respekta®

DE

Glaskeramikkochfeld

Bedienungsanleitung

EN

Ceramic Hob

Instruction Manual

Art.-Nr.: 23000000001119
Mod: KM4400-19

Inhalt

Sicherheitshinweise.....4

Installation.....10

Anordnung der Kochfeldoberfläche.....15

Verwendung des Kochfelds.....16

Richtlinien für das Kochfeld.....23

Wartung und Reinigung.....24

Umweltinformation.....25

CE-Konformitätserklärung.....26

Garantiebedingungen.....26

Angaben zum Hersteller.....26

Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen. Sie enthält wichtige Sicherheits- und Installationshinweise, die Ihnen helfen, Ihr Gerät optimal zu nutzen. Wir empfehlen, diese Anleitung an einem sicheren Ort aufzubewahren, damit sie jederzeit leicht zugänglich ist – sei es für Sie selbst oder für Personen, die mit der Bedienung des Geräts nicht vertraut sind.



Achtung!

Allgemeine Sicherheit

- Verwenden Sie das Keramikkochfeld nicht, bevor Sie diese Bedienungsanleitung gelesen haben.
- Das Keramikkochfeld ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Befolgen Sie alle Regeln und Anweisungen in dieser Anleitung sorgfältig.
- Lassen Sie niemanden das Keramikkochfeld bedienen, der mit dem Inhalt dieser Bedienungsanleitung nicht vertraut ist.
- Dieses Gerät entspricht allen geltenden europäischen Sicherheitsvorschriften. Wir möchten jedoch darauf hinweisen, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs erhitzen und nach dem Ausschalten noch Wärme speichern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Beheizen von Räumen oder zum Trocknen von Kleidung.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von

Vorhängen oder weichen Einrichtungsgegenständen.

- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.

Elektrische Sicherheit

- Verwenden Sie das Keramikkochfeld nicht, wenn ein technischer Defekt vorliegt.
- Alle Störungen müssen von einer entsprechend qualifizierten und autorisierten Fachkraft behoben werden.
- Im Falle eines durch einen technischen Defekt verursachten Vorfalls trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und melden Sie den Defekt dem Kundendienst zur Reparatur.
- Vorrichtungen zur Trennung vom Stromnetz müssen gemäß den Installationsvorschriften in die feste Verdrahtung integriert sein.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Trennschalter verfügt, der nach der Installation für den Benutzer zugänglich ist und eine vollständige Trennung von der Stromversorgung ermöglicht.
- Die Trennung kann durch den Einbau eines Schalters in die feste Verdrahtung gemäß den Installationsvorschriften erfolgen.
- Warnung: Ist die Oberfläche beschädigt oder gesprungen, schalten Sie das Gerät aus, um die

Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, insbesondere bei Kochfeldoberflächen aus Glaskeramik oder ähnlichem Material, die spannungsführende Teile schützen.

- Warnung: Vor dem Zugriff auf Anschlussklemmen müssen alle Stromkreise vom Netz getrennt sein.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Netzkabel darf nach der Installation nicht zugänglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nach der Installation des Kochfelds nicht die Unterseite des Geräts berührt.

Brand- und Verletzungsgefahr

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, die heißen Oberflächen nicht zu berühren.
- Während des Betriebs kann der direkte Kontakt mit dem Keramikkochfeld Verbrennungen verursachen.
- WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.
- Es ist darauf zu achten, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Lassen Sie das Keramikkochfeld beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Öle und Fette können durch Überhitzung oder Überkochen Feuer fangen.

- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen.
- Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.
- WARNUNG: Brandgefahr! Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Achten Sie darauf, dass kleine Haushaltsgeräte, einschließlich Anschlusskabel, das Kochfeld nicht berühren, da das Isolationsmaterial dieser Geräte in der Regel nicht hitzebeständig ist.
- Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn ein Topf daraufgestellt wurde.
- Stellen Sie keine Töpfe mit einem Gewicht von mehr als 25 kg auf das Kochfeld.

Sicherheit bei der Installation

- WICHTIG: Die angrenzenden Möbel oder Gehäuse sowie alle bei der Installation verwendeten Materialien müssen während des Betriebs einer Mindesttemperatur von 95 °C über der Raumtemperatur standhalten.
- Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät entgegen dieser Temperaturgrenze installiert wurde oder angrenzende Schrankmaterialien weniger als 4 mm Abstand zum Gerät haben, liegen in der Verantwortung des Besitzers.

- Bezüglich der Installationsanweisungen beachten Sie bitte den Abschnitt „Installation“.

Sicherheitsvorschriften für Reinigung & Wartung

- Das Keramikkochfeld darf nicht mit Dampfreinigungsgeräten gereinigt werden.
- Warnung: Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Kindersicherheit

- Halten Sie Kinder stets von der Glaskeramik-Kochfläche fern.
- Wir empfehlen dringend, dass Babys und Kleinkinder vom Gerät ferngehalten werden und es zu keiner Zeit berühren dürfen.
- Wenn es notwendig ist, dass jüngere Familienmitglieder sich in der Küche aufhalten, stellen Sie bitte sicher, dass sie jederzeit genau beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder erhalten eine Einweisung in die Benutzung des Geräts.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um

sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie eine Einweisung oder Aufsicht zur sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigungs- und Benutzerwartungs-arbeiten dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Zubehör & zusätzliche Sicherheit

- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur von dem Hersteller des Kochgeräts entwickelte oder in der Bedienungsanleitung des Geräts als geeignet angegebene Abdeckungen für die Kochfläche oder in das Gerät integrierte Kochfeldabdeckungen. Die Verwendung ungeeigneter Abdeckungen kann Schäden verursachen.
- **VORSICHT:** Der Kochvorgang muss überwacht werden. Auch ein kurzfristiger Kochvorgang muss ständig beaufsichtigt werden.

Installation

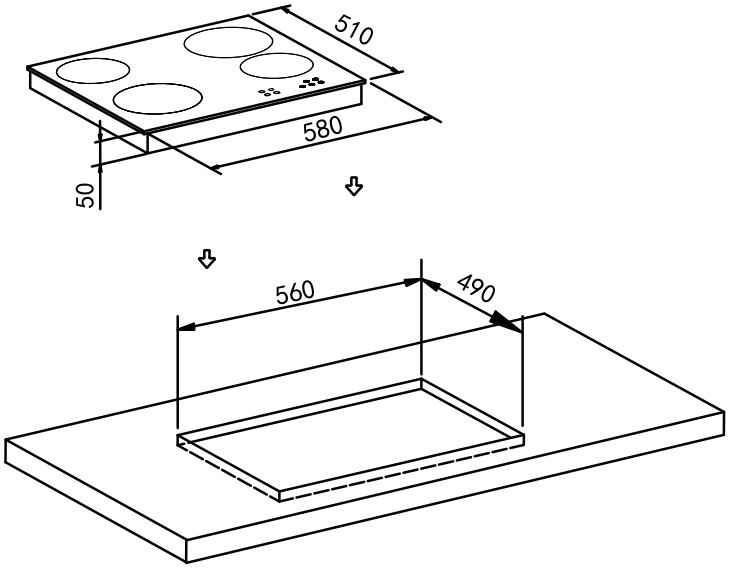
Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschluss des Geräts muss sichergestellt werden, dass die Netzspannung auf dem Typenschild mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt.

WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Falls das Netzkabel des Kochfelds ersetzt werden muss, muss der Schutzleiter (gelb/grün) mindestens 10 mm länger sein als die Außenleiter (L und N).
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während des Betriebs nicht mehr als 50 °C erreicht.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzteil aus der Ersatzteilabteilung ersetzt werden.

Montage des Glaskeramik-Kochfelds

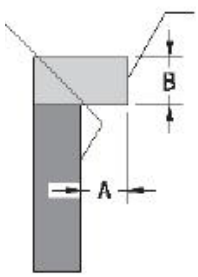


Vorbereitung des Geräts für den Einbau

- Die Küchenelemente, die in direktem Kontakt mit den Geräten stehen, müssen hitzebeständig sein (min. 95 °C).
- Das Gerät kann auf einer Arbeitsfläche mit einer Dicke zwischen 30 und 40 mm und in der Nähe von Wänden, die höher als die Arbeitsfläche sind, installiert werden, wobei ein Mindestabstand von 100 mm einzuhalten ist.
- Führen Sie alle Schneidearbeiten an der Einheit und der Arbeitsfläche durch und entfernen Sie anschließend sorgfältig alle Späne oder Sägespäne, bevor Sie die Geräte einsetzen.

- Um eine korrekte Belüftung des Kochfelds zu gewährleisten, beachten Sie bitte die in den Abbildungen angegebenen Maße.
- Wenden Sie sich für spezifische Anweisungen immer an den Hersteller.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben und rechtwinklig ist und dass kein Teil den für die Installation erforderlichen Platz beeinträchtigt.
- Bereiten Sie den Schnitt wie angegeben vor (siehe Einbau des Kochfelds).

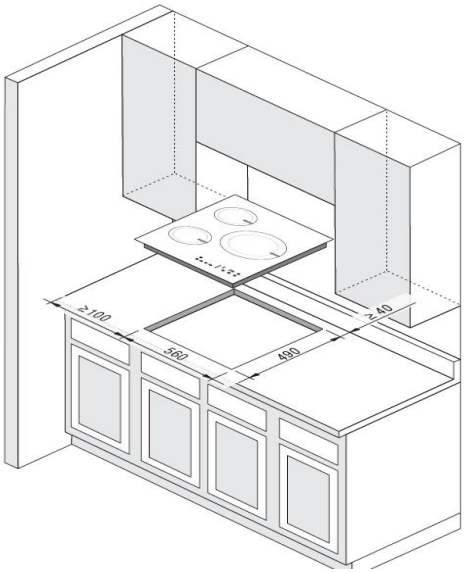
Rückseite des Schranks oder Rückwand unter der Arbeitsplatte



Rückseite des Ausschnitts

Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



Einbau des Kochfelds



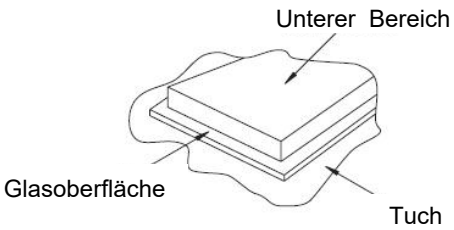
WARNUNG
Schnittgefahr.
Achten Sie auf scharfe Kanten.
Endteile aus Schaumstoff – Vorsicht.
Während des Transports können diese leicht Verletzungen oder Schnittwunden verursachen.

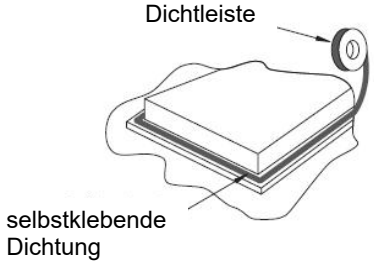
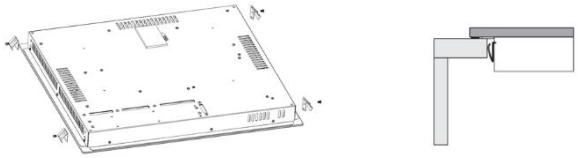
Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die beiliegenden Dokumente. Lesen Sie vor der Installation die Arbeitsanweisungen sorgfältig.

Schritt 1

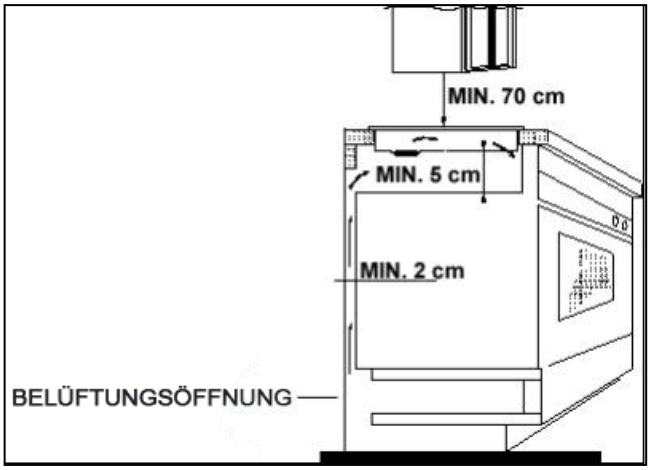
Legen Sie ein Handtuch oder Tuch auf die Oberfläche.

Platzieren Sie das Kochfeld mit der Oberseite nach unten auf der geschützten Oberfläche.



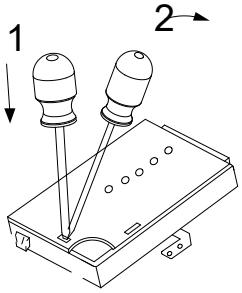
Schritt 2 Bringen Sie die mit dem Kochfeld gelieferte Dichtleiste an, die zum Abdichten auf der Arbeitsplatte dient. Verwenden Sie kein Silikon. Tragen Sie die Dichtleiste am Rand der Unterseite des Kochfelds auf, etwa 3 mm vom Glasrand entfernt. Bringen Sie die Dichtleiste rund um den gesamten Umfang an. Schneiden Sie überschüssiges Material ab und bringen Sie die beiden Enden der Leiste so zusammen, dass sie bündig abschließen.	
Schritt 3 Befestigen Sie die Halterungen (5 Stück) an der Vorder- und Rückseite mit Schrauben. Setzen Sie das Kochfeld in den Ausschnitt des Schranks ein und zentrieren Sie es. Stellen Sie sicher, dass die Vorderkante des Kochfelds parallel zur Seitenkante der Arbeitsplatte verläuft.	

- **WICHTIG:** Sie müssen die in der gegenüberliegenden Abbildung gezeigten Belüftungsanforderungen beachten.
- **WICHTIG:** Rund um das Kochfeld befinden sich Belüftungsöffnungen. SIE MÜSSEN sicherstellen, dass diese Öffnungen beim Einsetzen des Kochfelds nicht von der Arbeitsplatte blockiert werden (siehe Abbildung gegenüber).



- **WICHTIG:** Verwenden Sie kein Silikondichtmittel, um das Gerät gegen die Aussparung abzudichten. Dies erschwert später das Herausnehmen des Kochfelds, insbesondere bei Wartungsarbeiten.
- Drehen Sie das Kochfeld vorsichtig wieder um und senken Sie es dann behutsam in die ausgeschnittene Öffnung ab.
- Legen Sie eine Holzplatte unter den Herd.

Montagerichtlinien



Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Betrieb mit zweiphasigem Wechselstrom (420 V 2N~50 Hz) ausgelegt. Die Nennspannung der Heizelemente des Glaskeramik-Kochfelds beträgt 230 V.
Eine Anpassung des Kochfelds für den Betrieb mit einphasigem Strom ist durch entsprechendes Überbrücken im Anschlusskasten gemäß dem untenstehenden Anschlussdiagramm möglich. Das Anschlussdiagramm befindet sich auch auf der Abdeckung des Anschlusskastens.
Beachten Sie, dass das Anschlusskabel zur Anschlussart und zur Leistungsaufnahme des Kochfelds passen muss.
Das Anschlusskabel muss in einer Zugentlastungsklemme gesichert werden.

Warnung!
Denken Sie daran, den Schutzleiter an den Anschlusskasten-Terminal anzuschließen, der mit ⏚ gekennzeichnet ist.
Die Stromversorgung des Glaskeramik-Kochfelds muss über einen Sicherheitsschalter verfügen, der die Stromzufuhr im Notfall unterbrechen kann. Der Abstand zwischen den Arbeitskontakten des Sicherheitsschalters muss mindestens 3 mm betragen.
Vor dem Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung ist es wichtig, die Angaben auf dem Typenschild und das Anschlussdiagramm zu lesen.

<table>
<tr><td colspan="4">Leitung für jedes Domino-Kochfeld der 4T-Modelle</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Modell</td><td colspan="2">Anpassbarer Spannungsbereich und Leitungen</td><td>Schaltplan</td></tr>
<tr><td>220-240 1N~ 50-60Hz</td><td>380-420 2N~ 50-60Hz</td><td>KADO XT/ TB102-3</td></tr>
<tr><td>4T</td><td>H05VV-F 3G2.5</td><td>H05VV-F 4G2.5
H05GG-F 4G2.5
H07RN-F 4G2.5</td><td>ANSCHLUSSDIAGRAMM
1 2 3 L1 5 4 PE N 220-240V~ 1N H05VV-F 3G2.5
1 2 3 L1 L2 5 4 PE N 380-420V~ 2N H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5</td></tr>
</table>

- Die Kabelanschlüsse müssen gemäß dem auf der Unterseite des Kochfelds befindlichen Diagramm erfolgen.
- Der Kabeltyp muss an den entsprechenden Anschlusskasten der Stromversorgung angeschlossen werden.
- Verwenden Sie einen hochwertigen Schraubendreher, um alle Schrauben der Anschlussklemmen vorsichtig und vollständig
- festzuziehen.

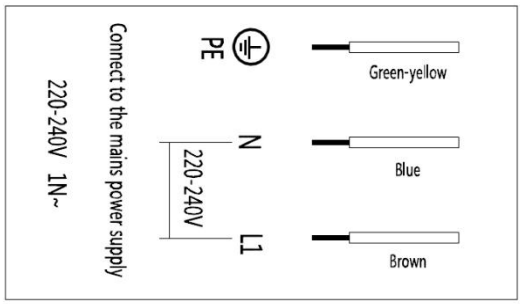
  Wenn beim ersten Einschalten des Kochfelds nur zwei der Kochzonen funktionieren, überprüfen Sie, ob alle Klemmschrauben vollständig

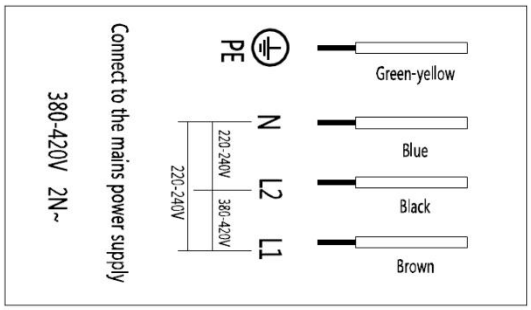
festgezogen sind. Dies sollte vor der Kontaktaufnahme mit dem Kundendienst erfolgen.

- WICHTIG: Das Gerät darf nicht über einen 13 A-Stecker und eine Steckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.
- Dieses Gerät muss an eine 30 A-Doppelpol-Sicherung mit Schalter angeschlossen werden, mit einem Kontaktabstand von 3 mm, und in leicht zugänglicher Position in der Nähe des Geräts installiert werden. Es darf nicht über dem Gerät angebracht werden und der Abstand zum Gerät darf 1,25 m nicht überschreiten.
- Das Kabel kann bei Bedarf geschleift werden, achten Sie jedoch darauf, dass es beim Einbau des Kochfelds nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Es muss darauf geachtet werden, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.

Ersetzen des Haupt-Netzkabels

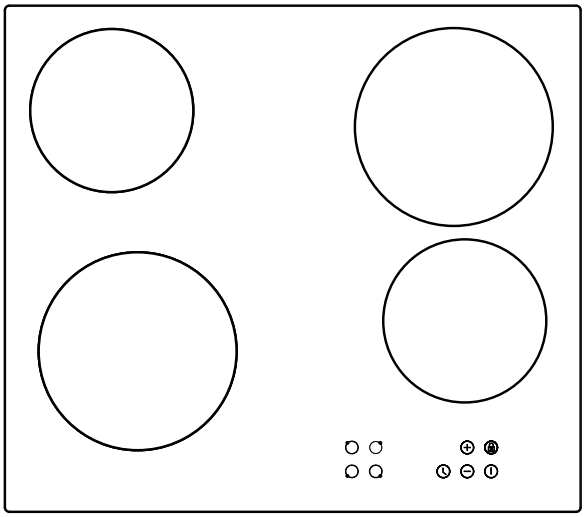
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein geeignetes Ersatzkabel ersetzt werden.
- Das Netzkabel sollte gemäß den folgenden Anweisungen ersetzt werden:
  - Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus.
  - Öffnen Sie die Anschlussklemme auf der Unterseite des Kochfelds.
    o Lösen Sie die Schrauben der Anschlussklemmen, die das Kabel fixieren.
  - Der **grün-gelbe Schutzleiter** muss an den mit ** gekennzeichneten Anschluss** angeschlossen werden. Er muss etwa 10 mm länger sein als die Außenleiter (L1, L2, N).
  - Der **blaue Neutralleiter (N)**muss an den mit **N**gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden – der Außenleiter **L1** muss an den mit **L1**gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden (220– 240 V 1N~).
  - Der **blaue Neutralleiter (N)**muss an den mit **N**gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden – der Außenleiter **L1** muss an den mit **L1**gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden, der Außenleiter **L2** muss an den mit **L2** gekennzeichneten Anschluss angeschlossen werden (380–420 V 2N~).



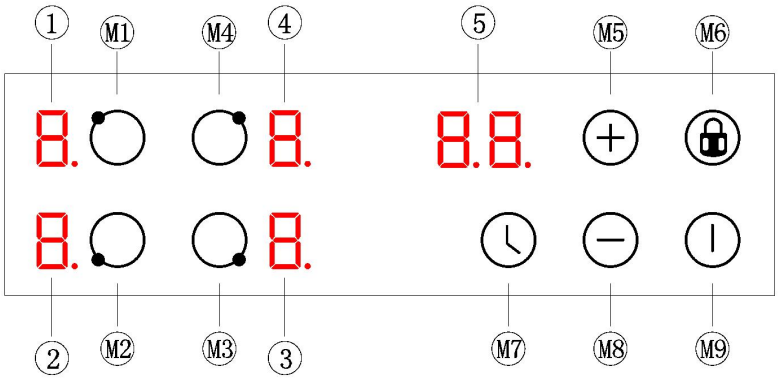


Anordnung der Kochfeldoberfläche

Schematische Darstellung des 4-Zonen-Kochfelds



Bedienfeld-Anordnung (Serie D)



1. Tasten und Anzeige-Modus

1.1.1 Tasten-Symbolanleitung:

Symbol	Funktion	Symbol	Funktion
M1	Nr. 1 Kochzonen-Wahltaste	M6	Kindersicherungstaste: gedrückt halten, um das Bedienfeld zu sperren oder zu entsperren
M2	Nr. 2 Kochzonen-Wahltaste	M7	Timer-Wahlschalter: Zeitsteuerung für jede Kochzone
M3	Nr. 3 Kochzonen-Wahltaste	M8	Minus-Taste: zum Verringern der Zeit und Leistungsstufe
M4	Nr. 4 Kochzonen-Wahltaste	M9	Ein-/Aus-Taste: gedrückt halten, um das Kochfeld ein-oder auszuschalten
M5	Plus-Taste: zum Erhöhen der Zeit und Leistungsstufe		

1.1.2 Anzeige-Bereich：

Symbol	Funktion
1	Nr. 1 Kochzone Anzeige-Digitalröhre: zeigt die Leistungsstufe, Symbol für Überhitzung usw.
2	Nr. 2 Kochzone Anzeige-Digitalröhre: zeigt die Leistungsstufe, Symbol für Überhitzung usw.
3	Nr. 3 Kochzone Anzeige-Digitalröhre: zeigt die Leistungsstufe, Symbol für Überhitzung usw.
4	Nr. 4 Kochzone Anzeige-Digitalröhre: zeigt die Leistungsstufe, Symbol für Überhitzung usw.
5	Timer-Digitalanzeige: zeigt die Zeit, Symbol für Kindersicherung usw.

2.1. Display-Modus

1) **Einerstelle-Digitalröhre:** Zeigt die entsprechenden Parameter der Heizungssteuerung, das Mehrring-Symbol und das Symbol für Restwärme(“ ”) der Kochzone an.
2) **Zweistellen-Digitalröhre:** Zeigt die entsprechenden Parameter der Zeit und das Symbol für die Kindersicherung an.

Verwendung des Kochfelds

Vor der ersten Benutzung

WICHTIG: Reinigen Sie die Oberfläche des Glaskeramik-Kochfelds (siehe Abschnitt „Wartung und Reinigung“).

✓Schalten Sie jeweils nur eine Kochzone für 5 Minuten auf der maximalen Stufe ein. Dies hilft, vorhandene Gerüche zu beseitigen und Feuchtigkeit, die sich während des Transports auf den Heizelementen gebildet hat, zu verdampfen.

✓Schalten Sie nicht mehr als eine Zone gleichzeitig ein.

✓Stellen Sie auf jede Zone einen Topf, der halb mit kaltem Wasser gefüllt ist, während Sie sie einschalten.

Betriebsanleitung

1. Einschalten

✓Nach dem Einschalten des Geräts piept das Kochfeld einmal zur Erinnerung, dass die Stromversorgung eingeschaltet ist. Alle Anzeigeröhren auf dem Display leuchten für 2 Sekunden auf, danach wechselt das Gerät in den Abschaltmodus. Hinweis: Wenn Ihr Kochfeld

über mehrere Ringe verfügt, wird der entsprechende Dezimalpunkt der Anzeigeröhre “.” eingeschaltet. Wenn Ihr Kochfeld nur einen Ring hat, wird der Dezimalpunkt der Anzeigeröhre “.” nicht eingeschaltet.

✓ Abschaltstatus: Alle Anzeigen werden ausgeschaltet, außer dem Symbol für Restwärme “H”; zu diesem Zeitpunkt kann nur die Einschalttaste “⏻” durch Drücken und Halten bedient werden, andere Tastenfunktionen sind inaktiv.

2. Standby-Modus

✓ Im Abschaltstatus die Taste “⏻” für 3 Sekunden gedrückt halten, das Kochfeld piept einmal und wechselt dann in den Standby-Modus.

✓ Im Standby-Modus zeigen alle Anzeigeröhren der Kochzone “–” (das Symbol “H” wird im Kochzonenanzeiger angezeigt, wenn Restwärme vorhanden ist), der Timerplatz zeigt ebenfalls „– –“ an. In diesem Zustand wird nicht geheizt.

✓ Standby-Modus, wenn keine Kochzonenheizung betrieben wird: das Gerät wechselt nach 10 Sekunden automatisch in den Abschaltstatus und piept einmal.

3. Heizsteuerung

✓ Im Standby-Modus können Sie die Kochzone durch Drücken der Kochzonenauswahltaste auswählen, dann die Plus- oder Minustaste drücken, um die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone einzustellen. Die Plus “⊕” oder Minus “⊖” Tasten gedrückt halten, um die Leistungsstufe kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern.

✓ Während die Kochzone im Heizbetrieb ist, die Leistungstaste 3 Sekunden gedrückt halten, um auszuschalten und alle Kochzonen beim Heizen zu stoppen. Die entsprechende Kochzone, die zuvor erhitzt wurde, zeigt das Symbol für Restwärme “H” an.

✓ Im Standby-Modus, wenn einige Kochzonen noch Restwärme haben, zeigen sie “H” an.

✓ Wenn eine Kochzone abgeschaltet werden soll, können Sie zuerst diese Zone auswählen, dann die Minustaste “⊖” so lange drücken, bis die Leistungsstufe “0” erreicht ist, um die Zone auszuschalten. Dies beeinflusst nicht das Heizen der anderen Kochzonen. Wenn die Leistungsstufe “0” erreicht zeigt der entsprechende Kochzonenanzeiger der zuvor erhitzten Kochzone das Symbol für Restwärme “H” an.

✓ Wenn mehr als eine Zone gleichzeitig betrieben wird, entspricht die Gesamtleistung der Summe der Leistungen aller aktiven Kochzonen. Jede Kochzone arbeitet entsprechend ihrem Leistungsmodulationsverhältnis und beeinflusst die anderen nicht.

Hinweis:

1. Zur gleichen Zeit ist nur eine Kochzonen-Taste aktiv, das heißt, es kann nur ein Dezimalpunkt “.” angezeigt werden.
2. Drücken Sie die Minus-Taste ‘⊖” um die Leistungsstufe auf „0“ einzustellen;

dann schaltet sich die heizende Kochzone automatisch aus.

4. Leistungsstufen-Anpassung

✓Im Standby-Modus die Kochzonenauswahltaste drücken, um die entsprechende Kochzone auszuwählen. Der Dezimalpunkt “.” und die Leistungsstufe der entsprechenden Kochzone werden angezeigt. Sie können die Plus- “⊕” und Minus- “⊖” Tasten drücken, um die geeignete Leistungsstufe einzustellen.

✓Jedes Mal, wenn Sie die Taste ⊕drücken, erhöht sich die Heizstärke um eine Stufe und wird auf der entsprechenden Heizstärke-Anzeigeröhre angezeigt. Die maximal einstellbare Heizstärke ist Stufe 9. Wenn die Heizstärke Stufe 9 erreicht, kehrt sie beim erneuten Drücken der Taste '⊕' auf Stufe 0 zurück; Jedes Mal, wenn die Minus-Taste⊖ , gedrückt wird, verringert sich die Heizstärke um eine Stufe; die minimale Heizstärke ist Stufe 0. Wenn die Heizstärke auf Stufe 0 gesunken ist, ändert das erneute Drücken der Minus-Taste⊖ die Stufe wieder auf Stufe 9 (jedes Mal, wenn die Taste ⊕ oder die Taste⊖ , gedrückt wird, ertönt ein Signalton). Das kontinuierliche Gedrückthalten der Plus-Taste⊕ oder Minus-Taste ⊖ bewirkt ein kontinuierliches Erhöhen oder Verringern der Heizstärke.

✓Nach Abschluss der Leistungsstufenanpassung hört der Dezimalpunkt “.” der Anzeigeröhre auf zu blinken und zeigt innerhalb von 10 Sekunden ohne Bedienung die Leistungsstufe normal an.

✓Wenn die Leistungsstufe einer Kochzone auf 0 gestellt wird, wird die Leistungsabgabe dieser Kochzone gestoppt.

✓Wenn eine Kochzone erhitzt wurde und die Leistungsstufe aller Kochzonen „0“ beträgt, wechselt das Gerät nach 1 Minute ohne Bedienung automatisch in den Abschaltstatus.

5. Timereinstellung

✓Nach Auswahl der entsprechenden Leistungsstufe der Kochzone die Zeit-Taste “◷” drücken. Die Timer-Anzeigeröhre zeigt “00” “ an, und der Dezimalpunkt rechts zeigt “.” an. Damit wird der Zeitmodus aktiviert, und die Kochzeit der ausgewählten Kochzone kann eingestellt werden. (Die folgenden Vorgänge werden im Zeitmodus durchgeführt).

✓Wenn Sie die Zeitmessung abbrechen möchten, können Sie die eingestellte Zeit auf null stellen.

✓Beim ersten Drücken der Plus-Taste “⊕”, beginnt die Zeitmessung bei 1 Minute. Danach können Sie die Plus- oder Minus-Taste drücken, um die Zeit einzustellen.

✓Jedes Mal, wenn die Plus-Taste “⊕ ” gedrückt wird, ertönt ein Signalton, und die Heizzeit wird um 1 Minute verlängert. Die Zeitmessung kann kontinuierlich zwischen 1–99 Minuten geändert werden, die maximal einstellbare Zeit beträgt 99 Minuten.

✓Jedes Mal, wenn die Minus-Taste “⊖” gedrückt wird, ertönt ein Signalton, und die Zeit wird um 1 Minute reduziert. Wenn die eingestellte Zeit kleiner oder gleich 30 Minuten ist, ändert die kontinuierliche Einstellung die Zeit

kontinuierlich zwischen 30–0 Minuten; wenn die Zeit durch die Plus-Taste “⊕” auf mehr als 30 Minuten eingestellt wurde, drücken Sie die Minus-Taste “⊖”, um die Zeit auf 0 zu reduzieren, und ändern die Zeit anschließend weiterhin kontinuierlich zwischen 30–0 Minuten mit der Minus-Taste.

Nach Ablauf des Timers ertönt der Signalton 2 Minuten lang, und jede Taste kann gedrückt werden, um das Signal auszuschalten.

Hinweis:

1. Wenn die Zeit für eine bestimmte Kochzone eingestellt wurde, drücken Sie erneut die Zeit-Taste, um die entsprechende Kochzone auszuwählen, und geben Sie dann die neue Zeit mit der Plus- und Minus-Taste ein.
2. Nach Auswahl der Kochzone kann die Zeitmessung nicht vorgenommen werden, bevor die Leistungsstufe der Kochzone eingestellt ist; die Zeit-Taste ist in diesem Fall inaktiv.
3. Wenn die Zeit einer bestimmten Kochzone zum ersten Mal eingestellt wird und die Kochzonenauswahltaste der entsprechenden Kochzone gedrückt wird, bevor die Zeit bestätigt wurde, wird das Zeitintervall der Kochzone abgebrochen.
4. Wenn eine oder mehrere Kochzonen in Betrieb sind, wird der Dezimalpunkt “.” der entsprechenden Kochzone während der Zeiteneinstellung immer angezeigt.
   Wenn mehrere Kochzonen in Betrieb sind und für zwei oder mehr Kochzonen die Zeit eingestellt wurde, zeigt die Zeit-Anzeigeröhre die niedrigste eingestellte Zeit der Kochzonen an. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Kochzone bleibt immer eingeschaltet. Der Dezimalpunkt der Anzeigeröhre „--“ erlischt erst, wenn die Countdown-Zeit abgelaufen ist.

6. Ausschalten

Im Standby- oder Heizmodus die Taste “⏻” 3 Sekunden lang gedrückt halten, es ertönt ein kurzer Signalton, und das Gerät wechselt in den Ausschaltmodus. Wenn die Oberfläche der entsprechenden Kochzone zu diesem Zeitpunkt Restwärme aufweist, blinkt die Anzeigeröhre der Leistungsstufe und zeigt die Restwärmewarnung an.

7. Kindersicherung

✓Das Bedienfeld kann gesperrt werden, indem die Kindersicherungstaste “🔒” für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird, während sich das Gerät im Standby- oder Heizmodus befindet. Das Symbol für die Kindersicherung wird angezeigt. Beim Ausschalten des Geräts erlischt das Symbol der Kindersicherung.

✓Im Kindersicherungsmodus wird “Lo” angezeigt und es blinkt (1s/Intervall). Wenn für die Kochzone eine Zeit eingestellt wurde, zeigt die Anzeigeröhre

abwechselnd die Zeit und “Lo” an. Andernfalls werden “Lo” und “– –” angezeigt.

✓Im Kindersicherungsmodus kann die Sperre aufgehoben werden, indem die Kindersicherungstaste “” etwa 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

✓Im Kindersicherungsmodus sind alle anderen Tasten außer der Ein-/Aus-Taste “ ,” die durch Drücken und Halten zum Ausschalten verwendet wird, und der Kindersicherungstaste zum Entsperren inaktiv.

Hinweis:
Um Fehlbedienungen zu vermeiden, wird das Bedienfeld durch langes Drücken der Kindersicherungstaste gesperrt. Wenn die Kindersicherung vor dem Ausschalten des Geräts nicht aufgehoben wird, bleibt die Kindersicherung beim erneuten Einschalten des Geräts weiterhin aktiv. Solange die Kindersicherung nicht aufgehoben ist, können keine Tasten außer der Ein-/Aus-Taste und der Kindersicherungstaste bedient werden.

8. Individueller Timer

Der Timer kann für jede Kochzone separat eingestellt werden, und die Zeitmessung jeder Kochzone ist unabhängig voneinander.

●Einzelne Kochzone zeitlich einstellen
Beim Einstellen der Timer-Zeit für eine Kochzone zuerst die Zeit-Taste “ ” drücken. Der Dezimalpunkt “.” der ausgewählten Kochzone leuchtet auf. Der Dezimalpunkt der Timer-Anzeigeröhre “.” wird angezeigt, um anzuzeigen, dass der eingestellte Timer mit der ausgewählten Kochzone verbunden ist. In diesem Zustand können die Plus- und Minus-Taste verwendet werden, um die Timer-Zeit einzustellen.

●Mehrere Kochzonen zeitlich einstellen
Jeder Timer-Einstellvorgang erfolgt wie bei „Einzelne Kochzone zeitlich einstellen“. Drücken Sie eine beliebige Kochzonenauswahltaste, und die Timer-Anzeigeröhre zeigt den eingestellten Wert dieser Kochzone an. Wenn mehrere Kochzonen zeitlich eingestellt werden, können Sie durch Drücken der Zeit-Taste “” zwischen den Timern der verschiedenen Kochzonen wechseln. Wenn keine Kochzone ausgewählt ist, zeigt die Anzeigeröhre den kleinsten Timerwert der Kochzonen an, und die Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone zeigt “.”.

9. Standard-Timer

✓Alle Kochzonen verfügen über eine Standard-Timer-Funktion. Die Beziehung zwischen Standard-Timer und Leistungsstufe richtet sich nach der Tabelle:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Timer	6	6	5	5	4	1.5			

✓Wenn alle Standard-Timer abgelaufen sind, schalten sich die Kochzonen automatisch aus und wechseln in den Standby-Modus.

10. Warnung vor hoher Temperatur

✓Die Ein-/Aus-Taste “⏻” manuell 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Gerät ausgeschaltet wird. Das gesamte Gerät hört auf zu heizen, die Kochfläche weist jedoch weiterhin hohe Temperatur auf. Die Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone, die das Heizen eingestellt hat, zeigt das Symbol für Restwärme “H” an, um die hohe Temperatur der entsprechenden Kochfläche anzuzeigen.

✓Solange die Kochzone zuvor erhitzt wurde, wird das Symbol für hohe Temperatur “H” nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterhin 35 Minuten lang angezeigt.

11. Schutzfunktion

✓**Hochtemperaturschutz:** Das Thermoelement-Sensorgerät auf der Heizplatte sendet die Echtzeit-Temperatur der Platte an den Steuerungs-Chip. Wenn das Thermoelement-Sensorgerät erkennt, dass die aktuelle Temperatur der Heizplatte einen bestimmten Wert überschreitet, startet das Steuergerät den Schutz, um die entsprechende Heizplatte zu stoppen. Erst wenn die Temperatur sinkt, wird die vorherige Leistungsstufe wiederhergestellt.

✓**Restwärmeschutz**: Wenn das gesamte Gerät aufhört zu heizen, zeigt die Anzeigeröhre der entsprechenden Kochzone das Symbol für hohe Temperatur “H”, an, um anzuzeigen, dass die Kochflächentemperatur hoch ist. Bitte nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.

✓**Sicherheitsabschaltung:** Bei Modellen mit Stecker, wenn jederzeit innerhalb von 1 Sekunde abgeschaltet wird, muss die Spannung zwischen L/N des Steckers unter den sicheren Spannungsbereich fallen.

✓**Überlaufschutz:** Wenn das System in Betrieb ist und Wasser länger als 10 Sekunden über eine oder mehrere Tasten des Bedienfelds läuft, wird die in Betrieb befindliche Kochzone gestoppt, und das gesamte Kochfeld wechselt in den Abschaltmodus.

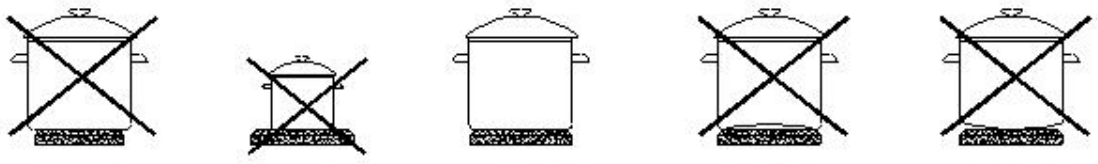
12. Fehlercodes der PCB-Platine und mögliche Lösungen

Wenn ein Fehler der PCB-Platine auftritt, zeigen die Timer-Anzeigeröhren auf dem Bedienfeld stets den Fehlercode an. Alle Kochzonen, die gerade heizen, hören auf zu heizen und wechseln nach 1 Minute automatisch in den Abschaltmodus. Für die Kochzonen, die zuvor in Betrieb waren, zeigt die entsprechende Anzeigeröhre weiterhin das Symbol für hohe Temperatur an. Wenn der Fehlercode angezeigt wird, entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle das Vorgehen zur Behebung.

Fehlercode	Art des Fehlers	Lösung
E1	Kochzonenthermoelement geöffnet/ kurzgeschlossen	Überprüfen Sie, ob das Thermoelement der Heizplatte sicher angeschlossen oder beschädigt ist, und ersetzen Sie vorrangig das Thermoelement. Wenn der Fehler nach dem Austausch des Thermoelements weiterhin besteht, ersetzen Sie die Steuerplatine.
E2	Temperatur der Heizplatte überschreitet Grenzwerte	

Leistungsaufnahme im Standby-Modus	N/A
Leistungsaufnahme im Ausschaltmodus	0.5W
Zeit, bis das Gerät automatisch in den Standby-Modus wechselt	N/A
Zeit, bis das Gerät automatisch in den Ausschaltmodus wechselt	20 Min.

Benutzung des Kochfelds



falsch falsch richti falsch falsch

Vorsicht!

- Sicherstellen, dass die Heizplatte sauber ist – eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.
- Die Platte vor Korrosion schützen.
- Die Platte wegen Korrosionsgefahr ausschalten.
- Töpfe mit zubereiteten Speisen auf Fett- oder Ölbasis nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen lassen; heißes Fett kann sich selbst entzünden.

Richtlinien für das Kochfeld

✧Beim ersten Gebrauch der Kochfeldoberfläche kann ein stechender, brennender Geruch entstehen. Dieser Geruch verschwindet nach mehrfachem Gebrauch vollständig.

✧Das Kochfeld ist mit Kochzonen unterschiedlicher Durchmesser und Leistung ausgestattet.

✧Die Positionen, von denen die Hitze abgegeben wird, sind auf dem Kochfeld deutlich markiert. Die Töpfe müssen genau in diesen Zonen stehen, um effizient zu heizen. Töpfe sollten denselben Durchmesser haben wie die Kochzone, auf der sie verwendet werden.

✧Keine Töpfe mit rauem Boden verwenden, da dies die Keramikoberfläche zerkratzen kann.

✧Vor der Benutzung sicherstellen, dass die Böden der Töpfe sauber und trocken sind.

✧Im kalten Zustand sollte der Boden der Töpfe leicht konkav sein, da sie sich beim Erhitzen ausdehnen und flach auf der Kochfeldoberfläche liegen. Dadurch wird die Wärme effizienter übertragen.

✧Die ideale Bodendicke beträgt 2–3 mm für emaillierten Stahl und 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Boden.

✧Wenn diese Regeln nicht beachtet werden, geht viel Wärme und Energie verloren. Wärme, die nicht vom Topf aufgenommen wird, verteilt sich auf das Kochfeld, den Rahmen und die umliegenden Schränke.

✧Vorzugsweise die Töpfe mit einem Deckel abdecken, um bei niedrigerer Hitze zu kochen.

✧Gemüse, Kartoffeln usw. immer mit möglichst wenig Wasser kochen, um die Kochzeit zu verkürzen.

✧Lebensmittel oder Flüssigkeiten mit hohem Zuckergehalt können die Kochfeldoberfläche beschädigen, wenn sie mit der Glaskeramik in Kontakt kommen. Verschüttetes sofort abwischen; dies verhindert jedoch möglicherweise nicht, dass die Kochfeldoberfläche beschädigt wird.

WICHTIG: Die keramische Kochfeldoberfläche ist robust, aber nicht unzerbrechlich und kann beschädigt werden. Besonders, wenn spitze oder harte Gegenstände mit Kraft darauf fallen.

Wartung und Reinigung



Reinigungsarbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Das Gerät sollte vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden.

Reinigung der Kochfeldoberfläche



Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche können diese beschädigen. Entfernen Sie solche Rückstände mit warmem Wasser, gemischt mit etwas Spülmittel.



Scheuermittel oder scharfe Gegenstände beschädigen die Kochfeldoberfläche; reinigen Sie sie daher mit warmem Wasser, gemischt mit etwas Spülmittel.



Es kann einfacher sein, Ablagerungen zu entfernen, während die Kochfeldoberfläche noch warm ist. Achten Sie jedoch darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie die Oberfläche reinigen, solange sie noch warm ist.

Nach jedem Gebrauch

- Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Die Oberfläche des Geräts mit einem sauberen Tuch trockenreiben.

Reinigungstabelle

Art der Ablagerung	Sofort entfernen?	Entfernen, wenn das Gerät abgekühlt ist?	Mit welchem Mittel entfernen?
Zucker oder Lebensmittel / Flüssigkeiten mit Zucker	Ja	Nein	Keramik-Kochfeldschaber
Alufolie oder Kunststoff	Ja	Nein	Keramik-Kochfeldschaber
Fett-Spritzer	Nein	Ja	Keramik-Kochfeldschaber
Metallische Verfärbungen	Nein	Ja	Keramik-Kochfeldschaber
Wasserspritzer oder Wasserflecken	Nein	Ja	Keramik - Kochfeldschaber

Wichtig!
Das Kochfeld sollte nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge
Spülmittel gereinigt werden.

Vorsicht!
Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld sauber ist – eine verschmutzte Zone überträgt nicht die gesamte Wärme.
Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.
Schalten Sie das Kochfeld gegen Korrosion aus.
Lassen Sie Töpfe mit zubereiteten Speisen auf Fett- oder Ölbasis nicht unbeaufsichtigt auf der eingeschalteten Platte stehen; heißes Fett kann sich selbst entzünden.

WICHTIG: Wenn Ihr Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
VERSUCHEN SIE NICHT, DAS GERÄT SELBST ZU REPARIEREN.

Bitte beachten Sie, dass Sie im Garantiefall möglicherweise die Kosten für den Technikerbesuch tragen müssen, wenn der Techniker feststellt, dass das Problem nicht durch einen Defekt des Geräts verursacht wurde.

Das Gerät muss für den Techniker zugänglich sein, damit notwendige Reparaturen durchgeführt werden können. Wenn Ihr Gerät so installiert ist, dass der Techniker befürchtet, dass Schäden am Gerät oder an Ihrer Küche entstehen könnten, wird er dir Reparatur nicht durchführen.

Umweltinformation

Hinweis: Bevor ein altes Gerät entsorgt wird, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Ziehen Sie den Stecker ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt hinter dem Gerät ab, um eine missbräuchliche Verwendung zu verhindern. Diese Maßnahmen sollten von einer fachkundigen Person durchgeführt werden.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch eine ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten.

Das Symbol  auf dem Gerät oder in den Begleitdokumenten zeigt an,

dass dieses Gerät nicht als Haushaltsabfall behandelt werden darf. Stattdessen sollte es an der zuständigen Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.

Die Entsorgung muss gemäß den lokalen Umweltvorschriften für Abfallentsorgung erfolgen. Für detailliertere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre örtlichen Behörden oder die lokale Abfallwirtschaft.

Die von uns verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und können recycelt werden. Bitte entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial unter Berücksichtigung der Umwelt.



Technische Daten

Einbaukochfeld

Nennspannung: 220-240V ~
Nennfrequenz: 50-60Hz
Nennleistung: 6000W

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 Richt-linien erfüllen, und dass die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Her-steller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäß ausgestellte CE-Konformität-serklärung 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.

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 Re-klamationen 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 Gewährleistungs-frist 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 den Kundendienst Ihres Herstel-lers. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

Content

Safety instructions..... 2

Installation..... 7

Description of the Ceramic hob surface layout..... 11

Using the ceramic hob..... 13

Hob guidelines..... 17

Maintenance and cleaning..... 17

Environmental note..... 19

CE declaration of conformity..... 20

Warranty conditions 20

Manufacturer data 20

Safety instructions

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.

⚠ Caution!

- Do not use the ceramic hob until you have read this instruction manual.The ceramic hob is intended for household use only.
- The appliance becomes hot during operation. Take care not to touch the hot surface.
- Always keep children away from the ceramic hob.
- While in operation direct contact with the ceramic hob may cause burns!
- Ensure that small items of household equipment, including connection leads, do not touch the hob as the insulation material of this equipment is usually not resistant to high temperatures.
- Do not leave the ceramic hob unattended when frying. Oils and fats may catch fire due to overheating or boiling over.

- Do not switch on the hob until a pan has been placed on it.
- Do not put pans weighing over 25kg on the hob.
- Do not use the ceramic hob in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorized person.
- In the event of any incident caused by a technical fault, disconnect the power and report the fault to the service centre to be repaired.
- The rules and provisions contained in this instruction manual should be strictly observed. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this instruction manual to operate the ceramic hob.
- The ceramic hob should not be cleaned using steam cleaning equipment.
- IMPORTANT: The adjacent furniture or housing and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 95°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm to the appliance, will be the liability of the owner.
- This appliance complies with all current European safety legislation. We do wish to emphasize that this compliance does not remove the fact that the appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.

Child Safety

- We strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time.
- If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, please ensure that they are kept under close supervision at all times.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that get hot.
- Do not use the appliance to heat the room it is located in or to dry clothing.
- Do not install the appliance next to curtains or soft

furnishings.

- 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 is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Power cord can’t accessible after installation.
- This product can be worked but not through outside timer and remote control.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass ceramic or similar material which protect live parts.
- Warning: a steam cleaner is not be used.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch which can accessible by the user after installation providing full disconnection from the power supply. The disconnection may be achieved by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Warning: Before obtaining access to terminals, all supply circuits must be disconnected.
- WARNING: Use only hob guards designed by the

manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Regarding the instructions for how to Installation,thanks to refer to the section “Installation”.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Ensure that the power cord does not touch the bottom shell after hob installing.

Installation

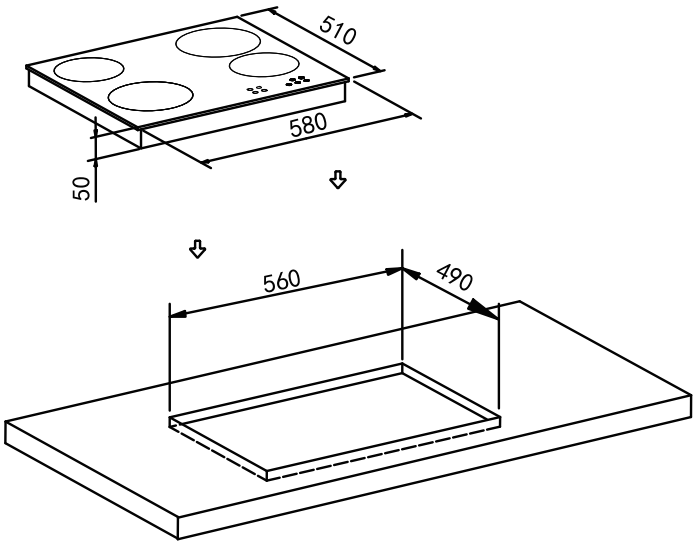
Electrical connection

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.

- If you have to change the hob power cord, the earthing (yellow/green) conductor must always be 10 mm longer than the line conductors.
- 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.

Assembly of ceramic hob :



Preparing the unit for a built-in appliance

⚠ WARNING

- The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof(min. 95°).
- The appliance can be installed on a work surface with a thickness of between 30 and 40 mm and near to walls which are higher than the work surface,maintaining a minimum distance of 100 mm. Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.
- To ensure a correct ventilation of the hob please comply with the dimensions shows in figures .
- Always refer to the manufacturer for specific instructions,
- Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.
- Prepare the cut as indicated(see installation dimensions).

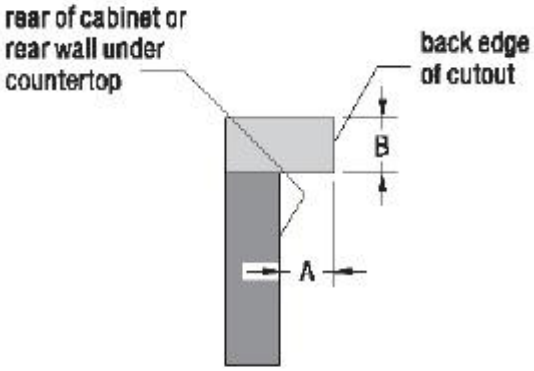
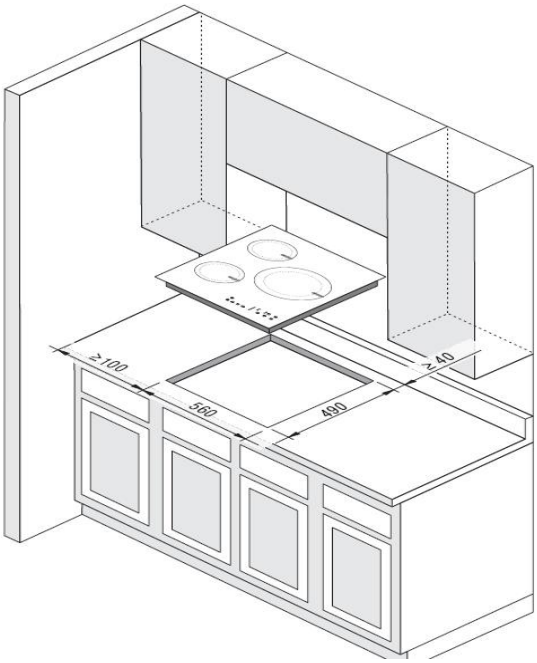


Fig.5

A. 40mm min
B. 40mm max



Installing the hob



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

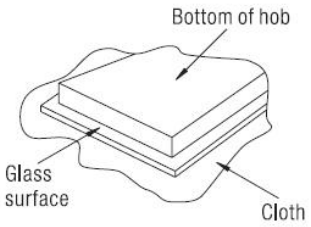
End parts in foamed plastic - be careful.

During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.
Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

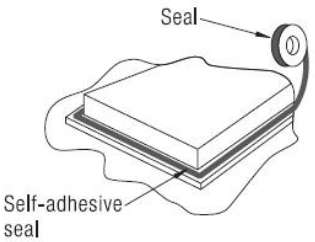
Step.1

Put a towel or cloth on the work surface.Place the hob face down on the protected surface.



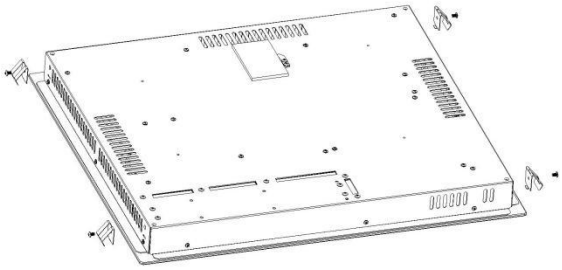
Step.2

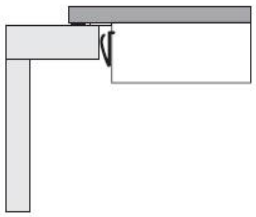
Apply the strip seal,supplied with the hob,which is for sealing it onto the work surface.
Do not use silicone. Apply the seal to the edge of the bottom of the hob,leaving about 3mm from the edge of the glass.
Apply the seal all around the circumference.
Cut any excess and bring the two ends of the seal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

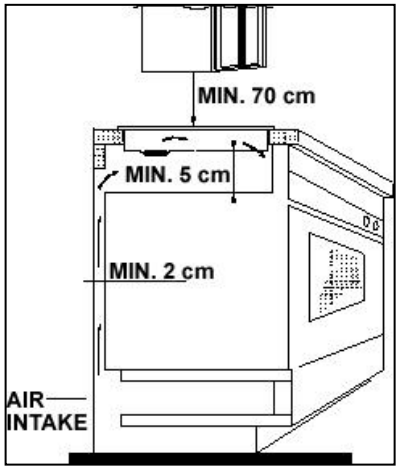


Step.3

Fix the brackets(5pcs) on the front side and rear side by screw.Put the hob in the cut-out cabinet,and make it centered.Ensure that the front edge of the hob is parallel to the side edge of the work surface.







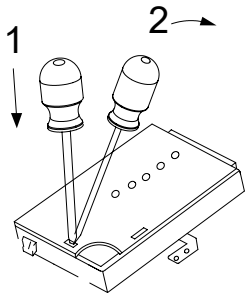
- **IMPORTANT:** You must observe the ventilation requirements shown in the drawing opposite.
- **IMPORTANT:** There are ventilation holes around the outside of the hob. YOU MUST ensure that these holes are not blocked by the work top, when you put the hob into position (see drawing opposite).
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.

- Add a wooden board to the bottom of the stove.

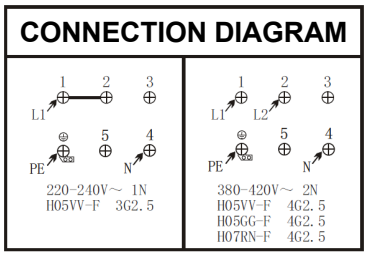
Fitting guidelines

The ceramic hob is manufactured to work with two-phase alternating current (420V2N~50Hz).The voltage rating of the ceramic hob heating elements is 230V. Adapting the ceramic hob to operate with one-phase current is possible by appropriate bridging in the connection box according to the connection diagram below. The connection diagram is also found on the cover of the connection box. Remember that the connection wire should match the connection type and the power rating of the ceramic hob. The connection cable must be secured in a strain-relief clamp.



Warning!

Remember to connect the safety circuit to the connection box terminal marked with ⏚ .The electricity supply for the ceramic hob must have a safety switch which
enables the power to be cut off in case of emergency. The distance between the working contacts of the safety switch must be at least 3mm.
Before connecting the ceramic hob to the power supply it is important to read the information on the data plate and the connection diagram.

wires for each domino hob with 4T models			
model	Adaptive voltage range and wires		The wiring diagram
	220-240 1N~ 50-60Hz	380-420 2N~ 50-60Hz	KADO XT/ TB102-3
4T H05VV-F 3G2.5		H05VV-F 4G2.5 H05GG-F 4G2.5 H07RN-F 4G2.5	

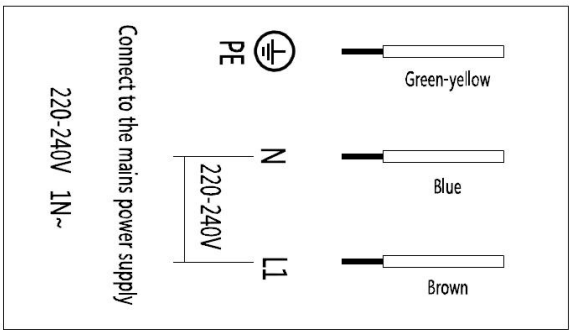
- The cable connections must be in accordance with the diagram located on the bottom of the hob.
- The cable type must be connected to the corresponding power supply terminal box.
- You should use a good quality screwdriver to carefully, fully tighten ALL of the terminal screws.
- If when the hob is first switched on, only two of the zones work, you should recheck that the terminal screws are all fully tightened. This should be done before contacting the Customer Care Department.
- IMPORTANT: The appliance must NOT be connected to the mains supply by means of a 13A plug and socket.
- This appliance must be wired into a 30 A double pole switched fused spur outlet, having 3 mm contact separation and placed in an easily accessible position adjacent to the appliance. It should not be located above the appliance and no more than 1.25m away from it.
- The cable can be looped if necessary, but make sure that is not kinked or trapped when the hob is in position. Care must be taken to avoid the cable being in contact with hot parts of the appliance.

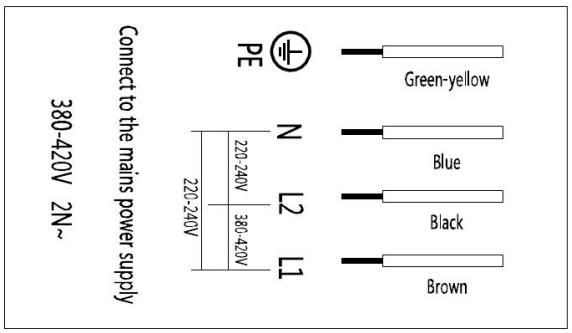
Replacing the mains supply cable

✧If the mains supply cable is damaged, then it must be replaced by an appropriate replacement.

✧The mains supply cable should be replaced in accordance with the following instructions:

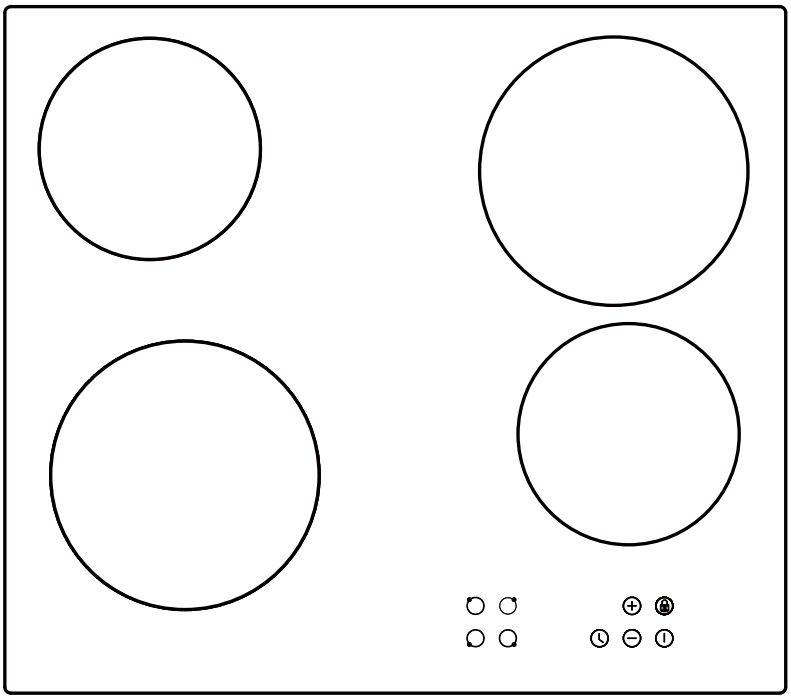
- ➢Switch the appliance off at the control switch.
- ➢Open the terminal block on the underside of the hob.
- ➢Unscrew the terminal screws fixing the cable.
- ➢The “green-yellow” earth wire must be connected to the terminal marked ⏚. It must be about 10 mm longer than the live and neutral wires.
- ➢The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire(L1) must be connected to the terminal marked with letter (L1) (220-240V 1N ~).
- ➢The “blue” neutral wire must be connected to the terminal marked with letter (N) - the live wire L1 must be connected to the terminal marked with letter (L1),. the live wire L2 must be connected to the terminal marked with letter (L2) (380-420V 2N ~).





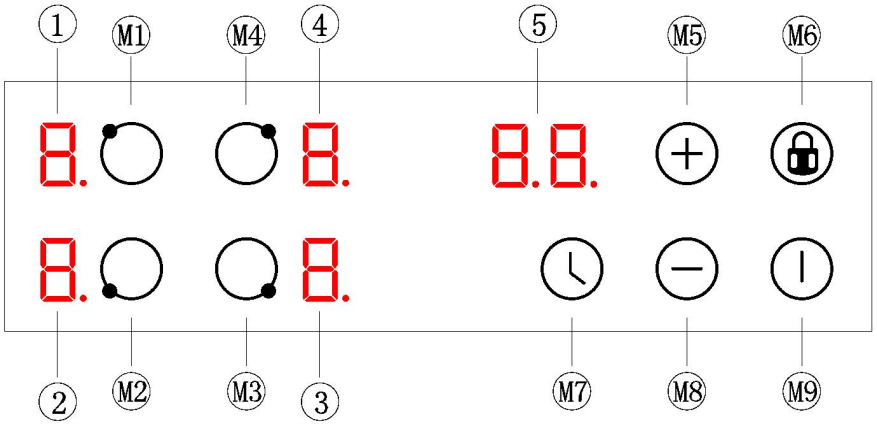
Description of the Ceramic hob surface layout 4

zone ceramic hob schematic diagram



Control panel layout(D series)

1. Button and Display mode



1.1.1Button icon instruction：

Icons	Function	Icons	Function
M1	NO.1 cooking zone select button	M6	Child safety lock button: press and hold to lock or unlock the control panel
M2	NO.2 cooking zone select button	M7	Timer selector: timing for each cooking zone
M3	NO.3 cooking zone select button	M8	Minus button: for reducing time and power level
M4	NO.4 cooking zone select button	M9	Power button: press and hold to turn on or off the hob
M5	Plus button: for adding time and power level		

1.1.2 Display section：

Icons	Function
1	NO.1 cooking zone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
2	NO.2 cooking-zone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
3	NO.3 cooking zone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
4	NO.4 cooking zone indicating digital tube:display the power level , high temperature warning symbol etc.
5	Timer digital tube :display the time , child safety lock symbol etc.

2.1Display mode

1) **Unit digit digital tube：** Display corresponding parameters of the heating control, multi-ring sign and High temperature warning sign ("H") of the cooking zone.
2) **Two digits digital tube ：** Display the corresponding parameters of the time and child safety lock sign.

Using the ceramic hob

Before first use

IMPORTANT: You should clean the ceramic hob surface (see “Maintenance and cleaning” section).

✓You should switch on one cooking zone at a time, for 5 minutes at the maximum setting. This will help to eliminate any new smell that exists and evaporate any humidity that has formed on the heating elements during transit.

✓Do not burn off more than one zone at once.

✓You must place a saucepan filled half full with cold water on each zone as you burn it off.

Operation instruction

1. Power on

✓After switch on the appliance,the hob will beep for once to remind power on,all of the indicator digital tubes on the display screen will lit on for 2s, then the appliance goes into shutdown mode.Note: If your hob with multi-ring, the corresponding indicator digital tube decimal point “ ” will lit on.If your hob with single ring only, the digital tube decimal point “ ” will not lit on.

✓Shutdown status: All the display will close except the high temperature warning symbol “H”; At this time, only the power button “⏻” can operated by pressing and holding, and other button operations are invalid.

2. Standby mode

✓Under shutdown status, press and hold “⏻” button for 3s, the hob will beep for once and then enter standby mode.

✓Under the standby status, all the indicator digital tubes of the cooking zone will display “ ”(The symbol “H” will show in the cooking zone indicator if there is residual heat), timer place will show “ ” as well, it will not heat at this time.

✓Under standby mode, if no any cooking zone heating operation, the appliance will go into shutdown status automatically after 10s and beep once.

3. Heating control

✓Under standby mode, you can choose the cooking zone by pressing the cooking zone select button, then press plus or minus button to adjust the power level of the corresponding cooking zone. Press and hold plus “⊕” or minus “⊖” buttons can continuously to increase or decrease the power level.

✓When the cooking zone is in heating status, press and hold “⏻” power button for 3s to switch off, and stop all the cooking zones from heating. The corresponding cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.

✓Under standby mode, if some cooking zones still exist residual heat, they will show “H”.

✓If needing to switch off one of the cooking zones, you can select that zone first, then press the minus button “⊖” until “0” power level to switch off that zone, which will not affect the heating of the other cooking zones. When power level reaches “0”, the corresponding cooking zone indicator of the cooking zone which has heated before will display high temperature warning symbol “H”.

✓If more than one zone is operating at the same time, total power will equal to the sum of the powers of all the working cooking zones, each cooking zone will work according to their power modulation ratio, and will not affect each other.

Note:

1. During the same period,only one cooking zone button is valid,that is only one decimal point “ ” can be displayed.

2. Press minus button “⊖”to set the power level to “0”,then the heating cooking zone will close automatically.

4. Power level adjustment

✓Under the standby mode,press cooking zone select button to choose the corresponding cooking zone, corresponding cooking zone digital tube decimal point "●" and heating level will display.You can press the plus "⊕"and minus "⊖" buttons to adjust suitable power level.

✓Each time you press the '⊕' button, the firepower increases by one level and is displayed on its corresponding firepower indicator digital tube. The maximum firepower that can be added is the 9th level. When the firepower reaches the 9th level, press the '⊕' button again,it will return to the 0 level;

Every time you press the decrease button ⊖, the firepower decreases by one level, and the minimum firepower that can be reduced is level 0 . When the firepower decreases to level 0, pressing the decrease button ⊖ again will change the gear back to level 9 (every time you press the button or button ⊕, the buzzer will sound once). Continuously holding down the plus button ⊕ or minus button ⊖ will produce the effect of continuously increasing or decreasing the firepower level.

✓Upon completion of power level adjustment, the decimal point " ●of digital tube will stop flashing and normally display the power level within 10 seconds of no operation.

✓When switching any of the cooking zone power level to 0, it will stop the power output of that cooking zone.

✓If a cooking zone has been heated,power level of all the cooking zone are "0", the appliance will automatically enter into shutdown status after 1 minute no operation.

5. Timer adjustment

✓After selecting the corresponding power of the cooking zone, press the time button" 🕒", the timer digital tube will display "00" and the decimal point on the right will display " ●".At this time, the timing mode is entered, and the timing time of the selected cooking zone can be set; (The following operations are required in timing mode)

✓If you want to cancel the timing, you can adjust the timing time to zero.

✓The first time you press the plus button"⊕", the timing starts from 1 minute, after which you can press the plus or minus button to adjust the timing time.

✓Press the plus button"⊕" for each time, the buzzer will beep once, and the heating time will be increased by 1 minute. The timing will be continuously changed between 1-99minutes,with a maximum adjustable time of 99 minutes;

✓Press the minus button "⊖" for each time, the buzzer will beep once, and the timing will be reduced by 1 minute. When the timing time is less than or equal to 30 minutes, the continuous adjustment timing will continuously change between 30-0 minutes; If the timing has been adjusted by the plus button "⊕" for more than 30 minutes, press the minus button"⊖" to adjust the timing to 0, and continue to change the timing continuously between 30-0 by the minus button.

✓After the timer countdown is 0, the buzzer will continue to sound for 2 minutes, and you can press any button to turn off the beep. **Note :**

1. If the timing of a certain cooking zone has been set, to change the time, press the time button again to select the corresponding cooking zone, and then enter the new time by plus and minus buttons.
2. After the cooking zone is selected, the timing setting cannot be made before the cooking zone power is set, and the time button is invalid.
3. When the timing of a certain cooking zone is set for the first time, if the cooking zone selection button corresponding to the cooking zone is pressed when the timing is not confirmed, the timing of the cooking zone is canceled.
4. When single or multiple cooking zones are working, the decimal point "● "of the corresponding cooking zone is always displayed during the timing setting process.
   When multiple cooking zones are working, if two or more cooking zones have been set the time, the timing digital tube displays the minimum timing of cook zone.The decimal point of corresponding cooking zone is always on. The digital tube decimal point "●" is extinguished until the countdown time is over.

6.Power off

Under standby mode or heating mode, long press "⏻" button for 3s, a short audible signal will be heard, the appliance will go into power off mode. If the corresponding cooking zone surface has residual heat at

this time, the digital tube of power level indicator will flash display "H", and indicate residual heat warning.

7.Child Safety lock button

- ✓The control panel can be locked by pressing and holding the child safety lock button" " for 3 seconds whilst the appliance is under standby status or heating status.The safety lock icon will display.When the appliance switch off the safety lock icon will extinguish.
- ✓Under the child safety lock mode, the " " will display and flash(1s/time).If the cooking zone has set the time,the digital tube will display the time and " " alternately.If not,it will display " " and " "
- ✓Under the child safety lock mode, you can unlock it by pressing and holding the child lock button " " for about 3 seconds.
- ✓In the child safety lock mode, except for pressing and holding the power button" "to turn off, as well as pressing and holding the child lock button to unlock, the other buttons are invalid.

Note:

In order to prevent misoperation, the control panel is locked by long pressing the child lock button. If the child lock is not unlocked before closing the controller, the child lock function continues to be valid when the controller is opened again. Unless the child lock is unlock, you cannot operate any button except the power button and the child lock button.

8. Partition timing

The timer can be timed separately for any cooking zone, and the timing of each cooking zone is independent of each other.

- ●Single cooking zone timing

  When setting a countdown time for a cooking zone, press timer button" " first,the digital tube decimal point "●"of the selected cooking zone will be on.The decimal point of timer digital tube "●"will display,and to indicate the set timer has been related with the selected cooking zone.At this time,you can use the plus button and minus button to set the countdown time.

- ●Several cooking zones timing

  Each timer setting operation will be same as "Single cooking zone timing".
  Press any cooking zone selection button, and the timer digital tube display the timing value of that cooking zone.
  When multiple cooking zones are timed, you can switch the timing of different cooking zones by
  pressing the time button " ".
  When not selecting any cooking zone,the digital tube will show the minimum timer value of cooking zones, and the digital tube of corresponding cooking zone will show "●".

9. Default timing

- ✓All the cooking zones have default timing function.The relationship of default timing and power level refers to table below:

Power Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default timing(h)	6	6	5	5	4	1.5			

- ✓When all the default timing is reached, the cooking zones will switch off automatically and enter into standby mode.

10. High temperature warning

- ✓Press and hold power button " "manually for 3s till switch off, the whole appliance will stop heating, but the cooking surface still has high temperature, the indicator digital tube of corresponding cooking zone which stop heating will show residual heat warning symbol "H ", to indicate corresponding cooking surface high temperature.
- ✓As long as the cooking zone has heated before, the high temperature warning symbol " H" will display for 35 minutes continually after the hob turn off.

11.Protection function

✓**High temperature protection:** the thermocouple sensor device on the heating plate will send plate's real-time temperature to the control board chip.When the thermocouple sensor device detects the current temperature of heating plate is higher than a certain value, the control device will start the protection to stop the corresponding heating plate from working.Only when the temperature drops will the previous firepower level be restored.

✓**Residual heat protection:** When the whole appliance stops heating, the digital tube of the relative heating zone will display high temperature warning symbol "H", indicating that cooking surface temperature is too high, please do not touch to avoid getting burned.

✓**Safety cut-off protection:**For the models with plug,when cut off after 1S at any time,the voltage between L/N of the plug should fall to below safe voltage range.

✓**Overflow protection:** When the system is in operation, if water overflows over one or more buttons on the control panel for more than 10 seconds, the cooking zone in working state will stop working and the entire hob will enter a shutdown state.

12.PCB board fault codes and solutions

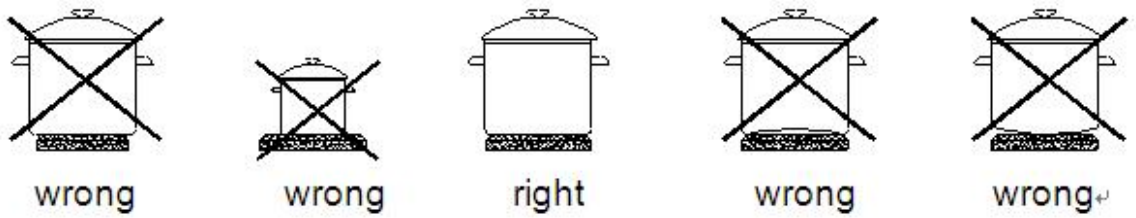
When a PCB board failure occurs, the timer digital tubes on the display panel always display the fault code, and all the cooking zones that are being heated stop heating, and automatically return to the shutdown state after 1 minute. For the cooking zones that have been worked, the corresponding digital

tube continues to display the high temperature warning sign "H". When the fault code appears, please refer to the scheme in the following table to solve.

Fault code	Type of fault	Solution
E1	Cooking zone thermocouple open/short circuit	Check if the heating plate thermocouple is securely plugged in or damaged, and prioritize replacing the thermocouple; If the error still exists after replacing the thermocouple, replace the control board
E2	Heating plate temperature exceeds limit values	

Power consumption standby mode	N/A
Power consumption off mode	0.5W
Time after which the equipment reaches automatically standby mode	N/A
Time after which the equipment reaches automatically off mode	20min

How to use the hot plate



Caution!

- Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
- Protect the plate against corrosion.
- Switch off the plate against corrosion.
- Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.

Hob guidelines

- The first few times the hob top is used, it may give off an acrid, burning smell. This smell will disappear completely with repeated use.
- The worktop is fitted with cooking areas of different diameter and power.
- The positions where the heat will radiate from are clearly marked on the hob top. The saucepans must be positioned exactly on these zones for efficient heating to occur. Pans should have the same diameter as the cooking zone that they are being used on.
- You should not use saucepans with rough bottoms, as this can scratch the ceramic surface.
- Before use, make sure that the bottoms of the saucepans are clean and dry.
- When cold, the bottom of the pans should be slightly concave, as they expand when hot and lie flat on the surface of the hob. This will allow the heat to transfer more easily.
- The best thickness for the bottom of the pans is 2 – 3 mm of enamelled steel and 4 – 6 mm for stainless steel with sandwich type bottoms.
- If these rules are not followed, then there will be a great loss of heat and energy. Heat not absorbed by the saucepan, will spread to the hob, frame and surrounding cabinets.
- Preferably cover pans with a lid to permit cooking at a lower heat.
- Always cook vegetables and potatoes, etc. in as little water to reduce cooking times.
- Food or liquid that has high sugar content may damage the hob top if it comes into contact with the ceramic hob surface. Any spillages should be wiped up immediately, however this may not prevent the hob surface from becoming damaged.
- IMPORTANT: The ceramic hob surface is tough; however it is not unbreakable and can be damaged. Especially if pointed or hard objects are allowed to fall on it with some force.

Maintenance and cleaning



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the ceramic hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm water mixed with a little washing up liquid.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm water mixed with a little washing up liquid.



You may find it easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. However you should take care not to burn yourself if cleaning the hob surface when it is still warm.

After each use

◆Wipe the appliance over with a damp cloth.
◆Dry the appliance by rubbing the surface with a clean cloth.

Cleaning table

Type of deposit	Remove immediately?	Remove when the appliance has cooled down?	What should I use to remove the deposit?
Sugar or food/liquid containing sugar	Yes	No	Ceramic hob scraper
Tin foil or plastic	Yes	No	Ceramic hob scraper
Fat splashes	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Metallic discolouration	No	Yes	Ceramic hob cleaner
Water splashes or water rings	No	Yes	Ceramic hob cleaner

Important!

The inside of the hob should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

Caution!

Ensure the heating plate is clean-a soiled zone does not transfer all of the heat.
Protect the hob against corrosion.
Switch off the hob against corrosion.
Do not leave pans with prepared dishes based on fats and oils unattended on the switched-on plate; hot fat can spontaneously catch fire.



IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, Please contact with dealer.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then he will not complete a repair.

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.



Specification

Built-in hob
Rated voltage:220-240V
~ rated
frequency :50-60Hz rated
power :6000W

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 com-petent authorities and can be requested through the vendor of the equipment. The man-ufacturer 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 substanc-es.

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 wilful misconduct or gross negligence, are excluded.

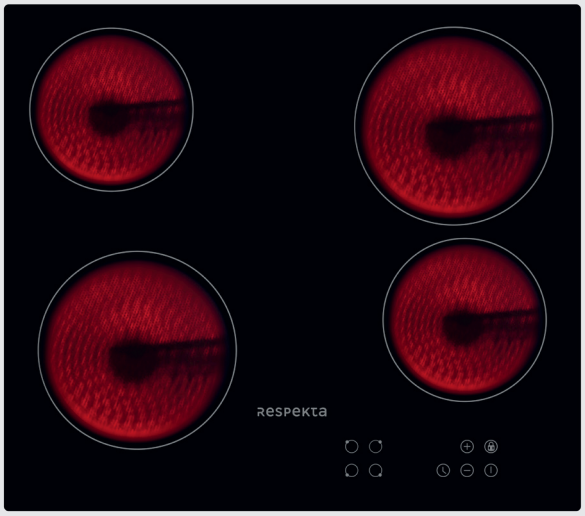
The warranty claim must be proven by the buyer by presenting the purchase receipt. The warranty is valid within the Federal Republic of Germany.

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

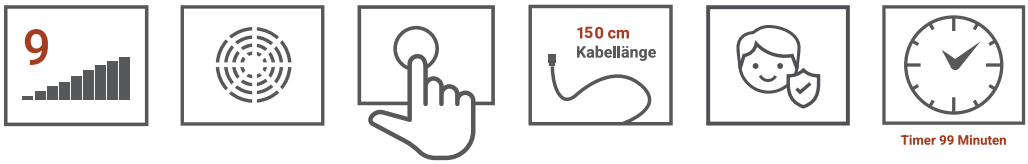
- model identification code



Angelo
Rahmenloses Glaskeramikkochfeld

KM4400-19 (23000000001119)

+ 9 Leistungsstufen
+ Touch Control Steuerung
+ Restwärmeanzeige
+ Automatische Abschaltung
+ 99 Minuten Timer
+ Kindersicherung



AUSSTATTUNG

Ausführung	Glaskeramik / Halogen
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control
Anzahl der Kochzonen	4
Zweikreiszone / Bräterzone	Nein / Nein

BESONDERHEITEN

Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	99 Minuten

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 380-400V / 50-60Hz
Anschlusswert Kochfeld	max. 6000 W
Technische Daten der Kochzonen	2 x Ø 200 mm / 1800 W
	2 x Ø 165 mm / 1200 W
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	150 cm

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	5 x 58 x 51 cm / 8,2 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)	56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	15 x 75,5 x 57,5 cm / 10,4 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN
23000000001119	KM4400-19	4262422193609

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten