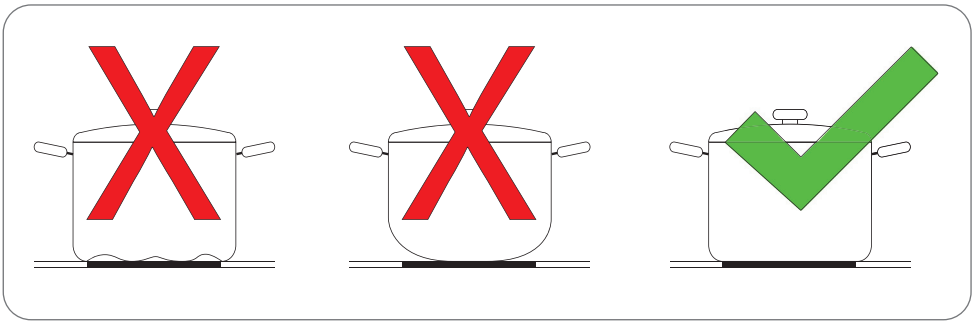


Fig. 4.2

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.

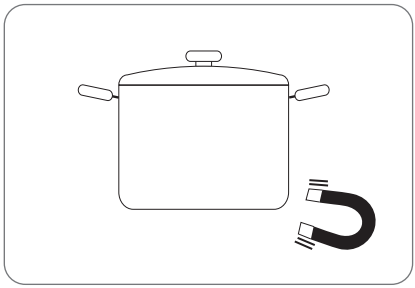


Fig. 4.3

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

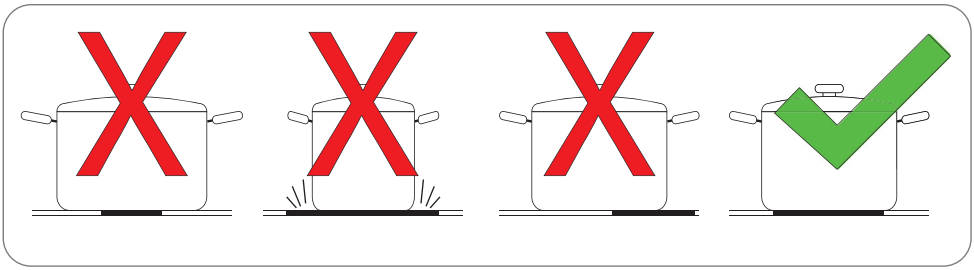


Fig. 4.4

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

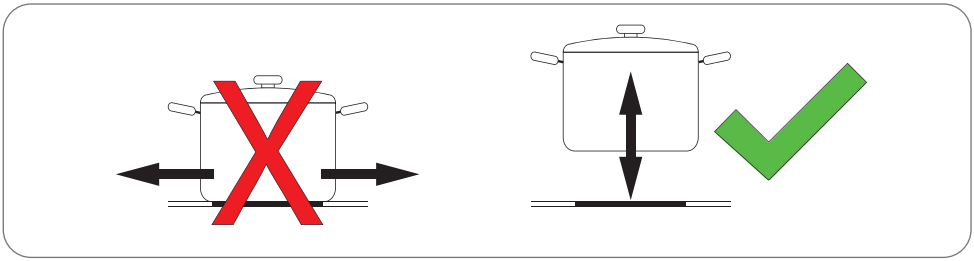


Fig. 4.5

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.

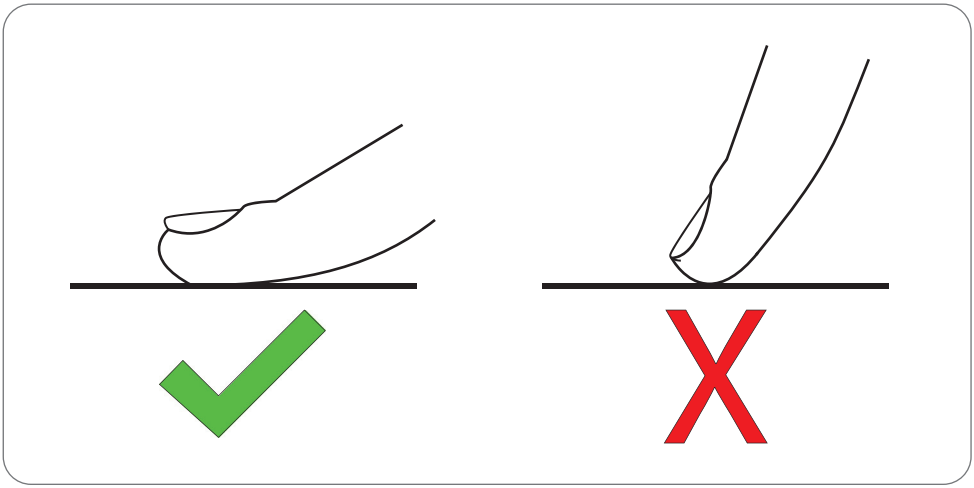


Fig. 4.6

4.2 Using the electric hob

4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM6600IB-28

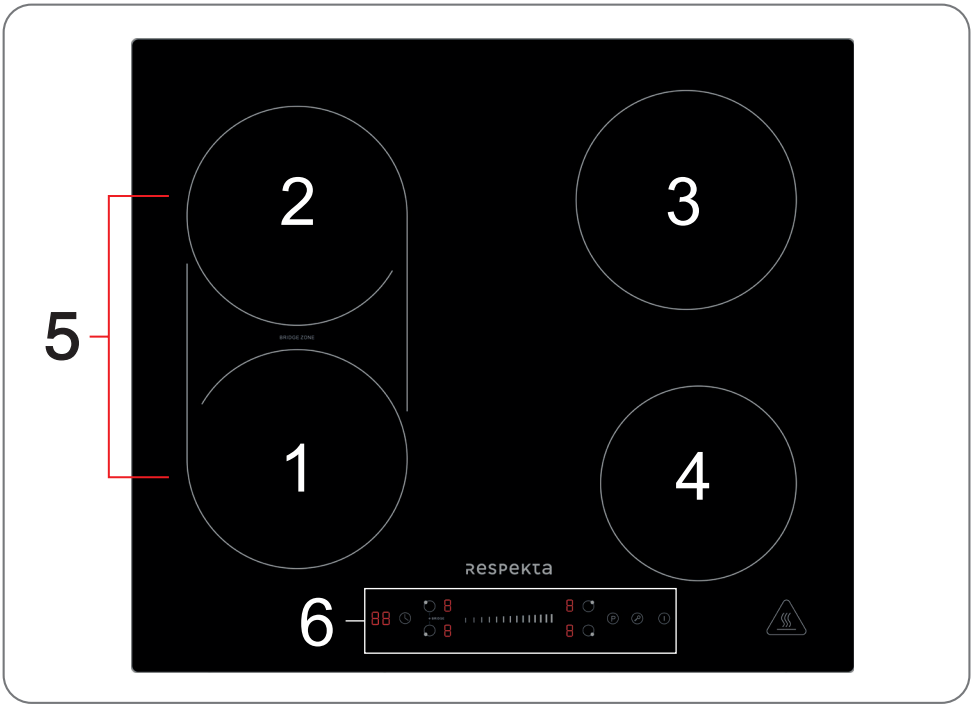


Fig. 4.7

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

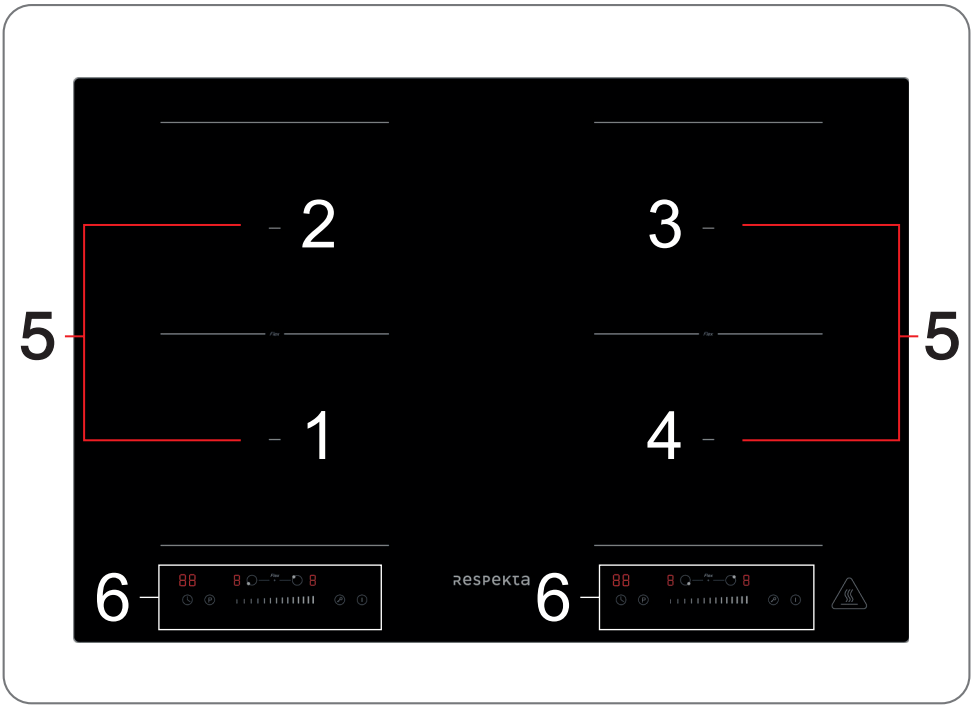


Fig. 4.8

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

KM9140I-28

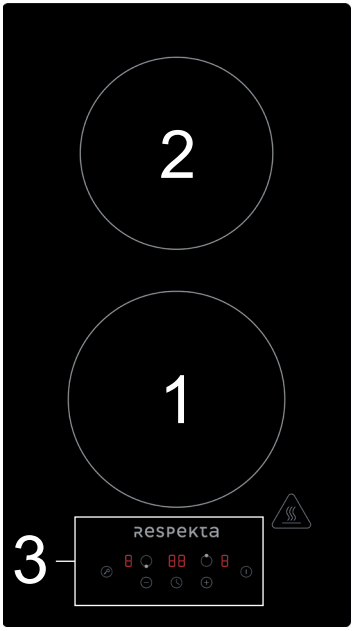


Fig. 4.9

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

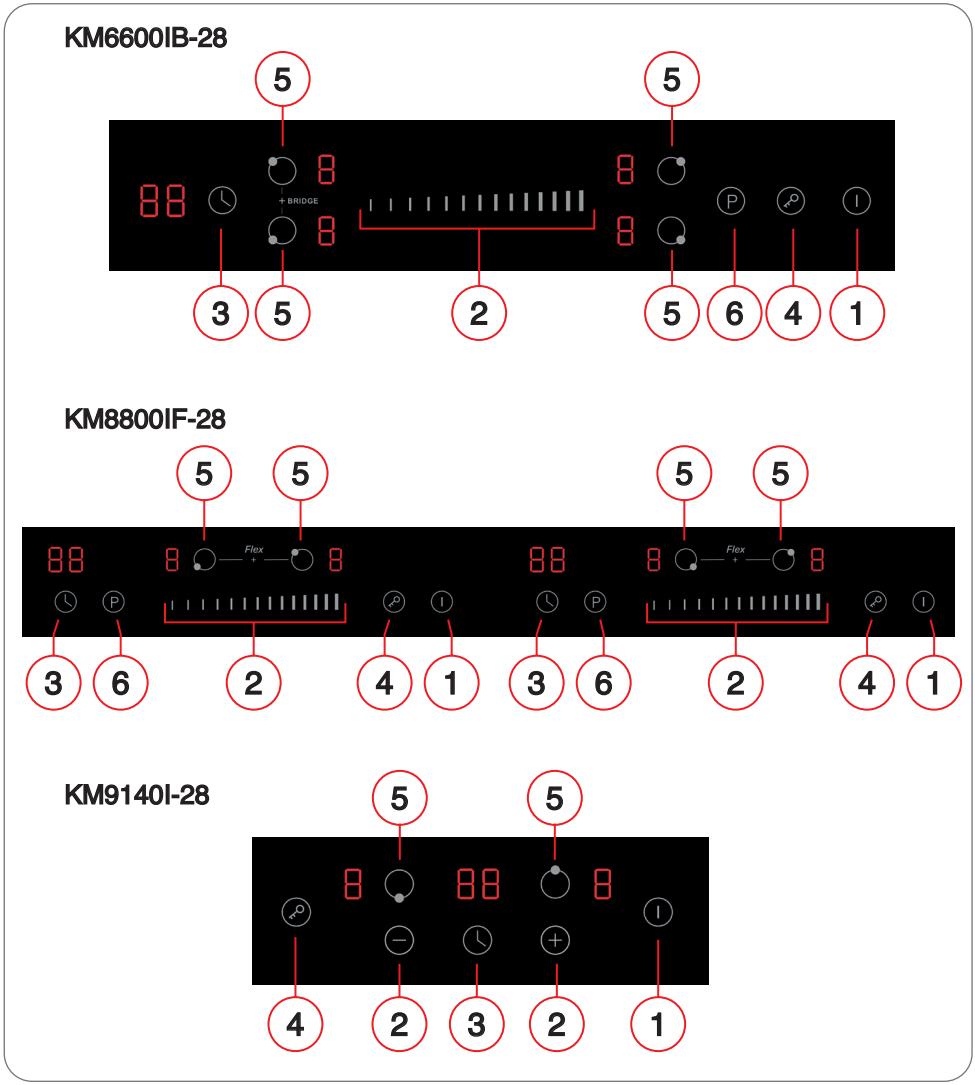


Fig. 4.10

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.

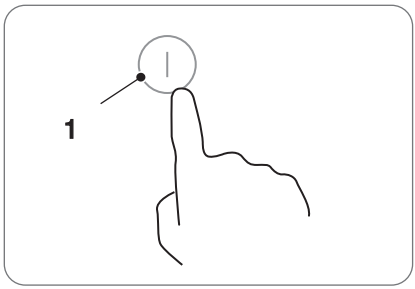


Fig. 4.11

2 - Place the dish on the desired hob.

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

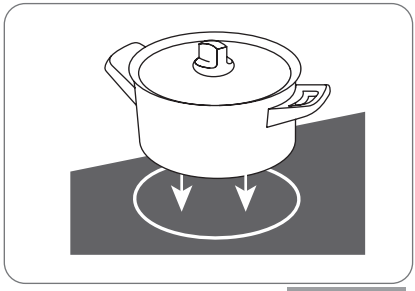


Fig. 4.12

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

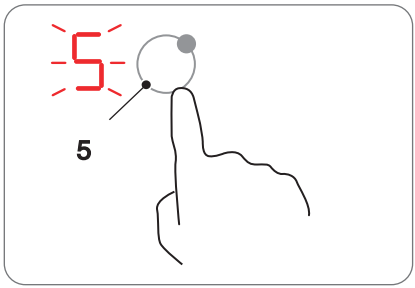


Fig. 4.13

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.

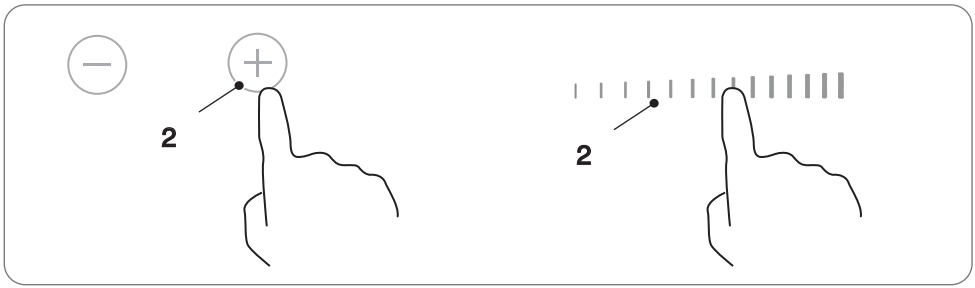


Fig. 4.14

	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:

a) - There is no dish on the hotplate for which you are selecting a cooking level.

b) - 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.

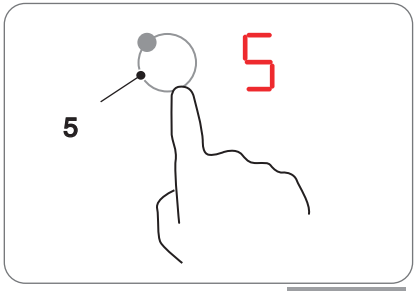


Fig. 4.15

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".

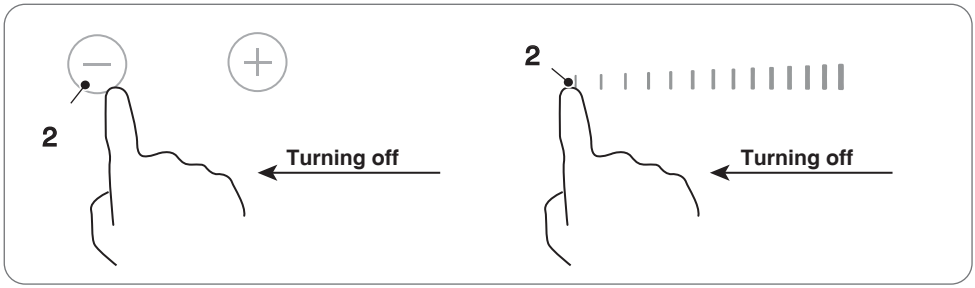


Fig. 4.16

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

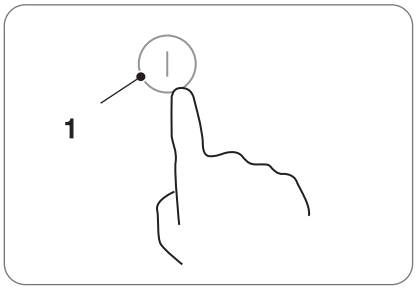


Fig. 4.17

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.

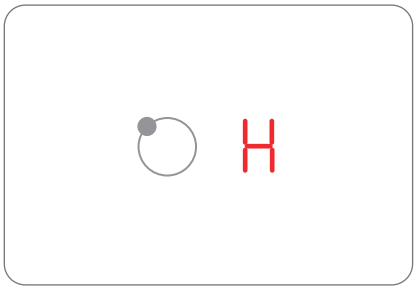


Fig. 4.18

4.2.5 Power Boost

Turn on Power Boost

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

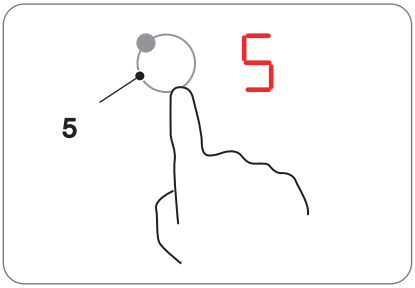


Fig. 4.19

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.

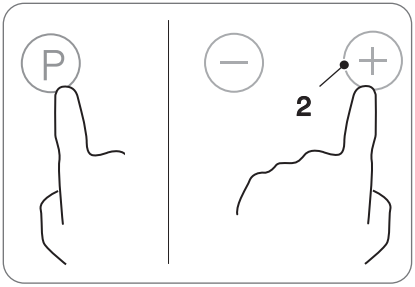


Fig. 4.20

Turn off Power Boost

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

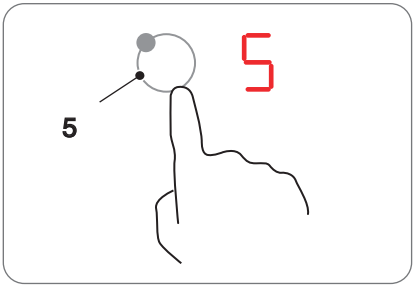


Fig. 4.21

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.

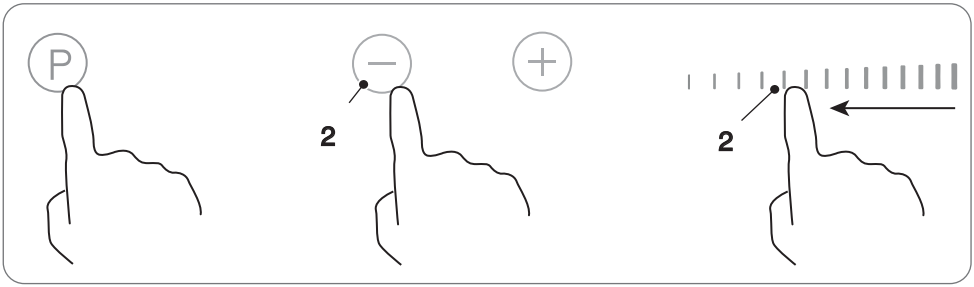


Fig. 4.22

	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.

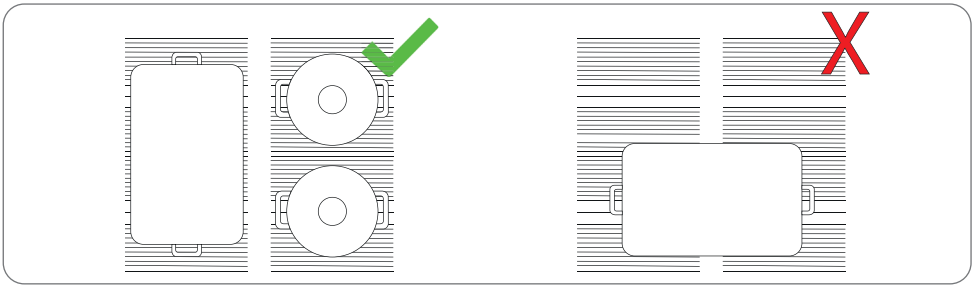


Fig. 4.23

Turn on the Bridge function

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

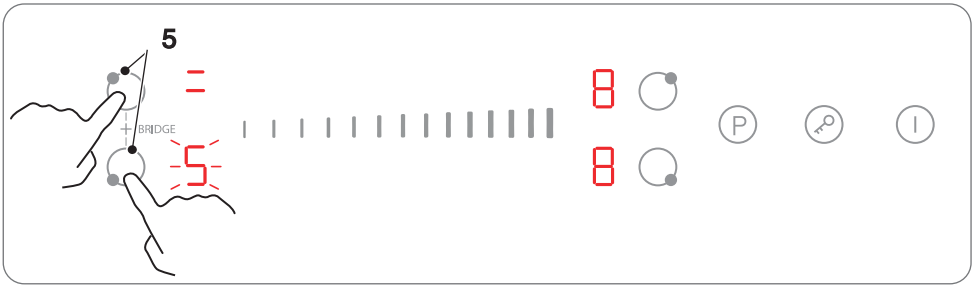


Fig. 4.24

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

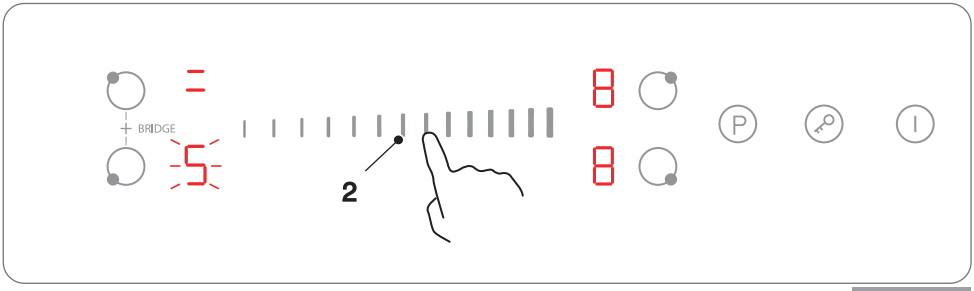


Fig. 4.25

Turn off the Bridge function

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

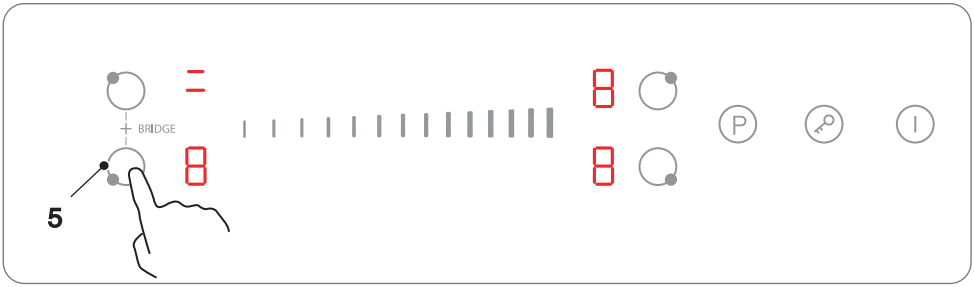


Fig. 4.26

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.

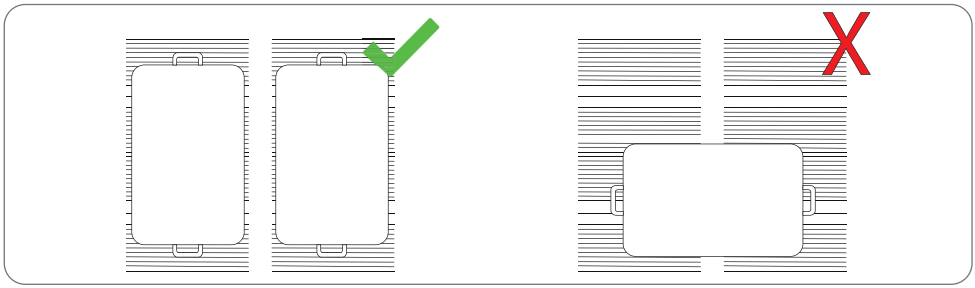


Fig. 4.27

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.

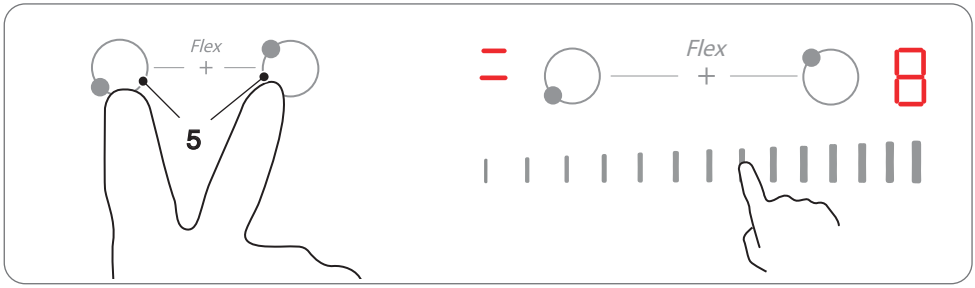


Fig. 4.28

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.

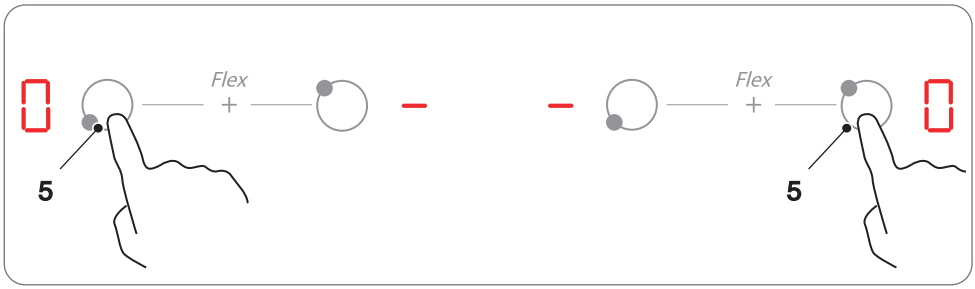


Fig. 4.29

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.

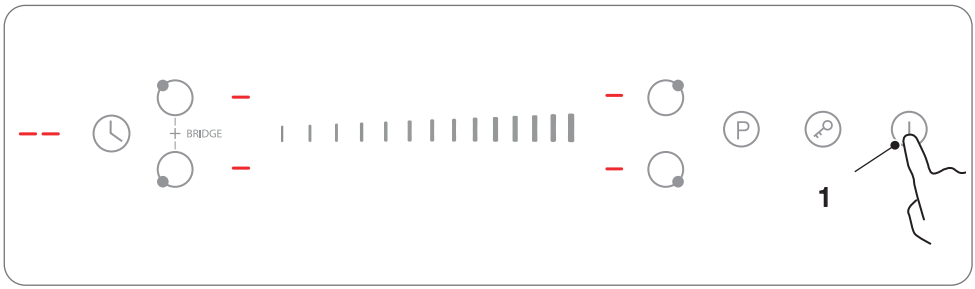


Fig. 4.30

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.

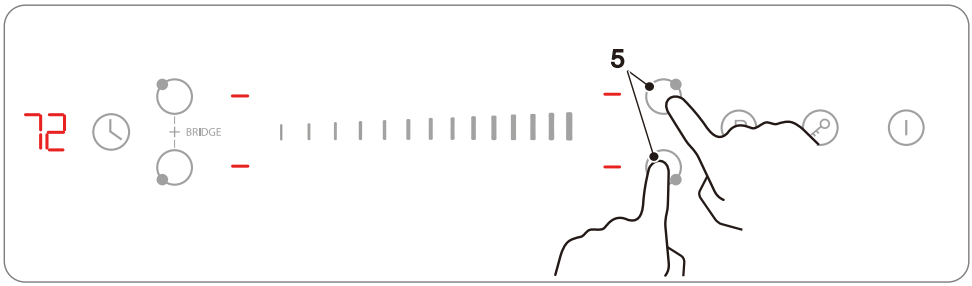


Fig. 4.31

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

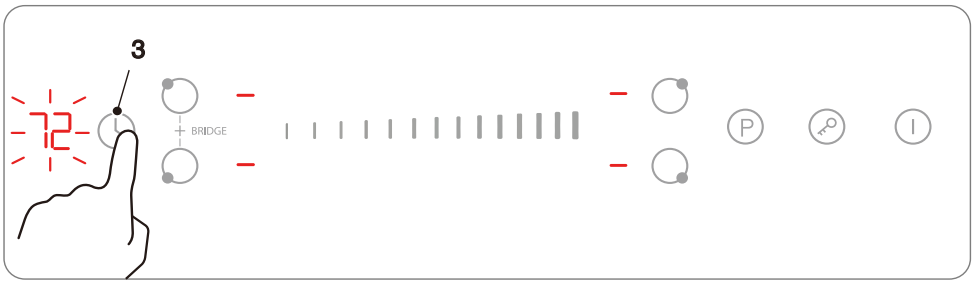


Fig. 4.32

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).

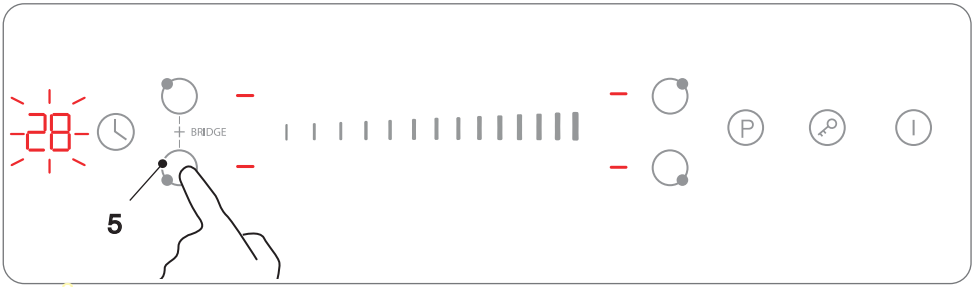


Fig. 4.33

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.

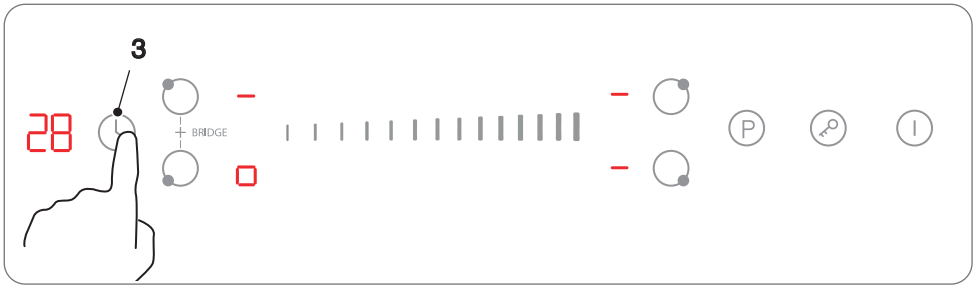


Fig. 4.34

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.

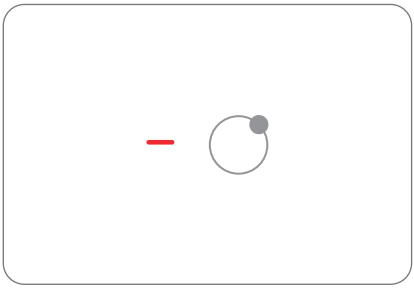


Fig. 4.36

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

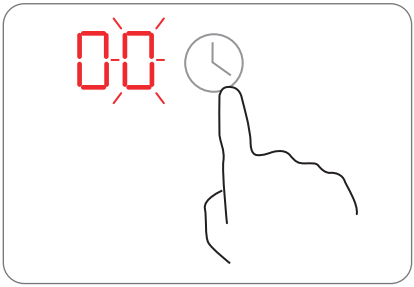


Fig. 4.37

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

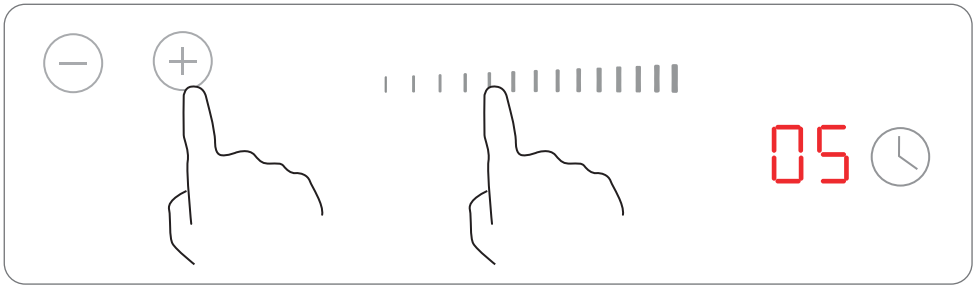


Fig. 4.38

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

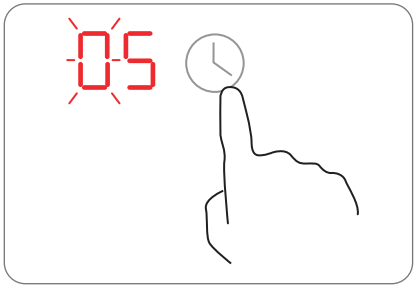


Fig. 4.39

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.

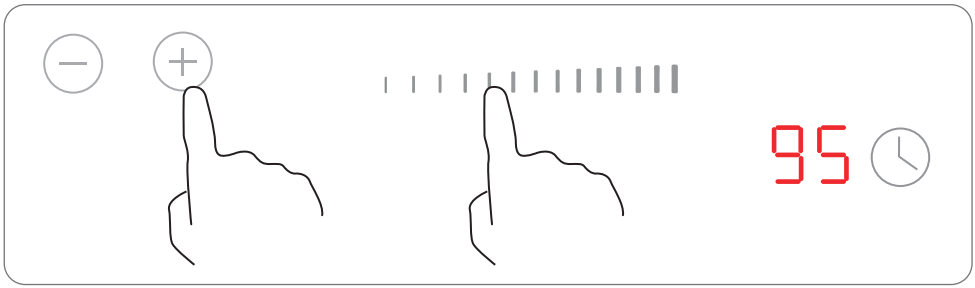


Fig. 4.40

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

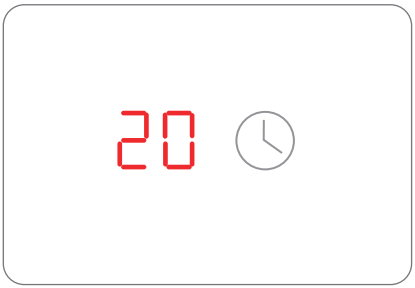


Fig. 4.41

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

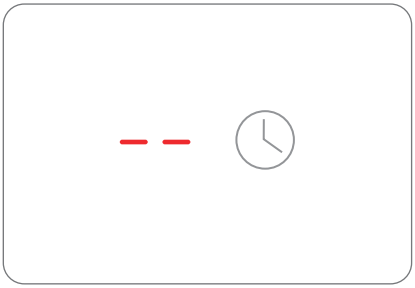


Fig. 4.42

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.

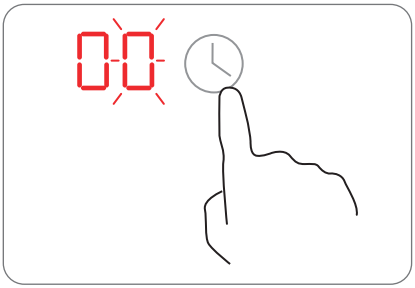


Fig. 4.43

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

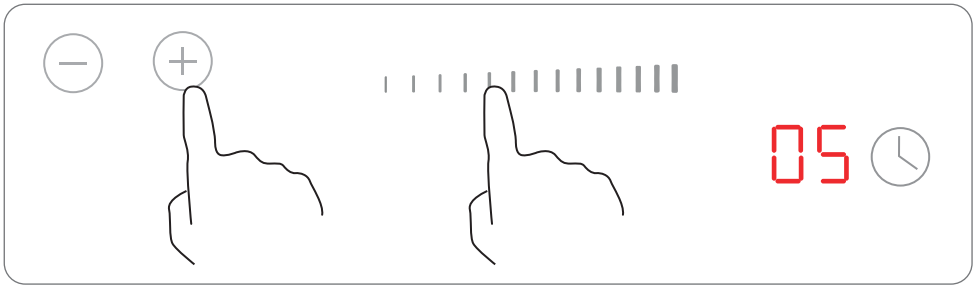


Fig. 4.44

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

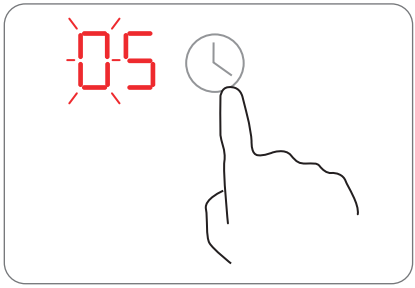


Fig. 4.45

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.

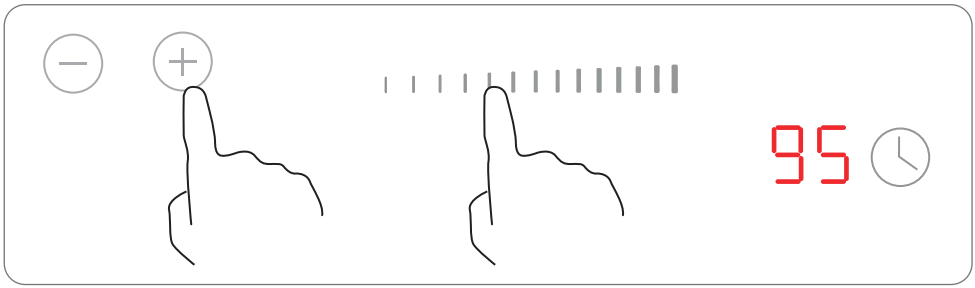


Fig. 4.46

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

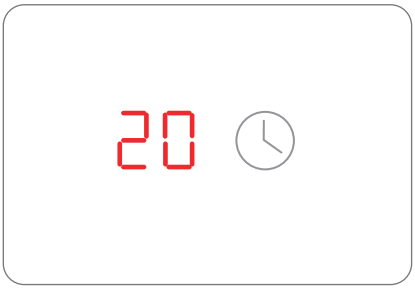


Fig. 4.47

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

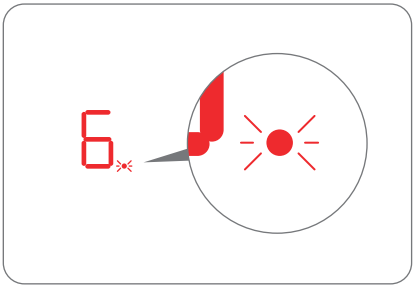


Fig. 4.48

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

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

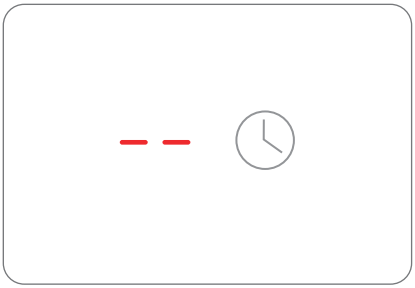


Fig. 4.49

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.

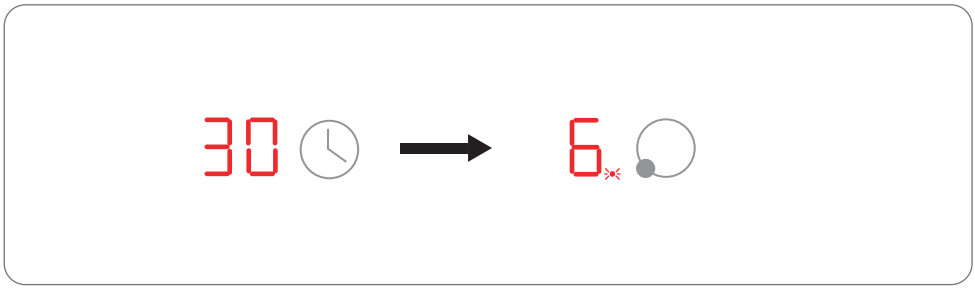


Fig. 4.51

	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.

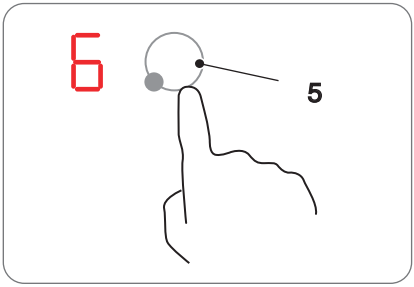


Fig. 4.52

4.2.13 Cooking guidelines

Cooking tips

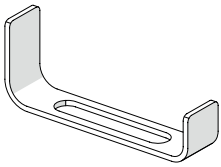
	DANGER: Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

- 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.

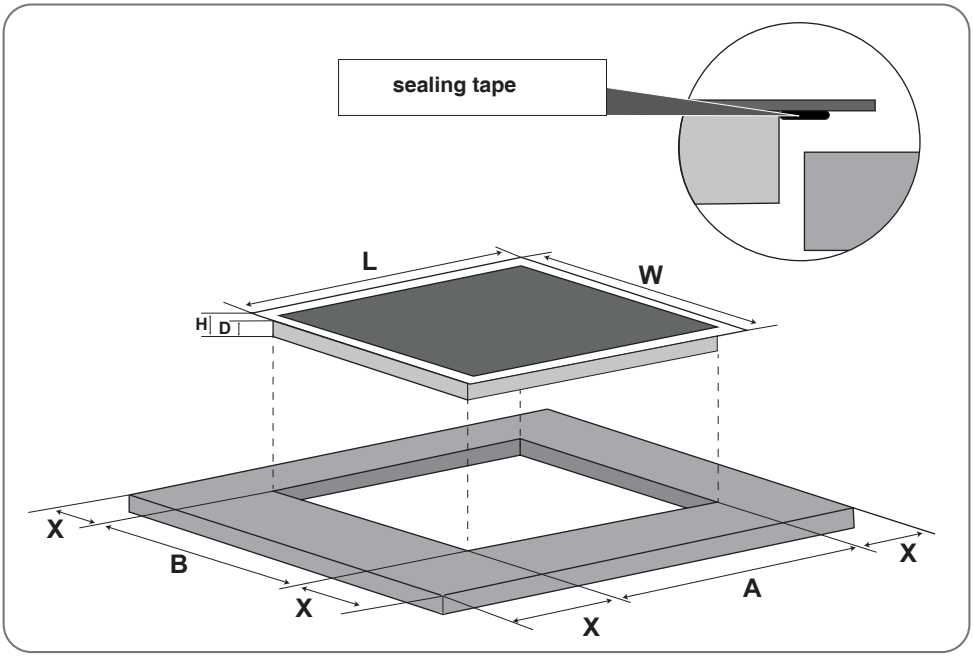


Fig. 5.1

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.

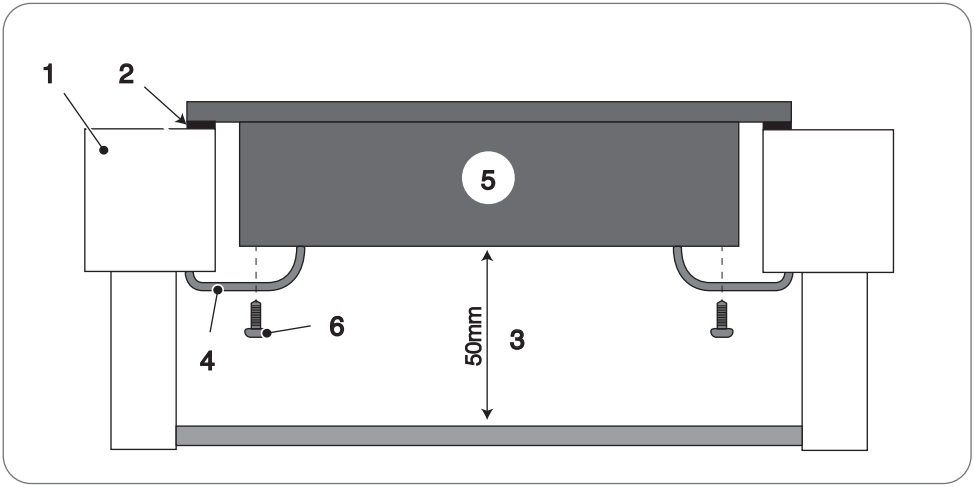


Fig. 5.2

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.

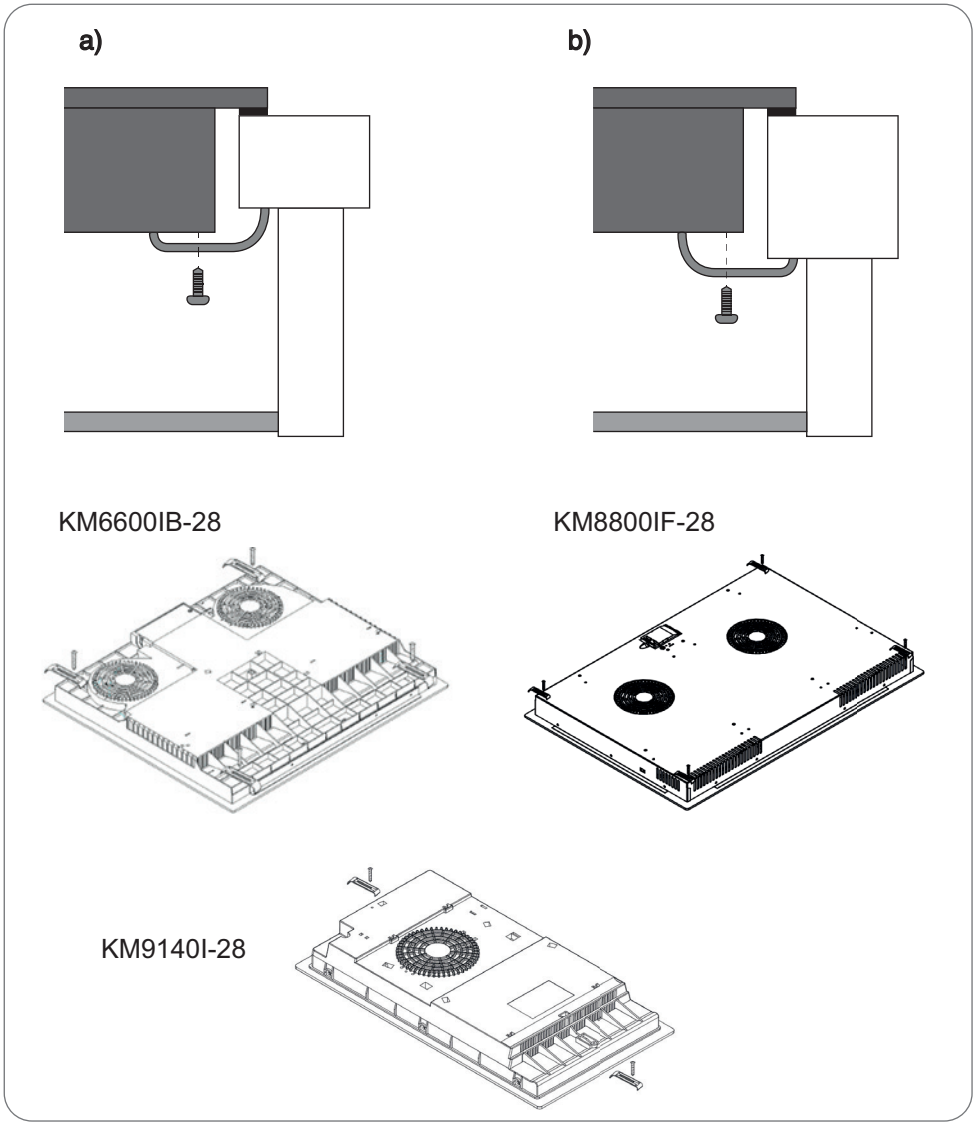


Fig. 5.3

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.

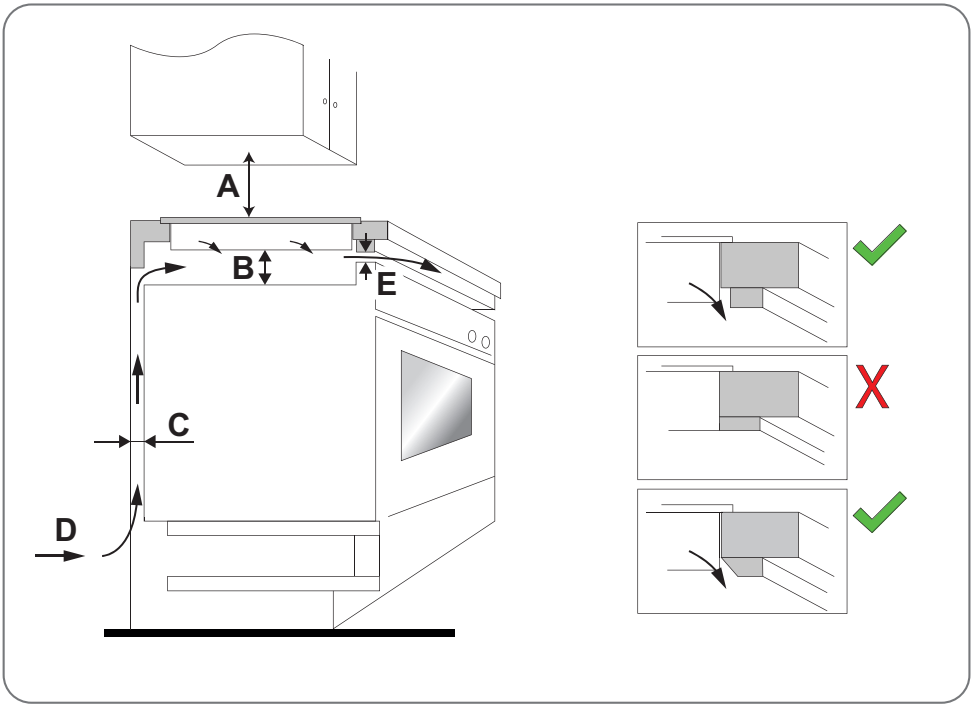


Fig. 5.4

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

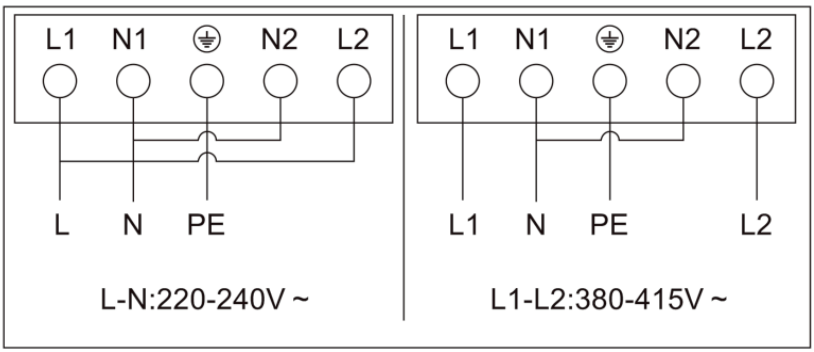
5.4 Connection of hob to mains

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 disconnector/ 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 disconnector/ 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

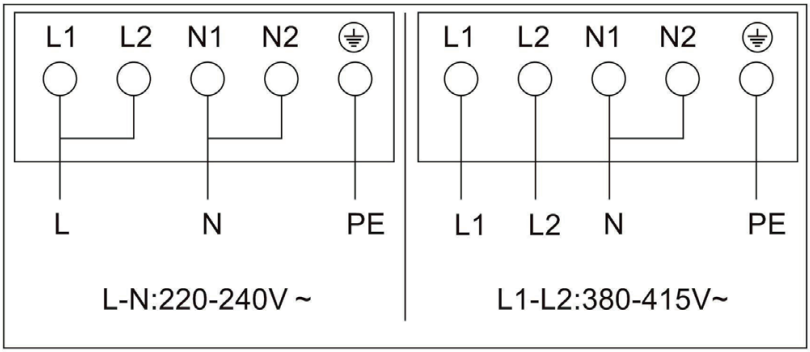


Fig. 5.5

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)	1. Turn off power to the hob.	• 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.
	2. Apply electric hob cleaner to the still warm (not boiling hot!) ceramic glass hob.	• 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.
	3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or kitchen towel.	• Never leave detergent residues on the hob, the glass could get stained.
	4. Switch power to the hob back on.	

In case of:	Method of intervention:	WARNINGS
Spills of boiling liquids and melted sugar on the ceramic glass hotplate	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: 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”.	• 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	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.	• 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.