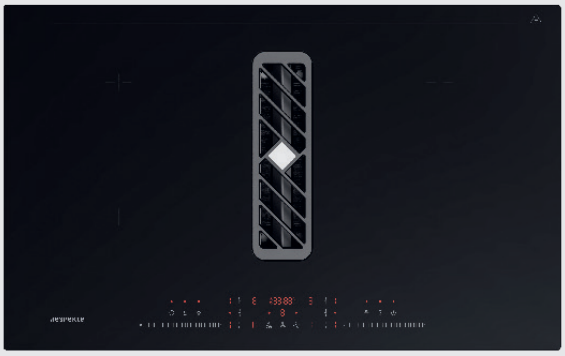


Calima
Induktionskochfeld, 83 cm mit Dunstabzug

2300630835201-45

A++

+ Leistungsfähiger Motor für starke Absaugkraft
+ Teilgeführte Umluft
+ Große Nutzfläche im Unterschrank dank dem verkürzten Umluftkanal
+ Bridgezone
+ Booster Funktion bei allen Kochzonen
+ Touch Control mit Slider Steuerung



AUSSTATTUNG INDUKTIONSKOCHFELD

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control mit Slider Steuerung
Anzahl der Kochzonen	4
Bridgezone	2 (obere und untere Kochplatten zusammen)

BESONDERHEITEN INDUKTIONSKOCHFELD

Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Timer	Ja
Warmhaltefunktion	Ja

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

TECHNISCHE DATEN DUNSTABZUGSHAUBE

Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	9,9 kWh
Energieeffizienzklasse	A++
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	23,9
Fluiddynamische Effizienzklasse	B
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	–
Beleuchtungseffizienzklasse	–
Fettabscheidegrad	76,6 %
Fettabscheideeffizienzklasse	C
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	323,5 – 544,7 m³/h
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	51 – 68 dB (A)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	–
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0,48 Watt

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 400V / 50Hz
Anschlusswert	max. 7380 W
Technische Daten der Kochzonen	4 x 185 x 215 mm / 1800 / 2500 W (Booster) oder 2 Bridgezonen
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	150 cm

ZUBEHÖR	EAN
Inkl. Kohlefilter-Set 2 x MIZ 7800	4262421975503
Nicht enthalten: Downdraft Schachtsystem 9000230000001-45	4262421978214

ABMESSUNGEN

Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht	20 x 83 x 51,5 cm / 21 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (B x T)	ca. 76 x 49,6 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	33,4 x 96,5 x 65, cm / 27,6 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
2300630835201-45	KMCH7800I-45	4262421974001	1903488

Auch sls Set erhältlich

2352KMCH7800ISET	KMCH7800ISET	4262422198932	–

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	**respekta**
Modellkennung	**2300630835201-45**
Jährlicher Energieverbrauch	**9,9 kWh/Jahr**
Energieeffizienzklasse	**A++**
Fluiddynamische Effizienz	**23,9**
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	**B**
Beleuchtungseffizienz	**0,0 lx/W**
Beleuchtungseffizienzklasse	**-**
Fettabscheidegrad	**76,6 %**
Klasse für den Fettabscheidegrad	**C**
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbe-trieb)	**323 m³/h**
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbe-trieb)	**544 m³/h**
Luftstrom (bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnell-laufstufe)	**659 m³/h**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Ge-schwindigkeit im Normalbetrieb)	**51 dB**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Ge-schwindigkeit im Normalbetrieb)	**66 dB**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe)	**68 dB**
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (W)	**0,62 W**

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 26/02/2024

EPREL-Eintragungsnummer 1903488 https://eprel.ec.europa.eu/qr/1903488

Lieferant: NEG Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH (Hersteller) **Website:** www.respekta.info

Kundenbetreuung:

Name: NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH **Website:** www.respekta.de

E-Mail-Adresse: produktmanagement@neg-novex.de **Telefonnummer:** 06232298500

Anschrift: Chenover
Strasse 5 67117
Limburgerhof
Deutschland

DE *Bedienungs- & Installationsanleitung*

Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

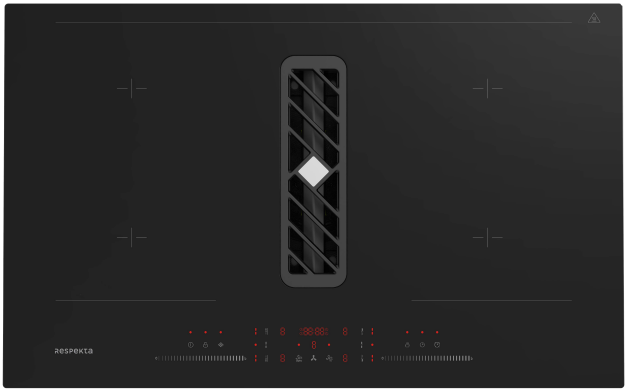
GB *Installation & Operating Instructions*

Vented Induction Hob

respekta

Mod. No.:

> 2300630835201-45



NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
202401_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-12

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-13
3.1 Technische Daten de-13

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-17
4.1 Nützliche Ratschläge de-17
4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes de-23

5 : INSTALLATION de-38
5.1 Liste der mitgelieferten Komponenten de-38
5.2 Vorbereitende Arbeiten de-39
5.3 Installationsanleitung de-41
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz de-49

6 : WARTUNG de-51
6.1 Reinigung und Pflege de-51

7 : STÖRUNGSSUCHE de-54
7.1 Störungsbehebung de-54
7.2 Fehlercode-Anzeige de-57

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 den Kundendienst Ihres Händlers.

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

Bevor Sie 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, um sie jederzeit nachschlagen und an eventuelle Nachbesitzer weitergeben zu 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

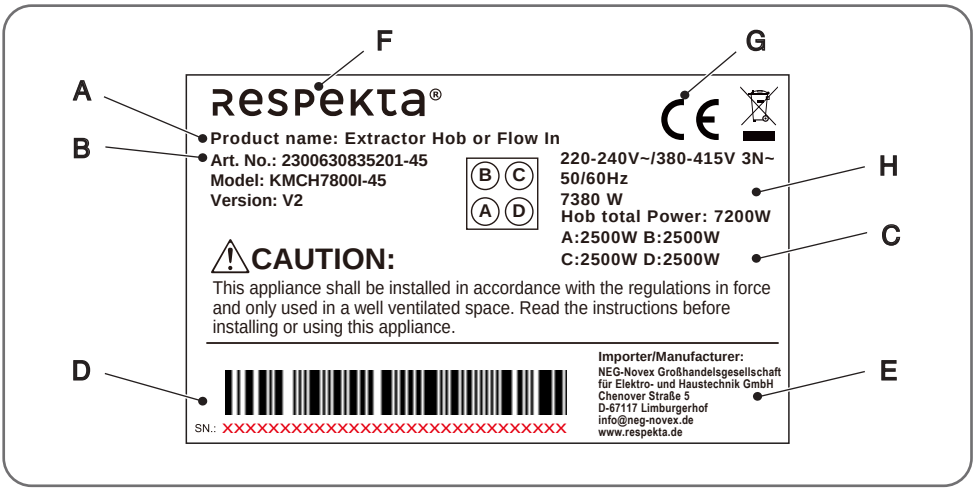


Abb. 1.1

Auf dem Typenschild sind folgende Daten angegeben:

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

	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 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.

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:** Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist. Fragen Sie Ihren Arzt bezüglich der Verwendung von Induktionskochfeldern.
	**GEFAHR:** Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	**GEFAHR:** Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	**GEFAHR:** Achten Sie bei der Installation und Reinigung insbesondere auf die scharfen Kanten.
	**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 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 überhitzen.
Stellen Sie sicher, dass die Anschlüsse des Netzkabels fest sitzen und das Kabel nicht 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: Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter 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 als auch 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: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, oder seinem Kundendienstservice oder entsprechend geschulten Fachpersonal ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.



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

	**ACHTUNG:** Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nur unter Aufsicht 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 diese 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 oder 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.
	**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.
	**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, da diese heiß werden.
	**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 Ihren Händler oder den Kundendienst. Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, Ihren Händler oder den Kundendienst.
	**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 vorhandenen elektrischen Installation 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:** 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 zur Reinigung keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	**HINWEIS:** Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Induktionskochfeld installieren und/oder benutzen.
	**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 in dieser Unterlage beschriebene Gerät ist nicht für die gewerbliche Nutzung, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

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

	HINWEIS: Zur Inanspruchnahme der Garantie ist die Kaufquittung oder ein anderer geeigneter Kaufnachweis 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 2300630835201-45

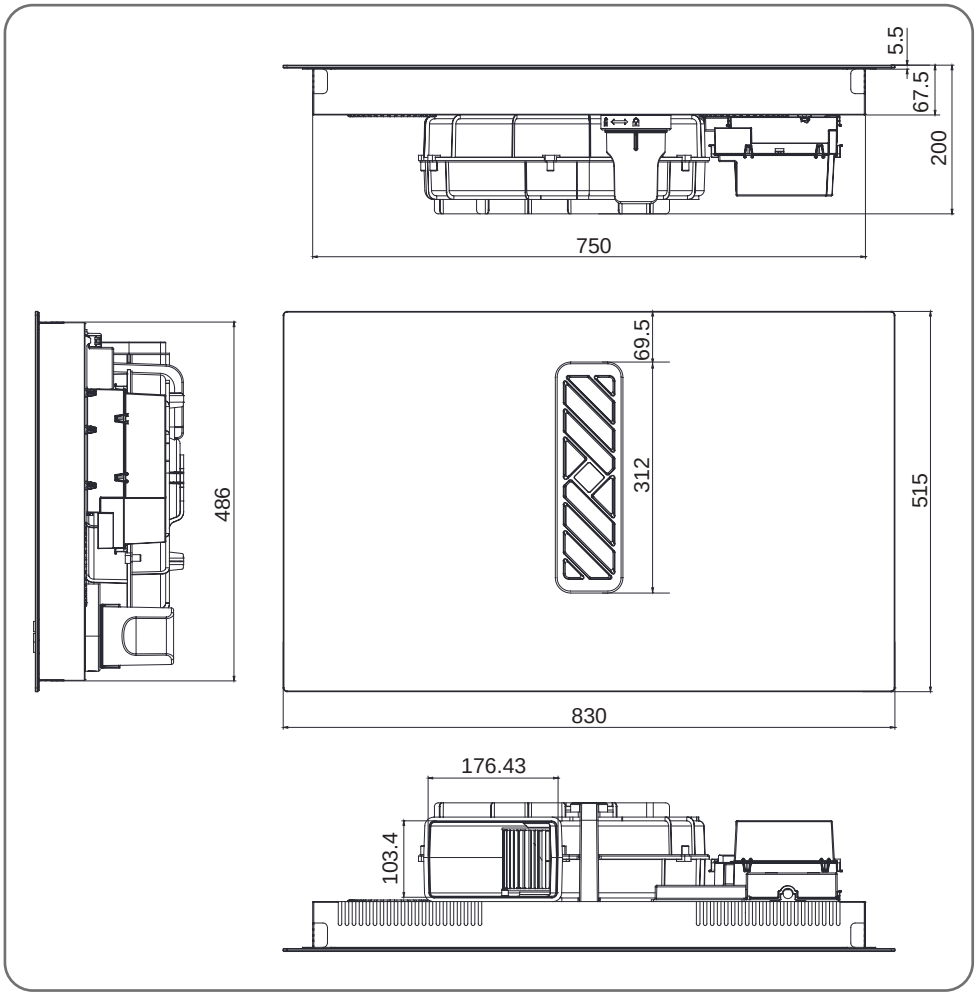


Abb. 3.1

Modell Nr.		**2300630835201-45**
Identifikation des Produkts/ Marke		Respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Induktionskochfeld, 83cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Induktion
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**2300630835201-45**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~/380-415V 3N~ 50/60Hz
Nennleistung	Watt	7200
Abmessungen der Kochfläche	mm	185 X 215
Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)	Anzahl	4
Vordere Kochfläche	Watt	1800W/Power Boost 2500W
Hintere Kochfläche	Watt	1800W/Power Boost 2500W
Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider)		Touch
Konfiguration der Heizzonen	Anzahl	0-8, b
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	830 x 200 x 515
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	965 x 325 x 650
Abmessungen der Dunstabzugshaube	mm	312 x 90
Luftfilter	Ja/Nein	Ja

Energieeffizienzparameter

Modell Nr.		**2300630835201-45**
Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	kWh/a	9,9
Jährlicher Standard-Energieverbrauch (AEChood)	kWh/a	28,8
Stufe P Maximum (GFE hood)		76.6%
Klasse Stufe P Maximum (GFE hood)		C
Leistung	W	180
Luftstromstufe 1 Minimum	m³/h	323,5
Luftstromstufe b Maximum (Qmax)	m³/h	544,7
Luftstromstufe b Maximum (Qboost) Umluft-Betrieb	m³/h	659
Stufe 1 Minimum	dB(A)	51
Stufe b Maximum (Qmax)	dB(A)	67
Stufe b Maximum (Qboost) Umluft-Betrieb	dB(A)	74
Energieverbrauch im ausgeschalteten Zustand (Ps)	W	0,62
Zeiterhöhungsfaktor		1,1
Energieeffizienzindex (EEIhood)		34,4
Energieeffizienzklasse		A++
Fluiddynamische Effizienzklasse		B
Gemessener Luftdurchsatz am besten Effizienzpunkt		130
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg		Linke Zone: 189,9 Rechte Zone: 188,7
Energieverbrauch des Kochfelds,berechnet pro kg		189,3

Leistungsstufen

Leistung der Kochflächen										
Leistung	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
W	0	100	200	300	800	1200	1400	1600	1800	2500
Leistung der Kochflächen in Betriebsart „Bridging“										
Leistung	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
W	0	100	200	300	800	1000	1200	1400	1600	1800
Vom Lüfter angesaugter Luftstrom										
Leistung	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
m^3/h	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650

Mitgelieferte Komponenten

Modell Nr.		**2300630835201-45**
Saugfilter		mitgeliefert
Aktivkohlefilter		mitgeliefert
Fettfilter		mitgeliefert
Gitterrost		mitgeliefert
Lüfterkanal-Adapter		mitgeliefert
Gummidichtung		mitgeliefert
Schwammdichtung		mitgeliefert
Schrauben M4x10 (4x)		mitgeliefert
Befestigungsbügel (4x)		mitgeliefert
Abluftrohr, gerade		mitgeliefert
Dichtband		mitgeliefert

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:** 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 Induktionskochstellen. 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.

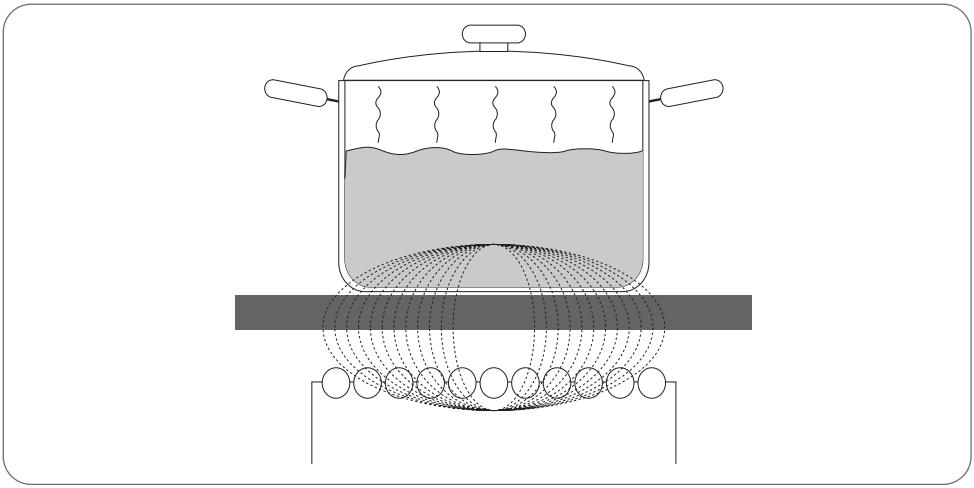


Abb. 4.1

⚠	**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.

NICHT geeignet sind Schnellkochtöpfe.

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

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

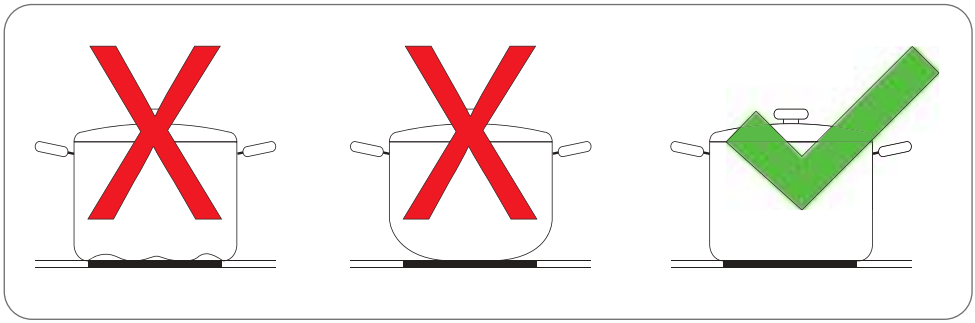


Abb. 4.2

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

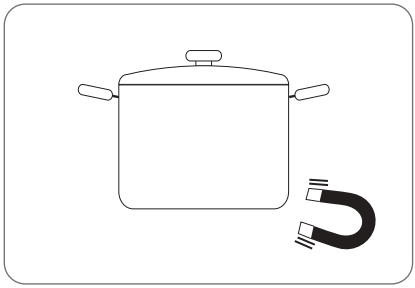


Abb. 4.3

4.1.3 Topfgrößen

Induktionskochzonen passen sich innerhalb einer bestimmten Grenze automatisch an die Größe des Topfbodens an. Die Effizienz der Kochstelle hängt vom Durchmesser des Topfbodens ab. Töpfe mit einem kleineren als dem Mindestdurchmesser nehmen nur einen Teil der von der Kochstelle 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 es auf einer anderen Platte, mit einem kleineren Durchmesser. Stellen Sie die Töpfe auf jeden Fall immer **in die Mitte der Kochstelle.**.

Durchmesser der Kochplatte (mm)	Mindestdurchmesser des Topfbodens (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

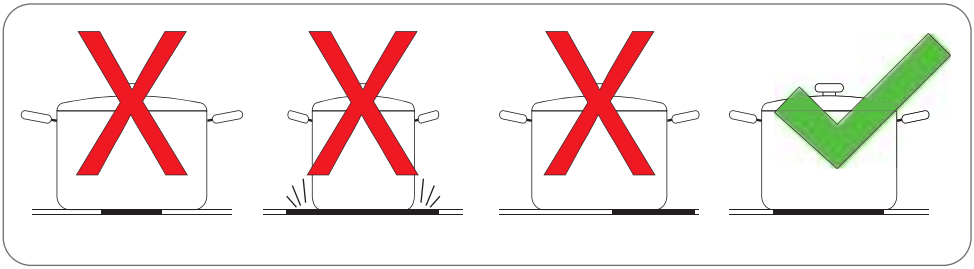


Abb. 4.4

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

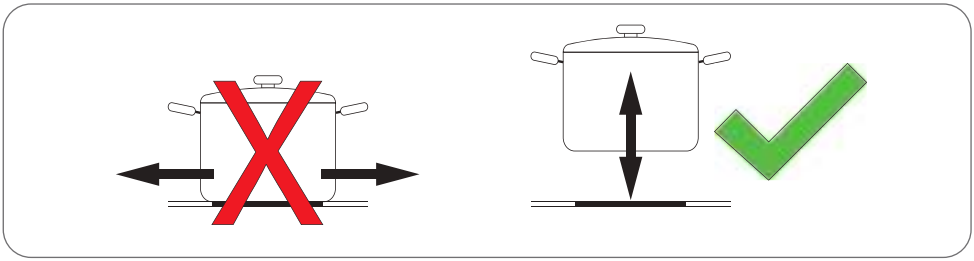


Abb. 4.5

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, 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 Kochstelle, bevor Sie diese einschalten.
	**HINWEIS:** Stellen Sie die Töpfe immer in die Mitte der Kochstelle.
	**HINWEIS:** Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten. Kochen Sie ein neues Gericht auf einer gerade benutzten Kochstelle, 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 viel mehr Energie.

4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

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.

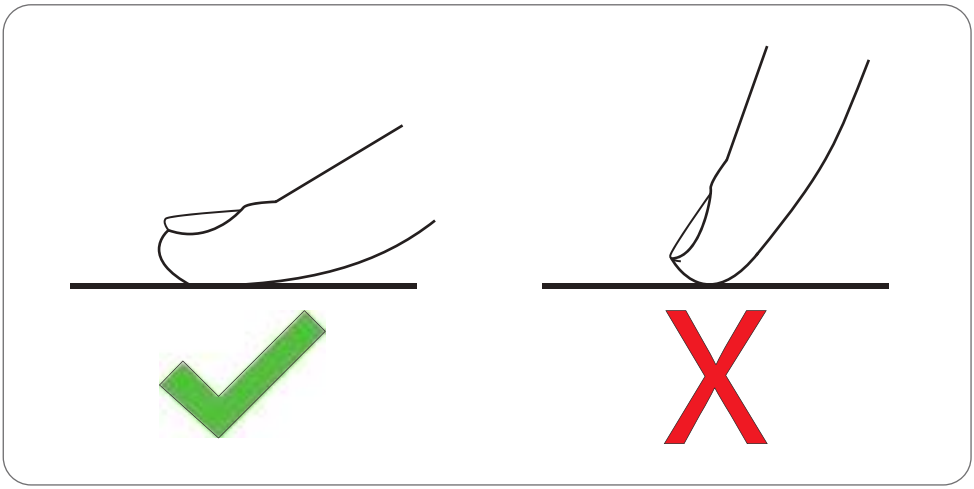


Abb. 4.6

4.2 Verwendung des Induktionskochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochstellen

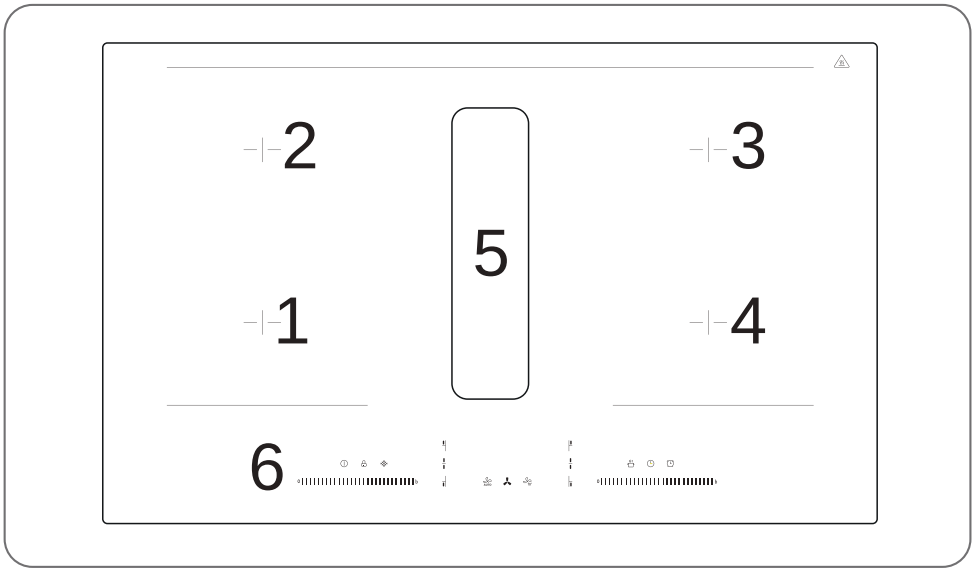


Abb. 4.7

1 - Kochstelle vorne links (1800W/Power Boost 2500W)
2 - Kochstelle hinten links (1800W/Power Boost 2500W)
3 - Kochstelle hinten rechts (1800W/Power Boost 2500W)
4 - Kochstelle vorne rechts (1800W/Power Boost 2500W)
5 - Eingang Dunstabzugshaube
6 - Touchscreen-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochstelle und der Heizstufe

1 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der linken Seite
2 - Tasten zur Auswahl der Kochzone auf der rechten Seite
3 - Kontrollbereich Leistungsstufen
4 - Tastensperre (Kindersicherung)
5 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
6 - Timer-Taste
7 - Bridging
8 - Warmhalten
9 - „Power Boost“-Taste
10 - Einstellung Absaugen und Kontrollleuchte „Link“
11 - Filternutzungsanzeige
12 - Automatische Haubensteuerung
13 - 10 Minuten Verzögerung
14 - Countdown Timer

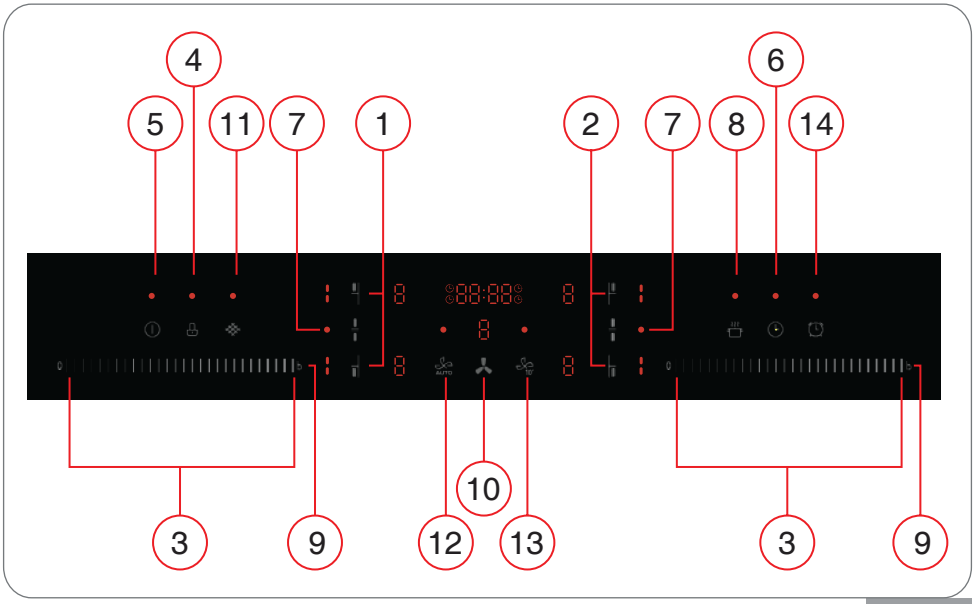


Abb. 4.8

4.2.3 Starten des Kochvorgangs

1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (5), 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.

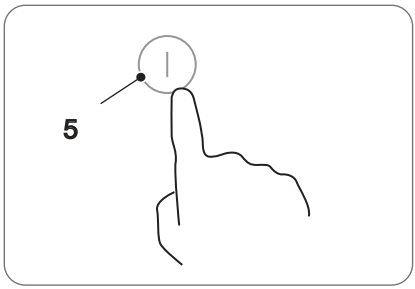


Abb. 4.9

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochstelle.

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

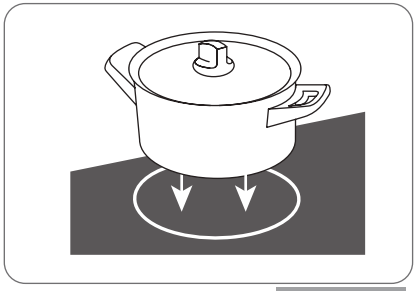


Abb. 4.10

3 - Bei Drücken der Kochstellen-Wahltaste (1 oder 2), blinkt eine Anzeige neben der Taste.

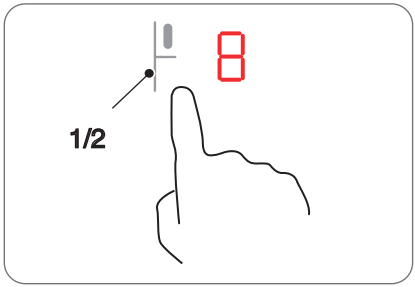


Abb. 4.11

4 - Schieben Sie die Leiste des Leistungsstufenreglers (3) nach rechts, um die gewünschte Garstufe einzustellen. Die auf dem Display angezeigte Leistungs-/ Garintensitätsstufe variiert von 1 bis 8 (0, Kochstelle ist ausgeschaltet). Je höher die Stufe, desto größer ist die Garintensität.

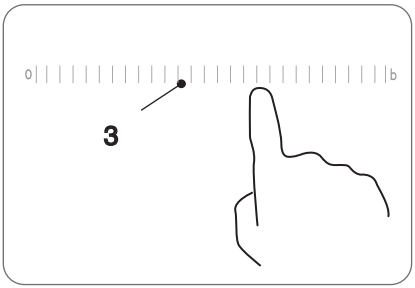


Abb. 4.12

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 Kochstelle, 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 Kochstelle zentriert. Das Symbol schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf der entsprechenden Kochstelle platziert ist.

4.2.4 Nach dem Kochen

1 - Drücken Sie die Auswahltaste der Kochstelle (1 oder 2), die Sie ausschalten möchten.

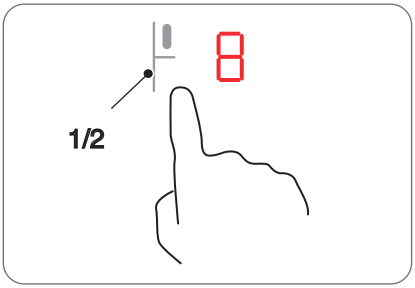


Abb. 4.13

2 - Schieben Sie den Leistungsstufenregler (3) nach links, bis Sie die Stufe „0“ erreichen, um die Kochstelle auszuschalten. Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.Sobald eine Kochstelle ausgeschaltet ist, wird automatisch die nächste Kochstelle oder der nächste Lüfter gewählt, wenn alle Kochstellen ausgeschaltet sind.

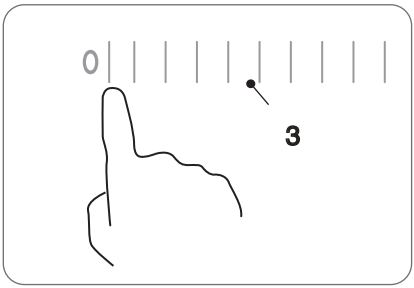


Abb. 4.14

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

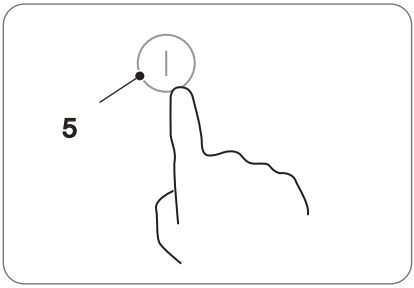


Abb. 4.15

	ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochstelle 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 Kochstelle nutzen.

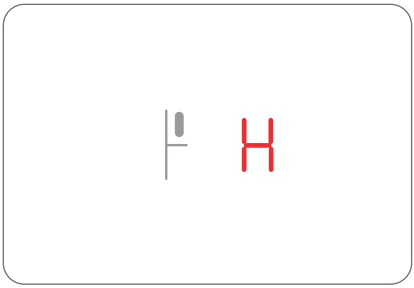


Abb. 4.16

4.2.5 Power-Boost-Funktion

Power Boost einschalten

1 - Wählen Sie die Kochstelle, den Sie schnell aufheizen möchten (1 oder 2).

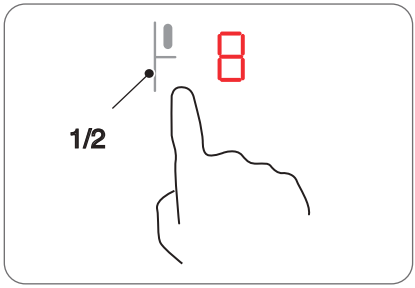


Abb. 4.17

2 - Schieben Sie den Leistungsstufenregler (3) nach rechts, bis Sie die Stufe „b“ erreichen, die Garintensitätsstufe zeigt „b“ an und es wird die maximale Leistung erreicht.

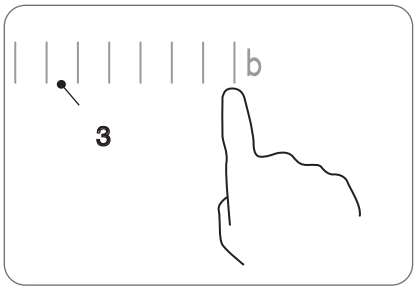


Abb. 4.18

Power Boost ausschalten

1 - Wählen Sie die Kochstelle mit der Power-Boost-Funktion, welche Sie ausschalten möchten (1 oder 2).

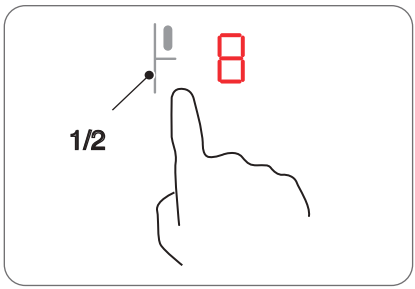


Abb. 4.19

2 - Schieben Sie den Leistungsstufenregler (3) nach links, um die Funktion „maximale Leistung“ zu deaktivieren und die gewünschte Garstufe einzustellen.

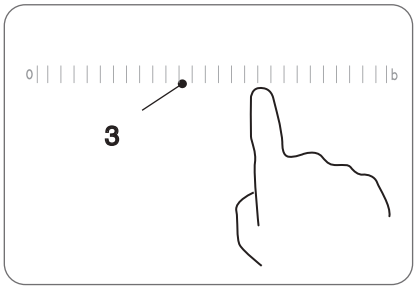


Abb. 4.20

4.2.6 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 andere Taste außer der EIN/AUS-Taste (Einschalten/Ausschalten) aktiviert werden.

So sperren Sie die Bedienelemente

Drücken Sie die Sperrtaste der Bedienelemente so lange, bis das Symbol aufleuchtet.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1 - Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.

2 - Halten Sie die Taste für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt.

3 - Das Induktionskochfeld ist nun betriebsbereit.

	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.

4.2.7 Überhitzungsschutz

Ein integrierter Temperatursensor misst die Temperatur im Induktionskochfeld. Wenn eine zu hohe Temperatur erkannt wird, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus und das Display zeigt das Symbol „u“ an.

4.2.8 Koordinierte Leistung

Diese automatische Funktion sorgt dafür, dass die Leistungsaufnahme 3600 W nicht überschreitet, wenn zwei Kochstellen auf derselben Seite aktiviert sind.

4.2.9 Einstellbare Leistung

Diese Funktion wird durch zweimaliges Drücken der Link-Taste aktiviert und ermöglicht es, die maximale Leistung des Kochfeldes einzustellen, indem Sie mit den Bridging-Tasten durch die 5 verfügbaren Leistungen scrollen: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W und 7200 W.

4.2.10 Energiesparen

Wenn Sie die Sperrtaste zusammen mit der Lüfterwahltaste gedrückt halten, können Sie die Betriebsart auf Standard- oder Energiesparmodus einstellen.

0 bedeutet Standardmodus und 1 bedeutet, dass Sie sich im Energiesparmodus befinden; Sie können den Modus durch Drücken der Lüftertaste wechseln.

Im Energiesparmodus ist es nicht möglich, den Powerbooster zu aktivieren, während es im Standardmodus möglich ist, zwei Kochstellen auf Power-Boost einzustellen.

4.2.11 Erkennung von kleinen Gegenständen

Wenn ein Topf ungeeigneter Größe mit nichtmagnetischem Boden (z. B. Aluminium) erkannt wird oder ein kleinerer Gegenstand (z. B. Messer, Gabel oder Schlüssel) auf dem Kochfeld vergessen wird, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter kühlt das Induktionskochfeld für 1 weitere Minute.

4.2.12 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Induktionskochfeld. 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	b
Standard-Garzeittimer (Stunden)	3	3	3	3	3	3	3	3	Automatische Rückkehr auf Stufe 8 nach 5 Minuten

4.2.13 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf 0 bis 99 Minuten einstellen.

Bei der Einstellung wird zuerst der Wert für die Zehner-Minuten eingestellt, dann der Wert für die Einheiten.

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

Um den Timer einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1 - Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, und drücken Sie dann die Timer-Taste. Auf dem Timer-Display erscheint "00" und "0" blinkt.

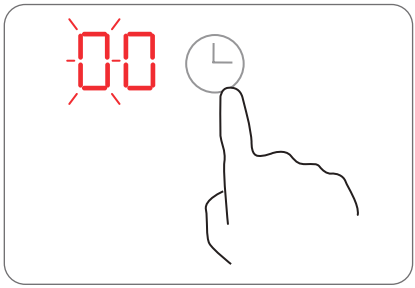


Abb. 4.21

2 - Stellen Sie mit dem Touch-Fader (Slider) den Zehnerwert ein (z.B. 5).

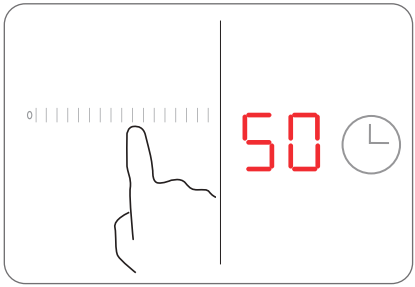


Abb. 4.22

3 - Nehmen Sie den Finger für mindestens 3 Sekunden vom Schieberegler oder drücken Sie die Timer-Taste , dann blinkt "0" auf dem Display.

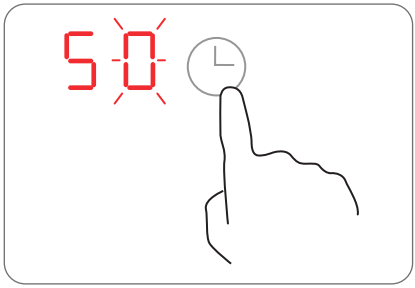


Abb. 4.23

5 - Stellen Sie mit dem Touch-Fader (Slider) die Einheit ein (z. B. 2), jetzt ist der Timer auf 52 Minuten eingestellt.Nehmen Sie den Finger für mindestens 3 Sekunden vom Touch-Fader (Slider), drücken Sie aber NICHT die Timer-Taste. Wenn die Timer-Taste gedrückt wird, bevor die Einstellung abgeschlossen ist, wird die Einstellung abgebrochen.

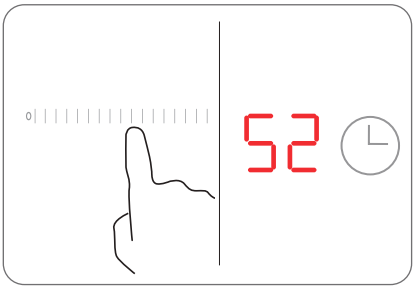


Abb. 4.24

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

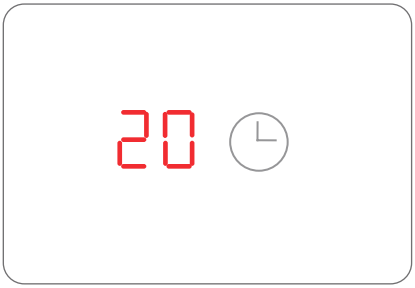


Abb. 4.25

7 - Der Summer ertönt 6 Mal und die Timer-Anzeige zeigt "- - " an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

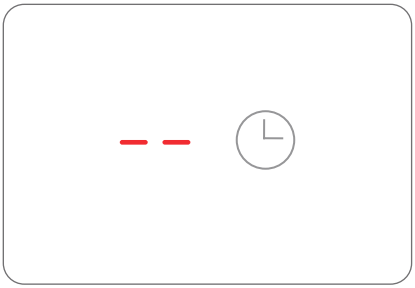


Abb. 4.26

4.2.14 Bridging-Funktion

Die Bridging-Funktion kann aktiviert werden, um die beiden Kochstellen der gleichen Zone gleichzeitig einzuschalten und einzustellen.

1 - Drücken Sie die der rechten oder linken Zone entsprechende Bridging-Taste (1), um die beiden Kochstellen zusammen zu aktivieren.

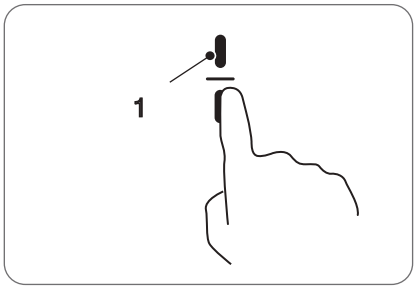


Abb. 4.27

2 - Stellen Sie die Leistung der Kochstelle mit dem Touch-Fader (Slider) (2) ein.

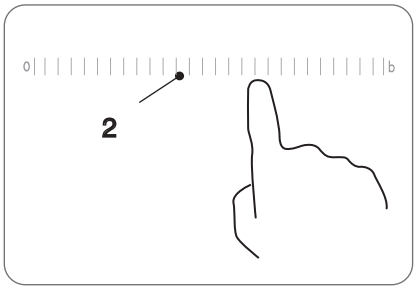


Abb. 4.28

3 - Drücken Sie die Bridging-Taste (1) erneut, um die Funktion zu deaktivieren und die Kochstellen auszuschalten.

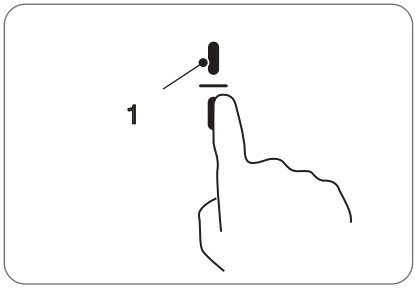


Abb. 4.29

4.2.15 Warmhaltefunktion

Mit der Warmhaltefunktion kann das gewählte Kochfeld auf Mindest-Leistung eingestellt werden.

1 - Drücken Sie die Warmhaltetaste (1), auf dem Display erscheint ein "L" für die gewählte Kochstelle.

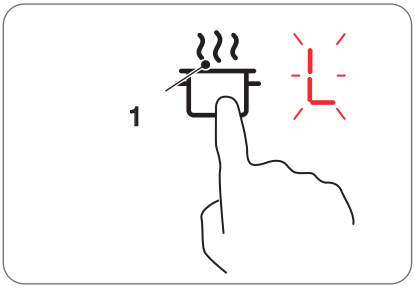


Abb. 4.30

2 - Wenn Sie eine andere Taste drücken, wird die Warmhaltefunktion deaktiviert.

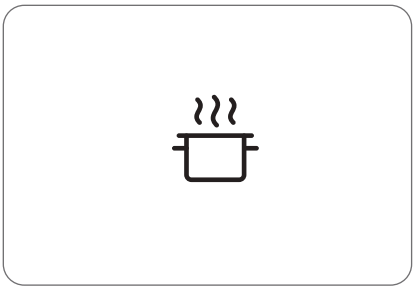


Abb. 4.31

4.2.16 Verwendung des Absauglüfters

1 - Drücken Sie die Wahltaste für des Absauglüfters (1).

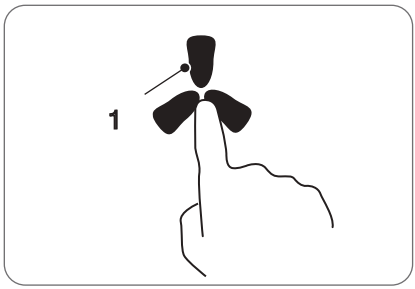


Abb. 4.32

2 - Stellen Sie mit dem Touch-Fader (Slider) (2) die Lüfterleistung genau wie bei einer Kochstelle ein.

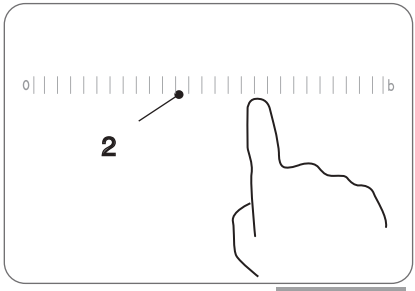


Abb. 4.33

Wenn Sie die Lüfterleistung auf "b" einstellen, wird sie nach 5 Minuten automatisch auf die Stufe "7" eingestellt; wenn Sie sie auf "8" einstellen, kehrt sie nach 8 Minuten automatisch auf die Stufe "7" zurück.

Nach der Einstellung des Lüfters wird durch erneutes Drücken der Lüfterwahltaste die 1-minütige Ausschaltverzögerung aktiviert.

4.2.17 Aktivierung der Link-Funktion

Die Link-Taste wird beim ersten Einschalten des Kochfeldes automatisch aktiviert; bei den folgenden Einschaltungen speichert sie die eingestellte Einstellung.

Halten Sie die Lüfterwahltaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die gegenwärtigen Einstellungen zu löschen und sie neu einzustellen.

Stellen Sie die Link-Funktion wie folgt ein:

1 - Wählen Sie eine Kochstelle und stellen Sie deren maximale Leistung ein.

2 - Wählen Sie den Abluftlüfter und stellen Sie dessen maximale Leistung ein.

3 - Die Verknüpfung ist nun eingestellt; wenn die Kochstelle einen Maximalwert von 5 hat und der Lüfter auf 6 eingestellt ist, stellt sich der Lüfter auf den nächsten Leistungswert des Kochfeldes ein. Wenn Sie die Kochstelle von 5 auf 4 verschieben, schaltet der Lüfter seine Leistung automatisch von Wert 6 auf Wert 5.

4.2.18 Filternutzungsanzeige

Diese Taste informiert den hauptsächlich darüber, wie lange der Vorfilter bereits in Betrieb ist. Wenn er 300 Stunden erreicht hat,muss er ausgetauscht werden.

1 - Drücken Sie einmal auf die Taste, wird angezeigt, wann der Filter ausgetauscht werden muss.
2 - Nach 275 Stunden blinkt die Filternutzungsanzeige bei jedem Einschalten des Geräts 15 Sekunden lang und erlischt dann.Nach mehr als 300 Stunden blinkt sie ununterbrochen.
After more than 300 hours, it will keep flashing without stopping.
3 - Halten Sie die Filternutzungsanzeigelange gedrückt, um den Zähler zu löschen und neu zu starten.

4.2.19 Automatische Haubensteuerung

Nach der Aktivierung können der Ventilator und das Kochfeld miteinander verbunden werden, und der Ventilator passt sich entsprechend der Stufe des Kochfelds an.

4.2.20 10 Minuten Verzögerung

Nach dem Start geht der Lüfter in einen verzögerten Abschaltzustand über. Die Digitalanzeige der Lüftergeschwindigkeitzeigt ein Laufzeichen an. Der Lüfter schaltet sich nach einem Countdown von 10 Minuten ab.

4.2.21 Countdown Timer

1 - Der Countdown kann von 00:00 bis 99:59 (99 Stunden und 59 Minuten) eingestellt werden und hat nichts mit den Funktionen des Kochfelds und des Ventilators des Geräts zu tun.

2 - Halten Sie die Countdown-Taste gedrückt, um den Countdown-Einstellungsmodus aufzurufen. Die vierten Ziffer der digitalen Anzeige auf der rechten Seite welche die Minuten anzeigt, beginnt zu blinken. Verwenden Sie nun den Schieberegler, um die Minuten des Countdowns einzustellen. Wischen Sie von einer beliebigen Position nach links, um die Minuten zu verringern, und nach rechts, um sie zu erhöhen. Die Obergrenze für die Einstellung beträgt 59 Minuten. Nachdem Sie die Minuten eingestellt haben, drücken Sie kurz die Timer-Taste. Die zweistellige digitale Anzeige, die die Stunden angibt, blinkt. Verwenden Sie nun den Schieberegler, um die Stunden einzustellen. Die Obergrenze für die Einstellung der Stundenposition beträgt 99. Drücken Sie nach dem Einstellen der Stunden kurz auf die Countdown-Taste, um die Zeitmessung zu starten.

3 - Wenn der Timer läuft, drücken Sie erneut kurz auf die Countdown-Taste, um die verbleibende Countdown-Zeit in Minuten anzuzeigen. Drücken Sie die Countdown-Taste innerhalb von 3 Sekunden erneut kurz, um die verbleibende Countdown-Zeit in Stunden anzuzeigen.

4 - Wenn der Timer läuft, drücken Sie die Countdown-Taste lange, um die verbleibende Zeit des Countdowns anzupassen.
Die Anpassungsmethode entspricht der Einstellungsmethode.

5 - Der Countdown kann abgebrochen werden, indem Sie die verbleibende Zeit auf 0 einstellen oder die Power-Taste gedrückt halten, um das Gerät auszuschalten. Kindersicherung und Pause haben keinen Einfluss auf den Countdown.

4.2.22 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen

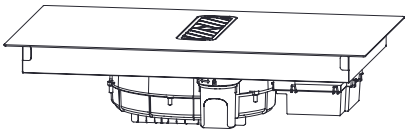
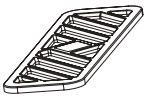
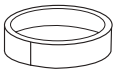
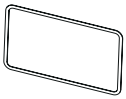
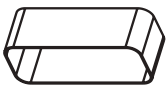
	**GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Leistungsverstärkung Power Boost verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden. Dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

- 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	Garen und Anbraten großer Mengen, Frittieren, Kochen bis zum Siedepunkt
b	„Power Boost“ - vorübergehende Erhöhung der Leistung. Um den Siedepunkt schneller zu erreichen

5 : INSTALLATION

5.1 Liste der mitgelieferten Komponenten

Item	Quantity	Image
Kochfeld.	**1**	
Wasserauffangbehälter.	**1**	
Aktivkohlefilter.	**2**	
Saugfilter.	**1**	
Gitterrost.	**1**	
Lüfter-Rohr-Adapter.	**1**	
Gummidichtung.	**1**	
Schwammdichtung.	**1**	
Schrauben M4X10.	**4**	
Lüfterausgangsrohr.	**1**	
Befestigungsbügel (Beutel im Lieferumfang enthalten- die Form des Bügels kann je nach Modell variieren).	**4**	
Klebeband	**1**	

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 Induktionskochfeld 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 vorne und hinten ein Mindestabstand von (X) eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Breite des Installationsfelds	**X**
zwischen 600 und 650 mm	54 mm
über 650 mm	65 mm

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

Einbauinstallation

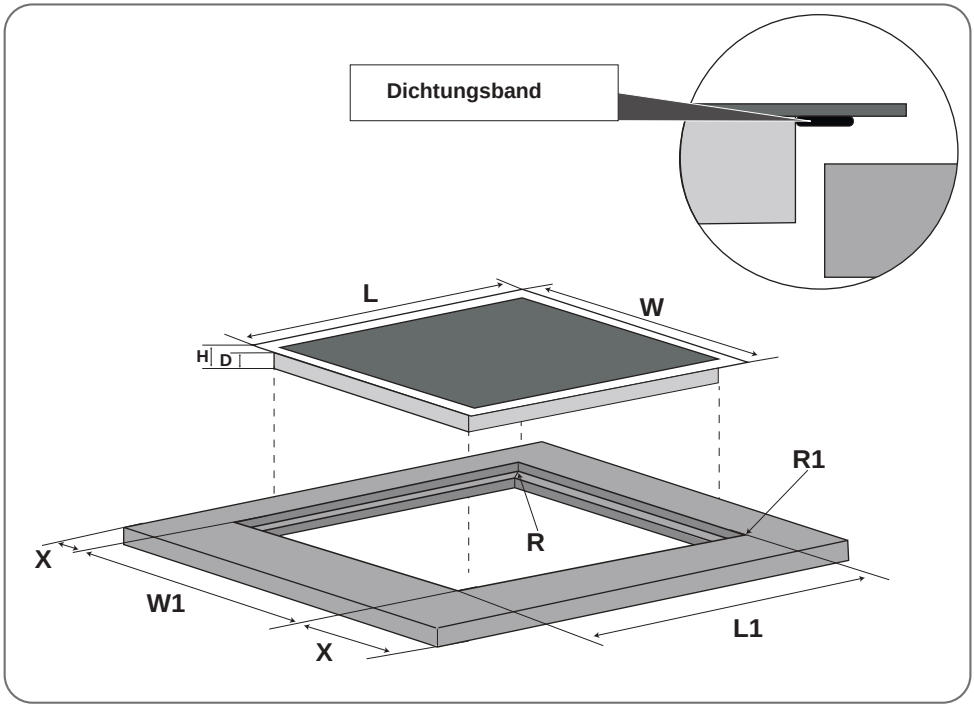


Abb. 5.1

L (mm)	L1 (mm)	W (mm)	W1 (mm)	H (mm)	D (mm)	R (mm)	R1 (mm)	X (mm)
760	834-836	496	519-521	67,5	62	10	5	54-65

Standard-Installation

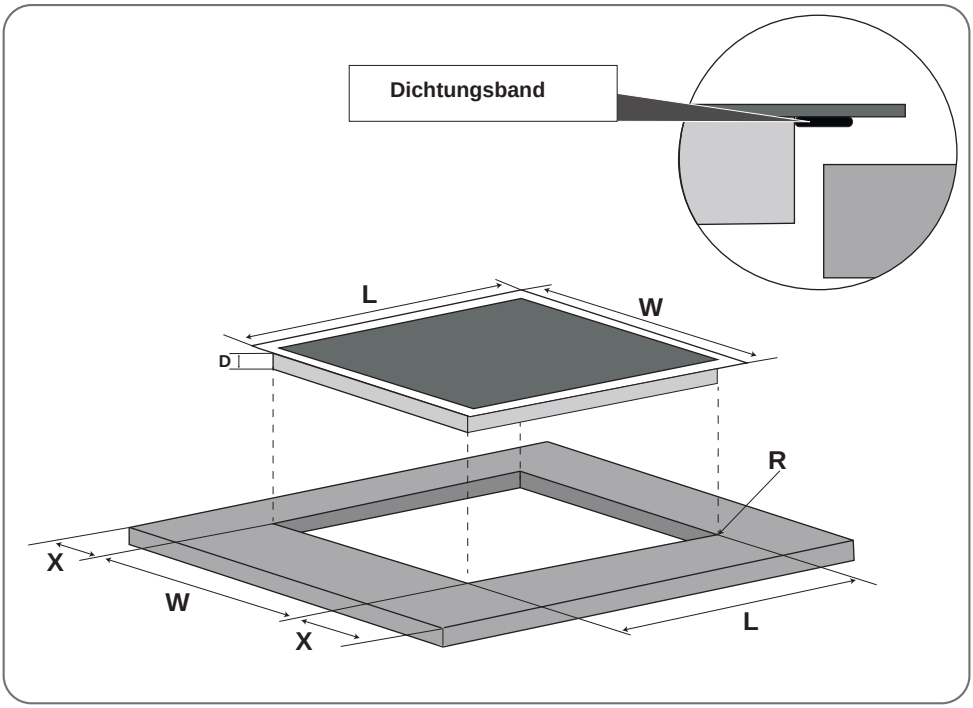


Abb. 5.2

L (mm)	W (mm)	D (mm)	R (mm)	X (mm)
760	496	62	10	54-65

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

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

Achten Sie darauf, dass der Lüftungsausgang die unten angegebenen Mindestabmessungen aufweist.

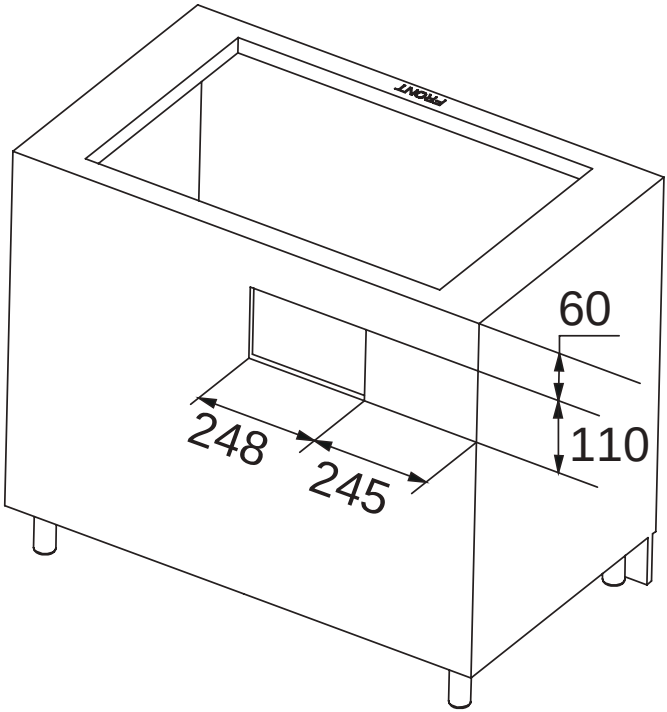


Abb. 5.3

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.

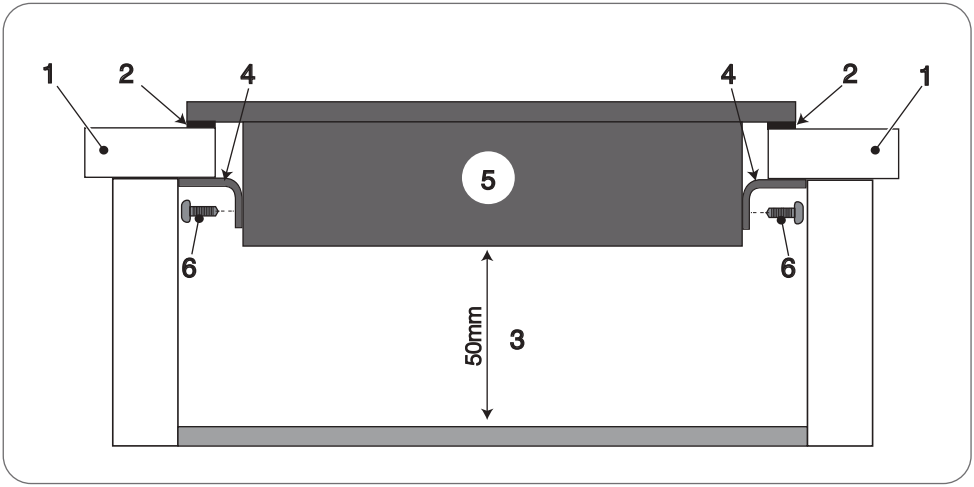


Abb. 5.4

1) - Arbeitsplatte
2) - Dichtungsband
3) - Mindestabstand
4) - Bügel
5) - Induktionskochfeld
6) - Schrauben

Installationsphasen

1) - Kleben Sie das Band (1) am Kochfeld fest.

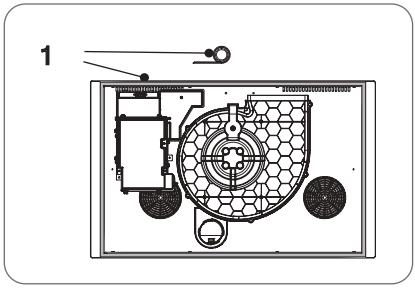


Abb. 5.5

2) - Bringen Sie den Wasserauffangbehälter (2) an und kleben Sie die Dichtung (3) am Kochfeld fest.

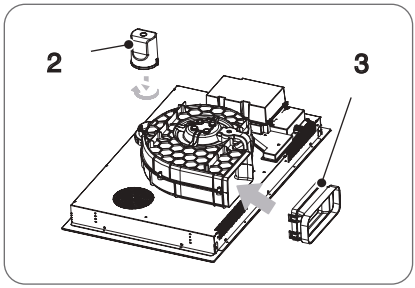


Abb. 5.6

3) - Schneiden Sie das Rohr (4) unter Bezugnahme auf den Schrank, in dem es installiert wird, auf die richtige Länge zu.

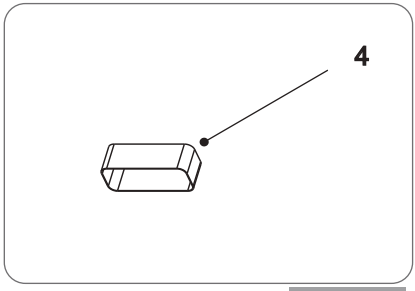


Abb. 5.7

4) - Setzen Sie das Rohr (4) in das Kochfeld ein.

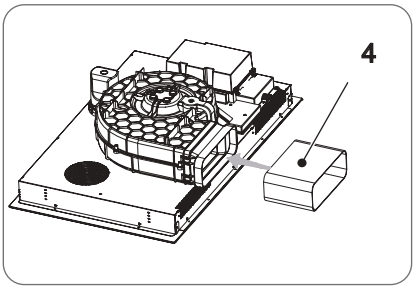


Abb. 5.8

5) - Befestigen Sie das Rohr mit dem Band hermetisch dicht.

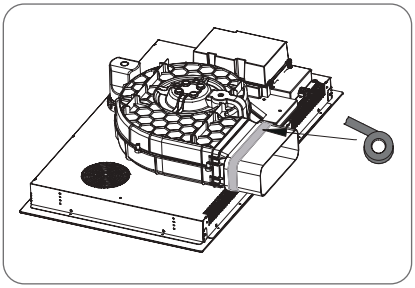


Abb. 5.9

4) - Platzieren Sie das Kochfeld (5) in der Aussparung der Arbeitsplatte und drücken Sie es leicht an.

5) - Befestigen Sie die vier Montagebügel (6) mit den Schrauben (7) 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. Die Bügel sind mit Schlitzen zum Einsetzen der Schrauben ausgestattet. Passen Sie die Position der Bügel an die unterschiedlichen Dicken der Arbeitsplatte an.

⚠	**WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird. Achten Sie darauf, dass das Induktionskochfeld immer in einwandfreiem Zustand ist.

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

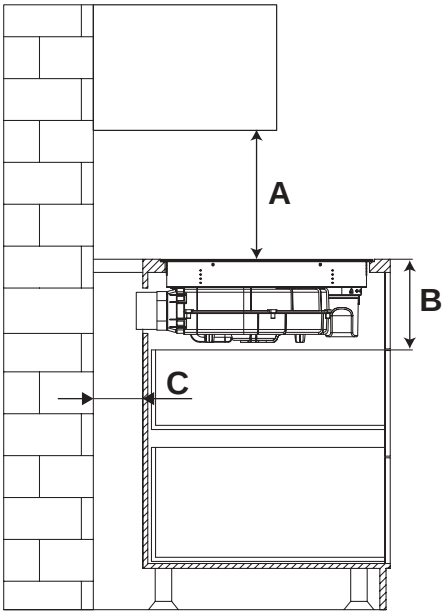


Abb. 5.10

A (mm)	B (mm)	C (mm)
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	220 (mindestens)	20 (mindestens)

WICHTIGER HINWEIS: Es besteht die Möglichkeit, das Kochfeld mit Absaugluftaustragung in „duct out“ zu installieren, d. h. die Abluft direkt in einen Schornstein oder nach außen abzuleiten.

Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -austritt nicht behindert wird.

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

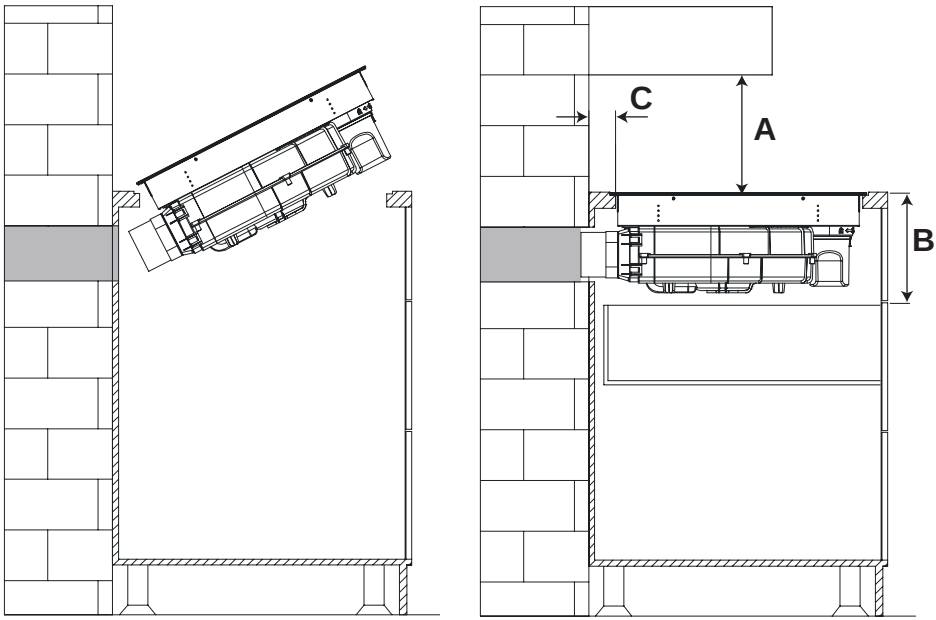


Abb. 5.11

A (mm)	B (mm)	C (mm)
760 (Mindestabstand vom Möbelstück)	220 (mindestens)	54-65 (X)

5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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

	**GEFAHR:** Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel, 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.

Anschlussverfahren:

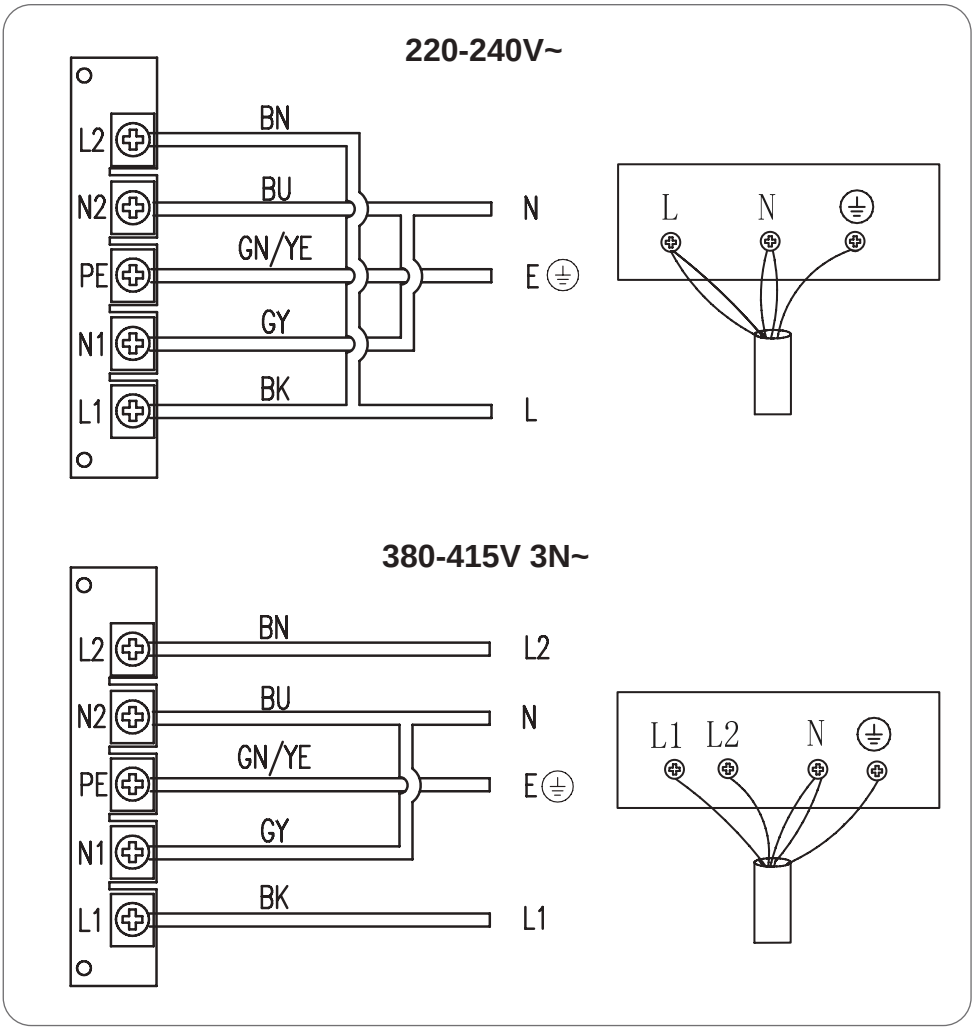


Abb. 5.12

N2:BU - Blau (2,5mm²)
N1:GY - Grau (2,5mm²)
PE:GN/YE - Grün-Gelb (2,5mm²)
L1:BK - Schwarz (2,5mm²)
L2:BN - Braun (2,5mm²)

L1, L2= Phase; N1,N2= Neutral; PE= Erdung

Der Querschnitt der Stromkabel darf 4,0mm² nicht überschreiten.

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, und die Anzeige „heiße Oberfläche“ nicht angezeigt wird, kann aberdie Kochstelle noch heiß sein! Seien Sie deshalb bitte immer sehrvorsichtig.
	2. Tragen Sie einen Induktionskochfeldreiniger 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:	• 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.
	1. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Kochfelds, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.	• 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.
	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.	
Spritzer/ Flüssigkeiten/ Rückstände übergekochter Speisen auf den Touch-Bedienelementen	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfelds aus.	• 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.
	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.	

6.1.1 Tägliche Reinigung der Absauganlage

Entfernen und reinigen Sie das Gitter (1) vorsichtig.

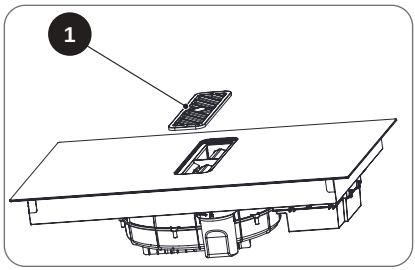


Abb. 6.1

Nehmen Sie den Filter heraus, indem Sie ihn waagerecht halten, und waschen oder reinigen Sie ihn dann von Hand.

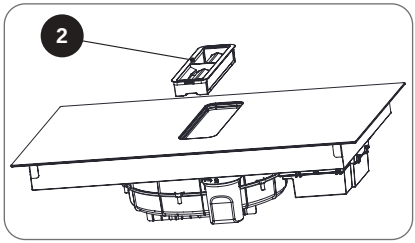


Abb. 6.2

Entfernen Sie die Kohlefilter, falls vorhanden, und reinigen , beziehungsweise ersetzen Sie diese gegebenenfalls.

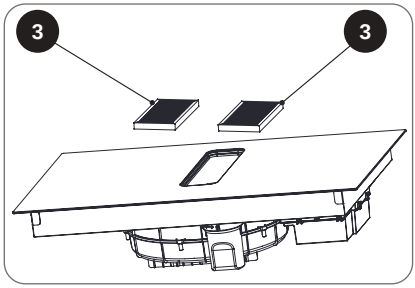


Abb. 6.3

Drehen und entfernen Sie den Wasserauffangbehälter aus der Halterung. Entleeren und setzen Sie diesen anschließend wieder ein.

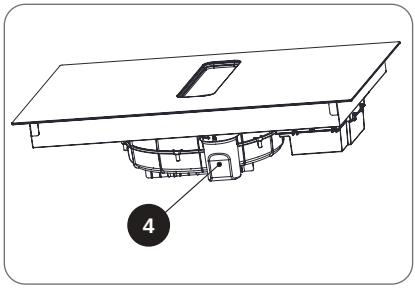


Abb. 6.4

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.	Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.
	Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte.	Schlagen Sie den Abschnitt „Reinigung und Pflege“ nach.
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 Kochstelle befindet. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochstelle.
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist, und drücken Sie die Taste ON/OFF, um es wieder einzuschalten.
	Der Schaltkreis für die Topferkennung ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen Fachmann.
Das Induktionskochfeld oder die Kochstelle 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 sich bitte an den Kundendienst oder einen Fachmann.
Der Lüfter läuft nicht, obwohl das Licht auf dem Display leuchtet.	Die Laufradschaufeln sind blockiert.	Prüfen Sie, ob die Rotation des Laufrads behindert wird.
	Beschädigter Kondensator.	Der Kondensator muss ausgetauscht werden.
	Beschädigter Motor.	Der Motor muss ausgetauscht werden.
	Motorkabel beschädigt oder abgeklemmt.	Der Motor muss ausgetauscht werden.
Sowohl die Displayleuchten als auch der Lüftermotor schalten sich nicht ein.	Führen Sie die unter dem vorigen Punkt genannten Kontrollen durch.	
	Defekte Leuchte.	Die Leuchte muss ausgetauscht werden.
	Stromzufuhr unterbrochen.	Überprüfen Sie die Stromversorgung und schließen Sie die Kabel entsprechend dem Schaltplan wieder an.

Ölaustritt.	Lüfterein- und -auslass sind nicht richtig abgedichtet.	Entfernen Sie sie und dichten es mit einem dafür geeignetem Dichtungsmittel ab.
Vibrationen während des Betriebs.	Lüfterlaufrad ist beschädigt.	Prüfen Sie das Laufrad und tauschen Sie es ggf. aus.
	Der Motor ist nicht fest mit dem Lüfter verbunden.	Befestigen Sie den Motor.
	Das Kochfeld ist nicht korrekt befestigt.	Befestigen Sie das Kochfeld.
Unzureichende Absaugung.	Der Abstand zur Dunstabzugshaube oder zum darüber liegenden Schrank ist zu gering.	Vergrößern Sie den Abstand zwischen Dunstabzugshaube und/ oder Schrank.
	Zu starke Raumbelüftung.	Verlegen Sie den Einbauort des Kochfeldes oder schließen Sie Türen und/oder Fenster.
Das Kochfeld ist geneigt.	Die Befestigungsschrauben sind nicht fest genug angezogen.	Ziehen Sie die Schrauben an, um das Kochfeld waagerecht auszurichten.
	Die Schrauben der Haltebügel sind nicht fest genug angezogen.	Ziehen Sie die Schrauben an, um das Kochfeld waagerecht auszurichten.
Die LED-Leuchten schalten sich nicht ein, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist.	Problem mit der Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Stromversorgung und die elektrischen Anschlüsse. Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen Fachmann.
Die LED-Leuchten funktionieren nicht richtig und/ oder einige Tasten funktionieren nicht.	Defekte Display-Platine.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen Fachmann.
Die Kontrollleuchte einer Kochzone leuchtet, aber die Kochplatte heizt nicht auf.	Die Temperatur der Absauganlage ist zu hoch.	Warten Sie, bis die Temperatur gesunken ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, prüfen Sie, ob der Lüfter einwandfrei funktioniert und die Rohrleitungen nicht verstopft sind.
	Die Leistungsplatine ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder einen Fachmann.
Die Kochflächen auf der gleichen Seite des Kochfeldes zeigen das folgende Symbol an: .	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst oder 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
01	Temperatursensor am Kochfeld hat einen offenen Stromkreis.	Temperatursensor austauschen.
02	Temperatursensor auf dem Kochfeld kurzgeschlossen.	Temperatursensor austauschen.
03	Der Temperatursensor des Kochfelds erfasst eine zu hohe Temperatur.	Warten Sie die Abkühlung ab, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
04	Der Temperatursensor einer Spule der Kochzone hat einen offenen Stromkreis.	Temperatursensor austauschen.
05	Der Temperatursensor einer Spule der Kochzone ist kurzgeschlossen.	Temperatursensor austauschen.
06	Der Temperatursensor einer Spule der Kochzone erfasst eine zu hohe Temperatur.	Warten Sie, bis die Spule abgekühlt ist, bevor Sie sie wieder einschalten.
07	Niedrige Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung mindestens 150 V beträgt.
08	Hohe Versorgungsspannung.	Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung unter 270V liegt.
09	Kommunikationsfehler.	Prüfen Sie, ob die verschiedenen elektronischen Platinen des Kochfelds korrekt angeschlossen sind, tauschen Sie gegebenenfalls die Kabel aus.
10	Fehler Temperatursensor der Kochfeldoberfläche.	Prüfen Sie, ob der Sensor die Oberfläche des Kochfelds berührt und ob ein Kontakt zwischen Kleber und Kochfeldglas besteht.
11	Interner Fehler, kein Signal.	Prüfen Sie, ob die Verkabelung der Kochzone unterbrochen ist und tauschen Sie die Kabel ggf. aus.
12	Fehler im Sauglüfter.	Prüfen Sie, ob die Verkabelung des Sauglüfters unterbrochen ist.
13	Topf überhitzt.	Der Topf ist leer und das Kochfeld schaltet automatisch aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. Schalten Sie das Kochfeld aus und schalten Sie es wieder ein.

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 warnings ..... en- 7
2.2 Environmental protection en-12
3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES en-13
3.1 Technical data en-13
4 : HOW TO USE en-17
4.1 Preliminary advice en-17
4.2 Using the induction hob en-23
5 : INSTALLATION en-38
5.1 List of components supplied en-38
5.2 Preliminary operations en-39
5.3 Installation instructions en-41
5.4 Connecting the hob to the electrical supply en-49
6 : MAINTENANCE en-51
6.1 Cleaning and care en-51
7 : TROUBLESHOOTING en-54
7.1 Problem solving en-54
7.2 Displaying error codes en-57

1 : GENERAL INFORMATION

1.1 Reading the manual

1.1.1 Foreword

Dear customer, thank you for choosing an appliance from Respekta.

The appliance you have purchased is designed to meet your domestic requirements. Please read these instructions for use and follow them carefully. They describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions accompany different appliances so they contain descriptions of functions that may not be present on the appliance you have purchased.

The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper installation of the appliance.

The manufacturer reserves the right to make any changes it deems fit to the various models in order to comply with the technical regulations in force.

In case of complaints, please get in touch with your dealer's customer service department.

1.1.2 Manufacturer data

Manufacturer:	**NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH**
Address:	Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Germany
Tel/Fax:	00 49 6232 29850 0
Email	info@neg-novex.de
Website	www.respekta.de

1.1.3 Customer service

For technical queries concerning your appliance, contact your dealer's customer service department.

Please note the following information before contacting Customer service:

- the model identification code

1.1.4 Introduction and safety

Read the instructions in this manual carefully before installing and/or using the appliance.

This will help you gain familiarity with your new appliance.

Keep this document on hand so you can consult it whenever necessary. Pass this document on to any future owners.

Read the safety messages in the introduction to this manual and pay attention to safety information marked: "Caution", "Warning" and "Danger" in the text.

	This symbol means: **NOTE** This symbol denotes useful recommendations and highlights correct procedures and actions. Paying attention to the instructions accompanied by this symbol will help to prevent possible problems. This symbol highlights methods and procedures to adopt for correct use of the appliance.

	This symbol means: **WARNING** This symbol is used to highlight an operation to be carried out with special care because it could result in damage to the structure of the hood or its components.

	This symbol means: **CAUTION** This symbol highlights safety information. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of possible dangerous accidents.

	This symbol means: **DANGER** This symbol highlights a situation that is potentially dangerous for you and for others. Read the information carefully. Also make sure you have fully understood the causes of potentially serious or fatal accidents.

	This symbol means: **DISPOSAL** This symbol on the product or on the pack shows that the product must not be treated as normal municipal waste but must be consigned to an electrical and electronic equipment collection and recycling centre. By disposing of the product correctly you are helping to protect the environment and the health and well-being of others. Incorrect disposal of the product endangers the environment and health. More information on how to recycle this product can be obtained from local authorities, waste disposal regulations, or the point of sale where you purchased the product.

1.1.5 Appliance identification

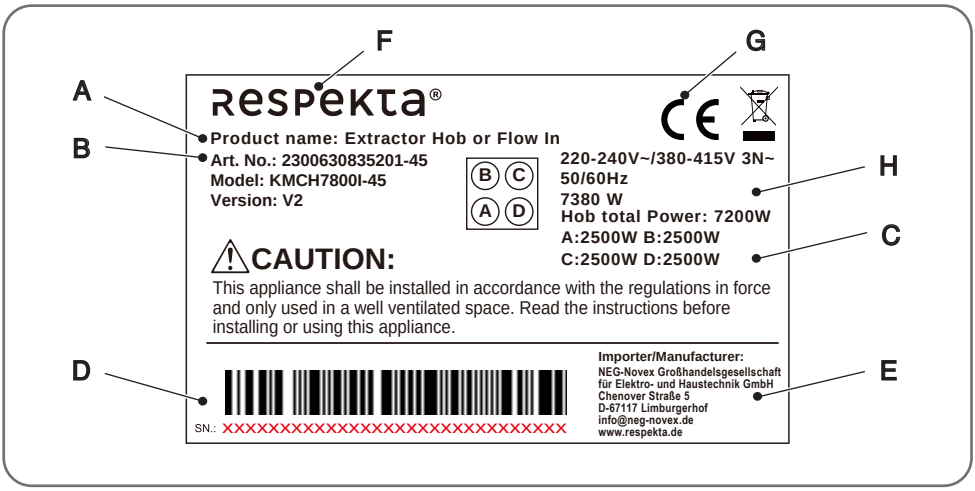


Fig. 1.1

The following information is shown on the nameplate:

A - Product name
B - Model
C - Hob power rating
D - Serial number
E - Manufacturer's data
F - Manufacturer
G - CE mark
H - Description

	NOTE: We recommend making a separate note of the appliance data and serial numbers to have a readily available record on hand when needed.

	NOTE: To maximize efficiency of the assistance and spare parts service, always quote the data on this nameplate.

Location of nameplate

The appliance nameplate is located on the underside of the unit.

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 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.

2 : GENERAL SAFETY RULES

2.1 Important warnings

	**DANGER:** There is a risk of fire if cleaning is not carried out in compliance with the instructions given in this manual.
	**DANGER:** Risk of fire due to spontaneous combustion of oil and fat vapours. Do not reuse cooking oil: used oil may contain organic residues that increase the likelihood of spontaneous combustion
	**DANGER:** Do not place flammable items or objects soaked in flammable liquids in, on top of, or near the appliance.
	**DANGER:** Pacemaker-wearer users must remain at a minimum distance of 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is operating. Consult your physician in relation to use of induction hobs.
	**DANGER:** If the hob surface becomes damaged, disconnect the appliance from the power supply immediately to avoid electric shock.
	**DANGER:** Do not make any modifications to the appliance.
	**DANGER:** Use caution: the panel edges are sharp.
	**CAUTION:** Use exclusively the hob protections designed by the appliance manufacturer or the hob protections incorporated in the appliance. The use of inadequate protections may result in accidents.
	**CAUTION:** The appliance must be disconnected from the electrical supply before carrying out maintenance or cleaning tasks.
	**CAUTION:** Make sure the data on the hob nameplate are compatible with the electrical supply in the home in which the appliance is to be installed. In the case of discrepancies consult a qualified technician.



CAUTION: Be sure to use a correctly rated cable to connect the appliance to the electrical supply.

Ensure that the appliance is correctly installed. If unsuitable power cables or exposed plugs are used, the connection may become hot.

Make sure the power cable connections are tight and the cable is not tangled.

Make sure a protection is installed to prevent direct contact with electrical cables.

Do not use multiple socket adapters or extension leads.

If the electrical socket is loose, do not plug in your appliance.

Do not pull the power cable to unplug the appliance. Always unplug the appliance by gripping the plug.

Do not damage the power plug (if fitted) or the power cable. Contact our authorised customer service or a specialised technician to replace a damaged power cable.



CAUTION: Do not plug in the appliance until it has been completely installed. Make sure the appliance plug is still accessible after the appliance has been installed.



CAUTION: Use exclusively adequate electrical supply disconnecting devices: Circuit breakers, fuses (screw-in fuses must be removable from the fuse holder), residual current devices, and contactors.



CAUTION: The electrical system must be equipped with an isolation device that disconnects the appliance from all poles of the electrical supply. The isolation device must have a minimum contact gap of 3 mm.



CAUTION: When the appliance is connected to the power supply, make sure the power cable and plug cannot come into contact with hot parts of the appliance or hot cookware.



CAUTION: All parts protecting against direct contact and insulated parts must be secured so that they cannot be removed without the use of tools.



CAUTION: The ventilation openings must never be covered or obstructed.



CAUTION: Before making any connections make sure the mains voltage corresponds to the voltage shown on the label affixed to the inside of the appliance.



CAUTION: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical service, or by a qualified person, in order to eliminate any possible risks.



CAUTION: Keep children less than 8 years of age away from the appliance. Children must be supervised to ensure they do not use the appliance improperly.



CAUTION: Cleaning and maintenance must not be entrusted to children without supervision.

	**CAUTION:** Do not allow children to play with the appliance.
	**CAUTION:** Keep all the packaging material out of reach of children.
	**CAUTION:** Remove all packaging material, stickers and protective film (if present) before using the appliance for the first time.
	**CAUTION:** Keep children and pets away from the appliance while it is in use or still cooling down. Hot surfaces may cause burns.
	**CAUTION:** Use of the appliance by persons with physical, sensory, or psychological difficulties is permitted only under the supervision of carers.
	**CAUTION:** To clean the appliance first make sure it is switched off.
	**CAUTION:** Do not use a damaged appliance.
	**CAUTION:** If the appliance develops a fault, inform customer service. Never attempt to repair the appliance on your own initiative.
	**CAUTION:** Do not place any hot items on the control panel.
	**CAUTION:** Do not drop heavy objects or pans onto the hob. NEVER climb onto the hob as this may damage the surface.
	**CAUTION:** Do not switch on cooking zones if they are not occupied or the cookware is empty.
	**CAUTION:** Do not place sheets of aluminium foil on the hob.
	**CAUTION:** Cast iron, forged aluminium or cookware with damaged bottoms may scratch the glass ceramic surface. Always lift the cookware to move them on the hob.
	**CAUTION:** This appliance is intended exclusively for cooking food. Any other use, such as space heating, is considered improper.

	**CAUTION:** Due to the weight of the hob, use caution when installing or moving it. Always wear safety gloves and shoes.
	**CAUTION:** Do not use the appliance with wet hands or when in contact with water.
	**CAUTION:** Molten plastic and plastic films must be removed from the hob immediately.
	**CAUTION:** Make sure you leave a space of at least 30 mm between the worktop and the appliance beneath it to allow air circulation. Damage resulting from the absence of a ventilation space is not covered by the warranty.
	**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician in compliance with the manufacturer's instructions and statutory legislation.
	**WARNING:** If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the ring is still warm. This prevents possible damage to the glass ceramic surface.
	**WARNING:** Do not use the hob as a work surface or for storage.
	**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it. Once the hob has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove lime scale, water stains, and grease spatters. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.
	**WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent the worktop from swelling due to the effect of moisture. Protect the underside of the appliance from steam and humidity.
	**WARNING:** Do not install the appliance near a door or under a window. This precaution avoids the risk of hot pans overturning when the door or window is opened.
	**WARNING:** Do not leave the appliance unattended when it is operating.
	**WARNING:** Switch off the cooking zones after each use.
	**WARNING:** Do not place cutlery or pan lids on the cooking zones: items placed on the cooking zones will heat up.

	**WARNING:** If the appliance is installed over drawers, make sure there is sufficient space between the underside of the appliance and the uppermost drawer. This space is indispensable for air circulation.
	**WARNING:** After removing the hob from the pack, check that is in perfect condition. If the product shows signs of damage, do not use it and instead contact the RESPEKTA service network. Do not attempt to cook on a broken or cracked hob. If the surface of the hob is broken or cracked, disconnect the appliance immediately from the electrical supply (wall switch) and contact a qualified technician.
	**WARNING:** Ensure that the prescribed minimum distances to other appliances and kitchen units are maintained.
	**WARNING:** Before installing and using the appliance, make sure the voltage (V) and frequency (Hz) shown on the hob are identical to the voltage (V) and frequency (Hz) of the electrical supply in the home in which it is to be installed.
	**WARNING:** Regularly clean the appliance to prevent premature wear.
	**WARNING:** Disconnect the appliance from the electrical supply before carrying out maintenance.
	**WARNING:** Do not clean the appliance with water jets or steam. Clean the appliance with a soft damp cloth. Use exclusively pH neutral detergents to clean the surface of the hob. Do not use scouring pads, solvents, or metal objects.
	**NOTE:** Before installing and/or using the hob read the instructions carefully.
	**NOTE:** Clean the hob after each use.
	**NOTE:** Always make sure pan bottoms are clean.
	**NOTE:** Scratches or dark stains on the surface do not affect operation of the hob.
	**NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning glass.

	**NOTE:** The hob is for domestic use only. The appliances described in this document are not intended for commercial use. The appliances are designed for domestic use only.

	**NOTE:** This appliance complies with the relevant electromagnetic radiation safety regulations.

	**NOTE:** To benefit from the terms of the warranty, make sure you can produce the warranty card and the purchase receipt, otherwise the warranty will not be offered.

2.2 Environmental protection

2.2.1 Packaging

The packaging materials are 100% recyclable. Comply with local regulations when disposing of the packaging materials.

	**WARNING:** The packaging materials (plastic bags, polystyrene, etc.) are potentially dangerous for children. Keep the packaging material out of reach of children.

2.2.2 Disposal

	**WARNING:** Dispose of the old appliance in compliance with legal prescriptions. Before disposing of the appliance, cut of the power cable to make it unusable. The appliance must be disposed of by consigning it to an authorised recycling centre.

3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES

3.1 Technical data

3.1.1 Model 2300630835201-45

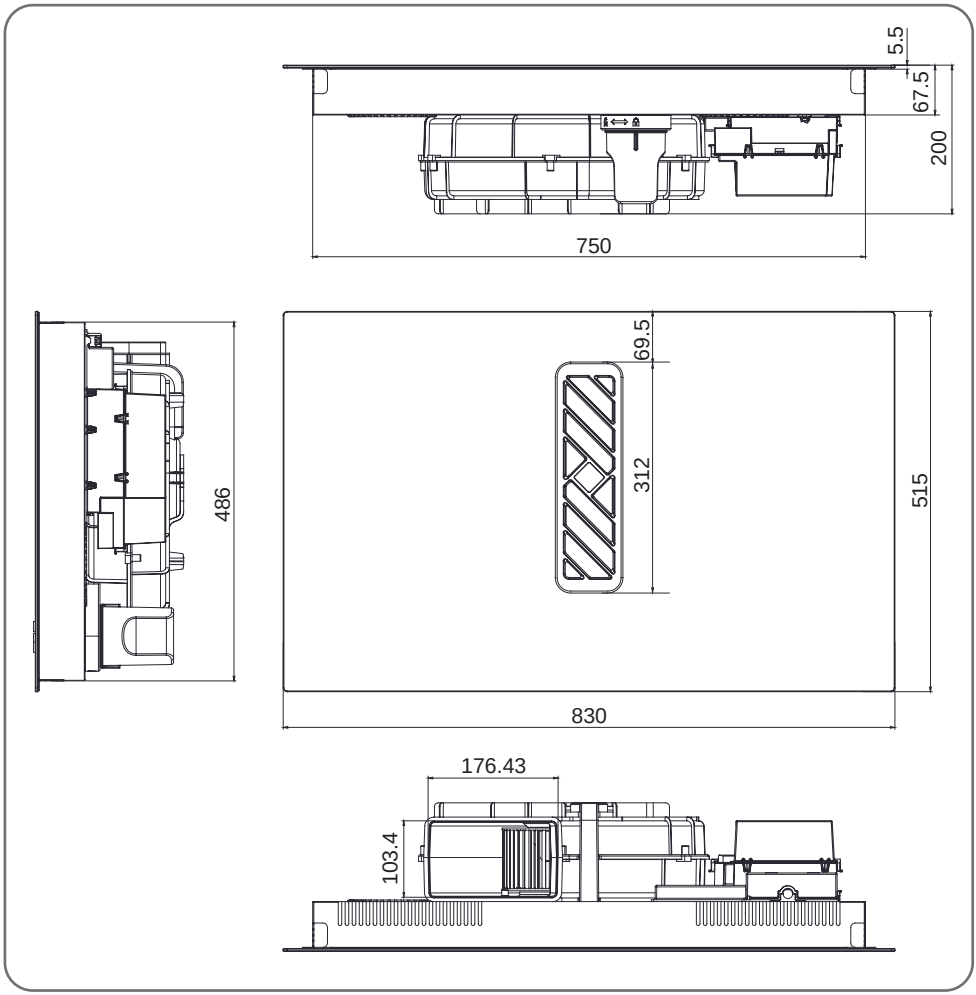


Fig. 3.1

Model no.		**2300630835201-45**
Product identification / Brand		Respekta
Product family		Built-in hob
Product description		Electric induction hob, 83cm
Hob type (electric/gas/combined)		electric
Type of heating (hotplates/ radiation/induction)		induction
Hob finish (stainless steel/glass/ glass ceramic)		glass ceramic

Features

Model no.		**2300630835201-45**
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~/380-415V 3N~ 50/60Hz
Nominal power	Watt	7200
Cooking zone dimensions	mm	185 x 215
No. of induction rings (glass ceramic or induction hobs)	no.	4
Front induction ring	Watt	1800W/Boost Power 2500W
Rear induction ring	Watt	1800W/Boost Power 2500W
Controls type (knob/touch/slider)		touch
Cooking zone configuration	no.	0-8, b
Digital timer configuration	minutes	0-99
Child 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	830 x 200 x 515
Package dimensions (Length-Height-Depth)	mm	965 x 325 x 650
Hood dimensions	mm	312 x 90
Air filter	Yes/No	Yes

EU energy efficiency parameters

Model no.		**2300630835201-45**
Annual energy consumption (AEChood)	kWh/y	9.9
Standard annual energy consumption (AEChood)	kWh/y	28.8
Level P maximum (GFEhood)		76.6%
Maximum level P class (GFEhood)		C
Power	W	180
Air flow level 1 minimum	m³/h	323.5
Air flow level b maximum (Qmax)	m³/h	544.7
Air flow level b maximum (Qboost) recirculation mode	m³/h	659
Level 1 minimum	dB(A)	51
Level b maximum (Qmax)	dB(A)	67
Level b maximum (Qboost) recirculation mode	dB(A)	74
Energy consumption in off mode (Ps)	W	0.62
Time incremental factor		1.1
Energy efficiency index (EEIhood)		34.4
Energy efficiency class		A++
Fluid dynamic efficiency class		B
Pressure at best efficiency point		130
Energy consumption per cooking zone or ring calculated per kg		Left-hand zone: 189.9 Right-hand zone: 188.7
Hob energy consumption calculated per kg		189.3

Power levels

Induction ring power										
Power	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
W	0	100	200	300	800	1200	1400	1600	1800	2500
Induction ring power in bridging mode										
Power	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
W	0	100	200	300	800	1000	1200	1400	1600	1800
Fan suction air flow										
Power	0	1	2	3	4	5	6	7	8	b
m^3/h	0	290	380	410	440	470	500	540	580	650

Components supplied

Model no.		**2300630835201-45**
Suction fan		included
Activated carbon filter		included
Suction filter		included
Suction filter		included
Fan-duct adapter		included
Rubber gasket		included
Sponge gasket		included
Screws M4x10 (4x)		included
Fixing brackets (4x)		included
Straight pipe		included
Sealing tape		included

4 : HOW TO USE

4.1 Preliminary Advice

	**DANGER:** When the hob is in operation, never leave the pan unattended as the fat could catch fire.
	**DANGER:** Persons with a pacemaker should consult their doctor before using this appliance.
	**CAUTION:** The appliance must be disconnected from the electrical supply before carrying out maintenance or cleaning tasks.
	**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 the appliance 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 ring

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

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

In the induction ring, heat is generated by the induction coil (spiral) installed below the ceramic glass surface. The coil creates a magnetic field that induces eddy currents in the cookware bottom that transform into thermal energy to produce heat.

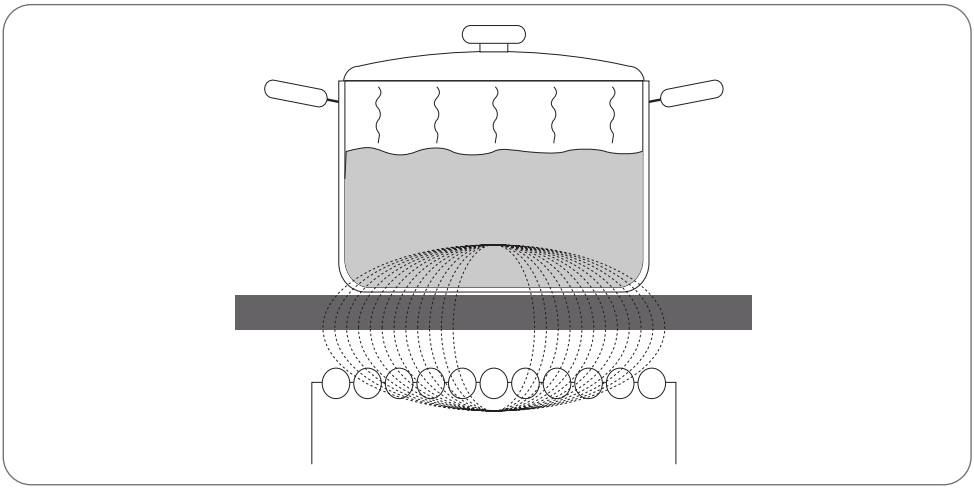


Fig. 4.1

⚠	**WARNING:** If sugar or food with high sugar contents is spilled on the hot glass ceramic hob, clean the hob immediately and remove the sugar with a scraper, even when the ring is still warm. This prevents possible damage to the glass ceramic surface.

⚠	**WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool down before cleaning it. Once the hob has cooled sufficiently, use a damp cloth and a small amount of detergent to remove lime scale, water stains, and grease spatters. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.

4.1.2 Suitable cookware for induction cooking

	CAUTION: Only use suitable cookware for induction hobs. Make sure that the induction symbol is shown on the packaging or on the bottom of the cookware.

With induction rings, the cookware is heated very quickly by a strong magnetic field. The induction ring works properly if using appropriate magnetic cookware.

The cookware should be positioned at the centre of the ring during cooking.

Suitable cookware:

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

Unsuitable cookware:

Pans made of copper-clad steel or with aluminium bottom, and cookware in glass, wood, ceramic, earthenware or porcelain are NOT suitable.

DO NOT use pressure cookers.

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

	NOTE: The bottom of some is not completely ferromagnetic. In this case, only the magnetic part is heated and the other parts of the base remain cold.

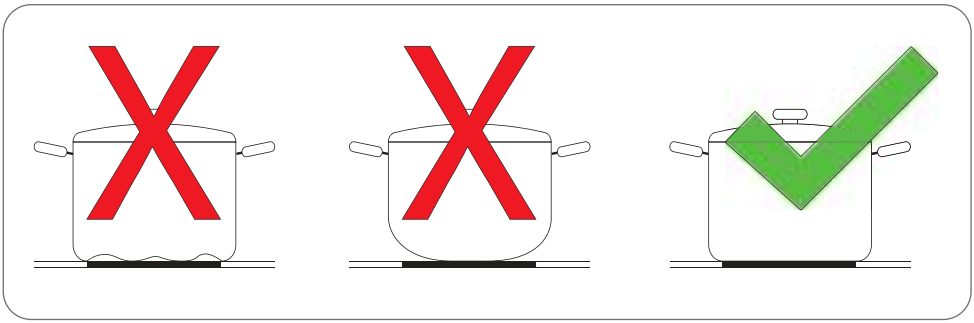


Fig. 4.2

You can use a magnet to check whether your cookware is suitable. Place a magnet on the base, if it sticks it means the cookware is induction compatible. If you don't have a magnet, pour some water into the cookware you want to test. If the ⊔ symbol doesn't flash on the control panel and the water doesn't start to boil, the cookware is incompatible with induction cooking.

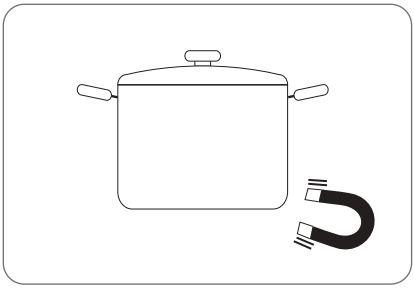


Fig. 4.3

4.1.3 Cookware dimensions

The induction cooking zones automatically adapt to the size of the cookware base, within certain limits. Efficiency of the ring depends on the diameter of the base. Cookware with a smaller than minimum diameter will receive only part of the heat generated by the ring.

	NOTE: When using special cookware, always follow the manufacturer's instructions.

	NOTE: For optimal cooking results, the ferromagnetic part of the cookware base should match the size of the induction ring. If the ring fails to detect, place it on a smaller diameter ring. In any case, always **place cookware the centre of the induction ring**.

Induction ring diameter (mm)	Minimum base diameter (mm)
Ø 160 mm	Ø 120 mm
Ø 180 mm	Ø 140 mm
Ø 210 mm	Ø 180 mm

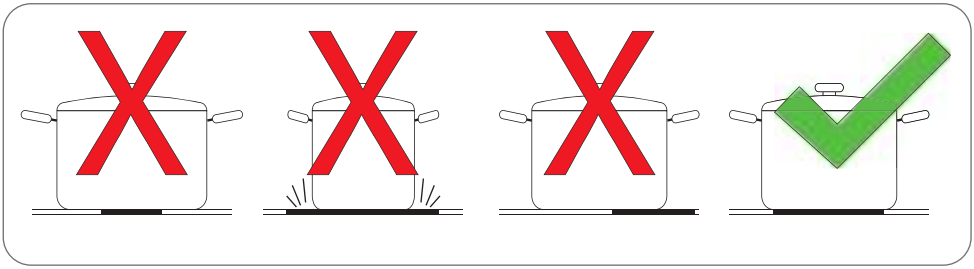


Fig. 4.4

	NOTE: Always lift the cookware and place them delicately on the glass ceramic surface. Do not slide them on the hob or the glass surface may become damaged.

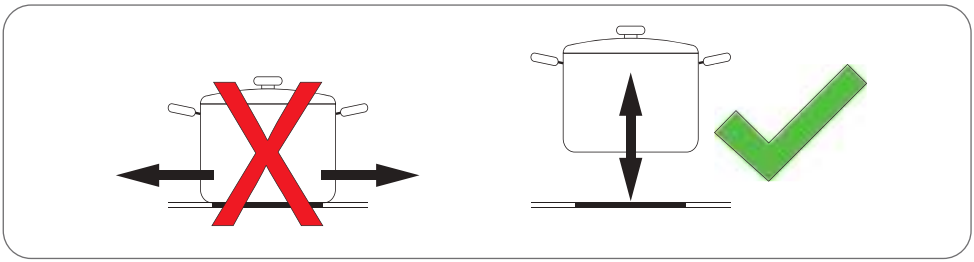


Fig. 4.5

4.1.4 Energy saving

Follow these practical tips to save electricity during your cooking activities.

	**WARNING:** When preparing dishes with long cooking times, make sure the cookware contains sufficient liquid: leaving it empty on the hob could damage both hob and cookware.
	**NOTE:** Place the cookware on the induction rings before switching on.
	**NOTE:** Position cookware in the centre of the ring.
	**NOTE:** Use residual heat from the induction ring to keep food warm. Heat up another dish on a ring that has just been used in order to make use of the residual heat.
	**NOTE:** When heating water, heat only the amount you actually need.
	**NOTE:** Always place a lid of the correct size on pots and pans.
	**NOTE:** Use a suitable size of cookware for the quantity of food to be cooked. Using a large cookware that is only partly full results in energy wastage.

4.1.5 Using the buttons (touch controls)

The buttons are operated by touch rather than pressure.

- Use the ball of your finger to activate the buttons rather than just the tip.
- The hob will beep to confirm the button has been activated.
- Make sure the buttons are kept clean and dry and are not covered by any objects (cooking utensils or cloths). Even a thin film of water can interfere with operation of the buttons.

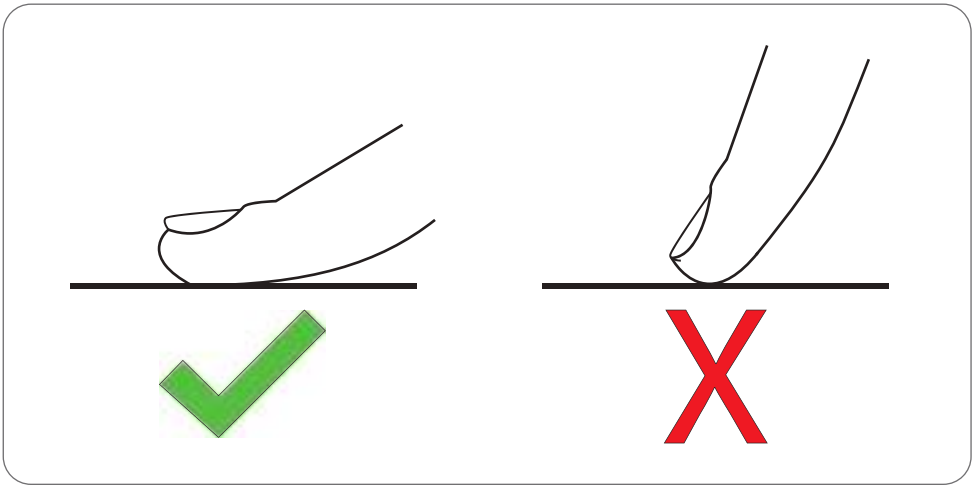


Fig. 4.6

4.2 Using the induction hob

4.2.1 Layout of the rings

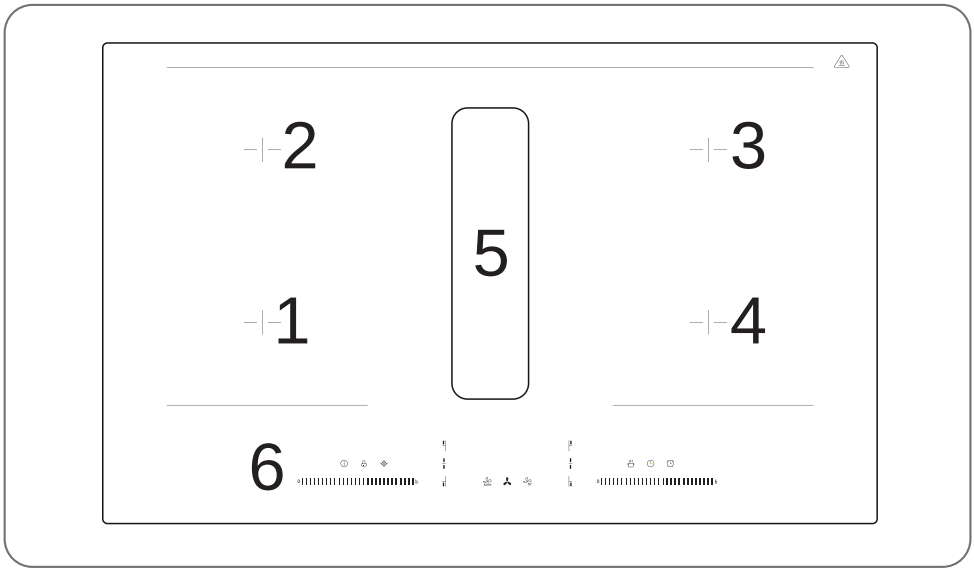


Fig. 4.7

1 - Front left ring (1800W/2500W Boost Power)
2 - Rear left ring (1800W/2500W Boost Power)
3 - Rear right ring (1800W/2500W Boost Power)
4 - Front right ring (1800W/2500W Boost Power)
5 - Integrated extractor inlet
6 - Touch screen control panel

4.2.2 Control panel

On/off, selection of induction ring and cooking intensity level

1 - Left cooking zone selection buttons
2 - Right cooking zone selection buttons
3 - Power control bar
4 - Controls lock button (child lock)
5 - ON-OFF button (hob on/off)
6 - Timer button
7 - Bridging function
8 - Heat preservation function
9 - “Boost Power” button
10 - Suction fan selection and Link status light
11 - Filter screen reminder
12 - Fan and hob linkage
13 - 10-minute delay
14 - Reverse timer

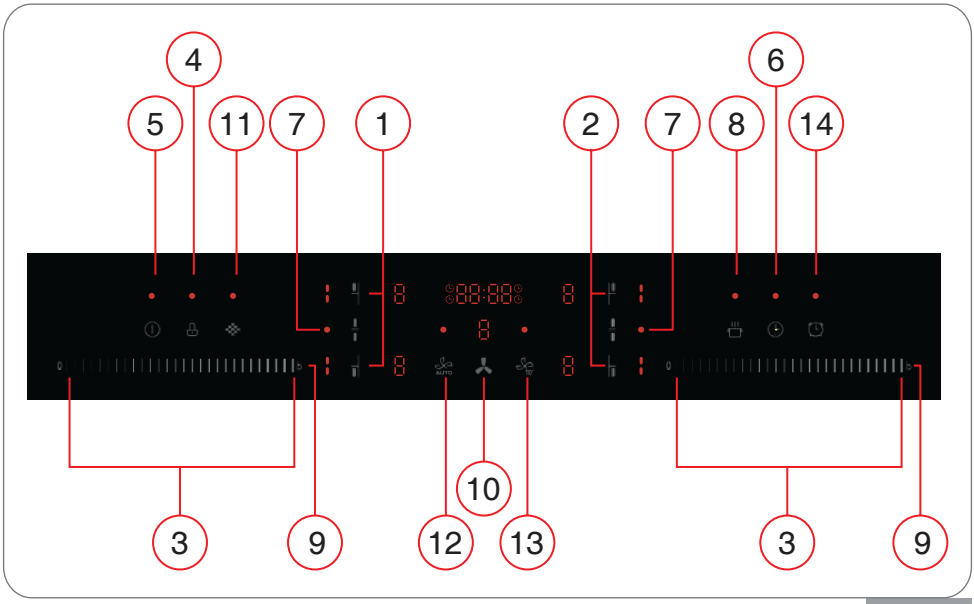


Fig. 4.8

4.2.3 Starting the cooking process

1 - Press ON/OFF button (5): the control panel indicators will show "-". A short beep confirms that the appliance is switched on. All control panel elements light up for one second and then switch off, indicating that the hob is in stand-by mode.

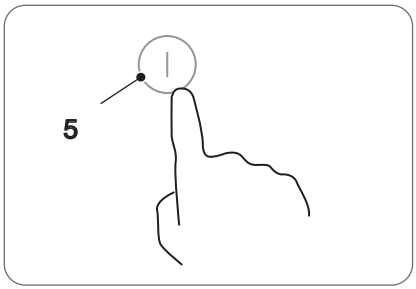


Fig. 4.9

2 - Place the pan on the desired ring.

⚠	**WARNING:** The cookware bottom and the hob surface must be clean and dry.

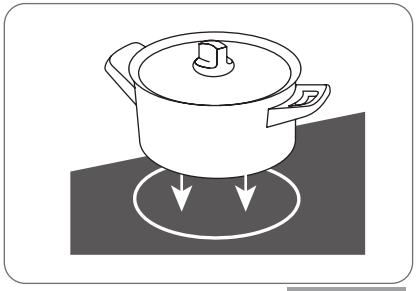


Fig. 4.10

3 - When the induction ring selection button (1 or 2) is pressed, a status light will flash.

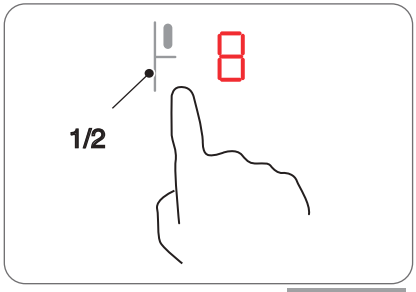


Fig. 4.11

4 - Slide the power level bar (3) to the right to set the required cooking level. The power/cooking intensity level is from 1 to 8 on the display (0 means the ring is off). The higher the setting, the greater the cooking intensity.

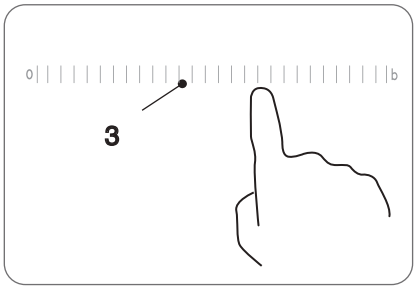


Fig. 4.12

	NOTE: If no cooking level is selected, the appliance will switch off automatically after one minute. You must now restart from step 1. Cooking intensity level can be changed at any time during cooking.

A flashing symbol



means:

a) - No cookware on the ring for which the cooking level is being set.

b) - Cookware is incompatible with induction cooking, diameter too small or incorrectly centred on the ring.The symbol switches off automatically after 1 minute if no suitable cookware is placed on the ring.

4.2.4 After cooking

1 - Press the selection button of the ring (1 or 2) you want to switch off.

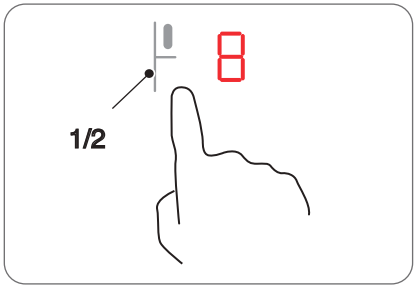


Fig. 4.13

2 - Slide the power bar (3) to the left until reaching level "0" to switch off the ring. Make sure the display shows "0".Once one ring has been switched off the next ring will be selected automatically, or the fan, if all the rings are off.

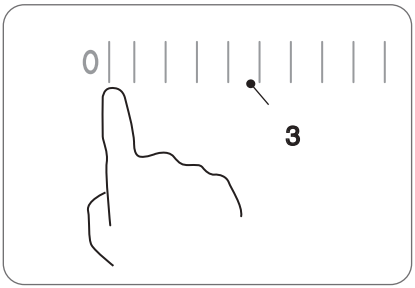


Fig. 4.14

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

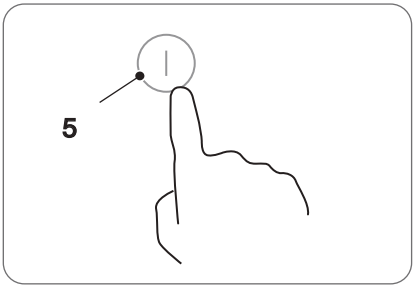


Fig. 4.15

CAUTION: Beware of hot surfaces

"H" shows the ring is too hot to touch. The “H” will switch off as soon as the surface has cooled to a safe temperature. This feature can also be used to save energy by using a ring that is still hot to heat a second pan, if needed.

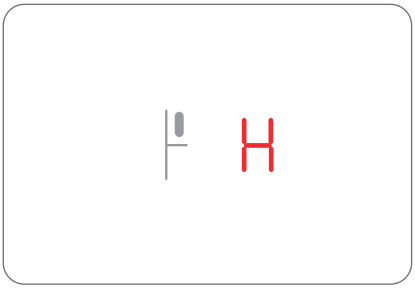


Fig. 4.16

4.2.5 Boost Power function

Switch on Boost Power

1 - Select the ring you want to heat up quickly (1 or 2).

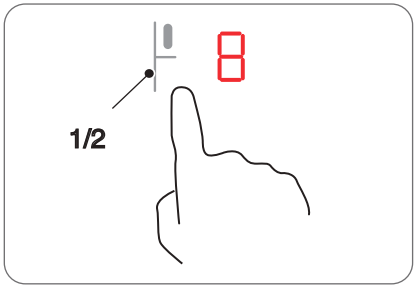


Fig. 4.17

2 - Slide power control bar (3) to the right until reaching level "b"; the heat intensity level displays “b” and power is increased to maximum.

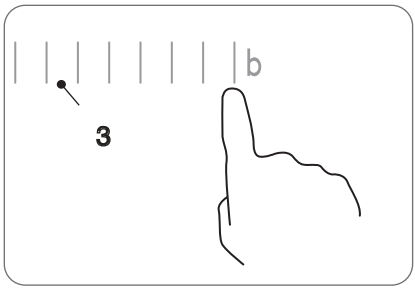


Fig. 4.18

Switch off Boost Power

1 - Select the ring with Boost Power function that you want to switch off (1 or 2).

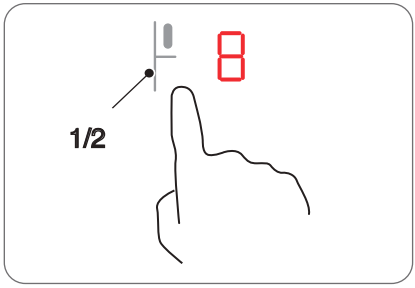


Fig. 4.19

2 - Slide power control bar (3) to the left to switch off the Boost Power function and set the required cooking level.

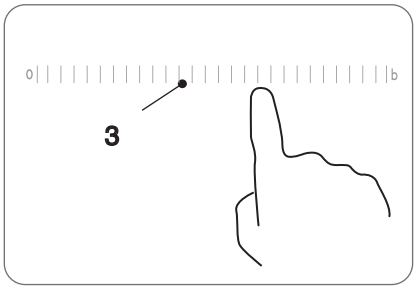


Fig. 4.20

4.2.6 Controls lock button (child lock)

You can lock the controls for safety purposes (e.g. to prevent children from accidentally switching cooking zones on).

When the child lock is on, none of the control buttons are available except the ON/OFF button.

To lock the controls

Long press the child lock button , the icon will light.

To unlock the controls

1 - Make sure the induction hob is switched on.

2 - Press the child lock button for 3 seconds

3 - The induction hob is now ready for use.

⚠	**WARNING:** When the hob is in locked mode, all controls except the ON/OFF button are disabled. You can always switch the hob off with the ON/OFF button in an emergency, but you will need to unlock the hob for any further commands.

4.2.7 Overheating protection

Induction hob temperature is monitored by a built-in temperature sensor. In case of overheating, the induction hob will shut down automatically and the display will show a “u” icon.

4.2.8 Coordinated power

This automatic function ensures power consumption does not exceed 3600W when using two cooking zones on the same side.

4.2.9 Adjustable power

This function is selected by pressing the link button twice in succession. It allows you to regulate maximum power of the hob using the bridging buttons to scroll between 5 available power settings: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W and 7200 W.

4.2.10 Energy saving

Keep the lock button pressed together with the fan selection button to access the standard / energy saving mode selection function.

0 means standard mode, 1 means energy saving mode; press the fan button to toggle the modes.

The Boost Power function is not available in energy saving mode, while in standard mode two induction rings can be set to Boost Power mode.

4.2.11 Detection of small articles

If the system detects a pan with unsuitable dimensions, with a non-magnetic base (e.g. aluminium), or a smaller object (such as a knife, fork, or key) accidentally placed on the hob, it will automatically enter standby mode for 1 minute. The fan continues to cool the induction hob for 1 more minute.

4.2.12 Automatic shutdown

Automatic shutdown is a safety protection function for the induction hob. If you forget to switch off the appliance after cooking, it will switch 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	b
Standard timer for cooking time (hours)	3	3	3	3	3	3	3	3	Automatic return to level 8 after 5 minutes

4.2.13 Using the timer

The timer can be set at from 0 to 99 minutes.

When setting the timer, the first value shows minutes x 10, the second value shows units.

	NOTE: You can set the timer before or after setting the required ring heating level.

Proceed as follows to set the timer:

1 - Select the cooking zone for which you intend to set the timer, then press the timer button. The timer display will show "00" and "0" will flash.

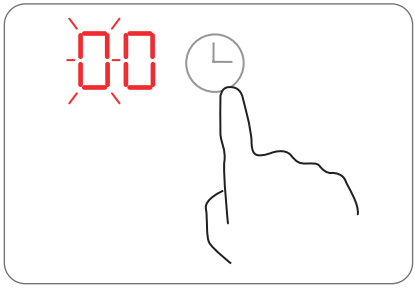


Fig. 4.21

2 - Set the tens value using the slider (e.g. 5).

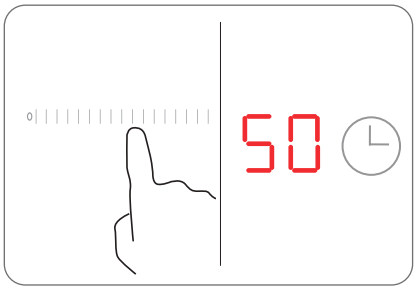


Fig. 4.22

3 - Lift your finger from the slider for at least 3 seconds or press the timer button: the display will flash "0".

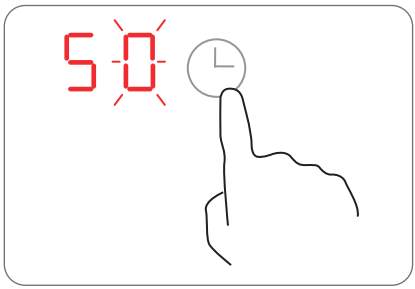


Fig. 4.23

5 - Set the minutes value with the slider (e.g. 2), the timer is now set to 52 minutes.Lift your finger from the slider for at least 3 seconds but DO NOT press the timer button. If you press the timer button before the end of the setting procedure, the procedure will be cancelled.

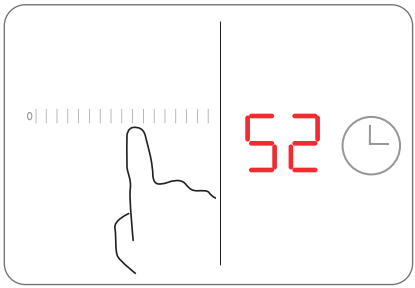


Fig. 4.24

6 - The countdown starts as soon as the cooking time is set. The display will show remaining cooking time.

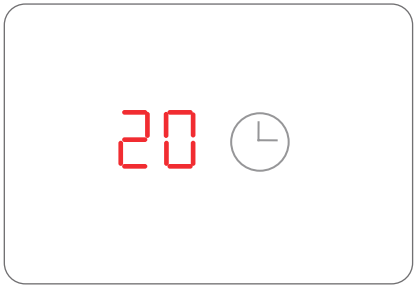


Fig. 4.25

7 - The beeper sounds 6 times and the timer indicator shows "- - " when set cooking time ends.

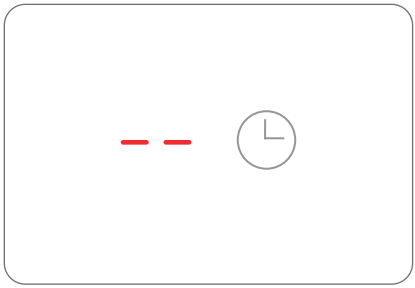


Fig. 4.26

4.2.14 Bridging function

You can select the bridging function to switch on and set up both cooking zones on the same side of the hob simultaneously.

1 - Press the bridging button (1) for the right or left cooking zone to activate both rings.

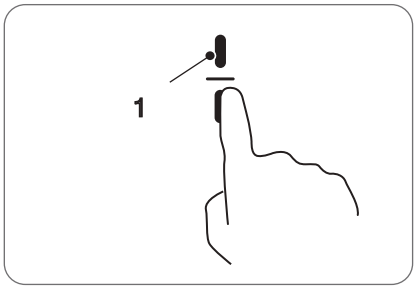


Fig. 4.27

2 - Set the induction ring power level with the slider (2).

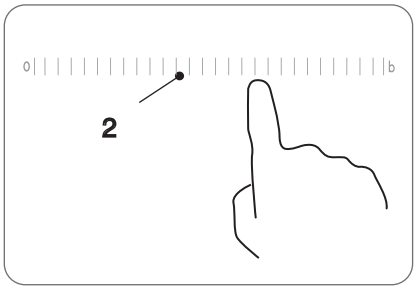


Fig. 4.28

3 - Press bridging button (1) again to disable the function and switch off the rings.

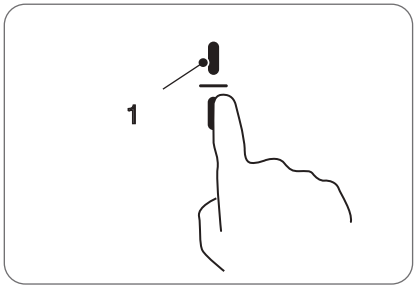


Fig. 4.29

4.2.15 Heat preservation function

The heat preservation function allows you to set the minimum power level for the selected induction ring.

1 - Press heat preservation button (1): the display will show “L” for the selected ring.

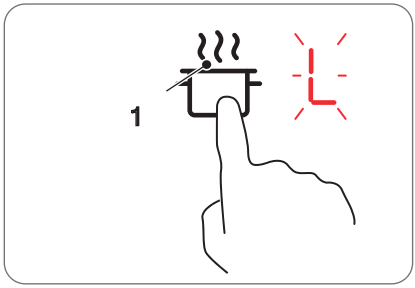


Fig. 4.30

2 - When you press any other button the heat preservation function will be disabled.

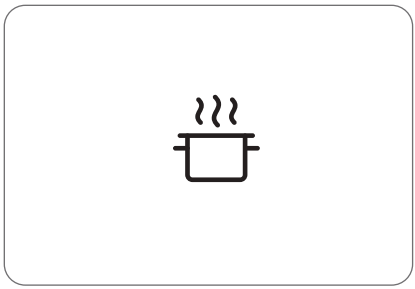


Fig. 4.31

4.2.16 Using the Suction Fan

1 - Press suction fan selection button (1).

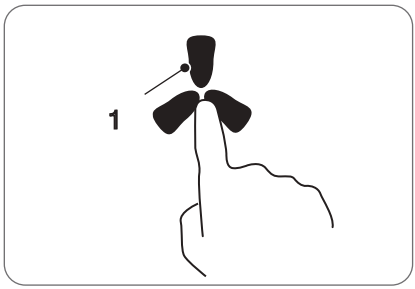


Fig. 4.32

2 - Use the slider (2) to set fan power in the same way as for an induction ring power level.

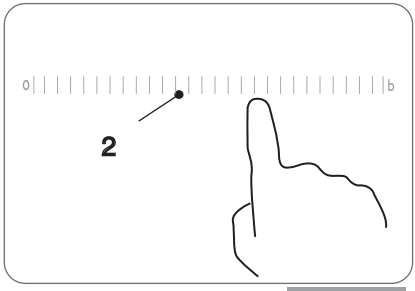


Fig. 4.33

If you set fan power to "b", after 5 minutes power will automatically go to level "7"; likewise, if it is set to "8", after 8 minutes it will automatically return to level "7".

After setting the fan, pressing the fan selection button again will start a 1 minute countdown to power-off.

4.2.17 Activating the link function

The link button is enabled automatically the first time the hob is switched on; the set value is re-proposed the next times the hob is powered on.

Hold down the fan selection button for 3 seconds to cancel the previous settings and reset them.

Set the link function as follows:

1 - Select an induction ring and set the maximum power value.

2 - Select the suction fan and set the maximum power value.

3 - At this point, the link has been set; if the induction ring maximum value is 5 and the fan is set to 6, the fan will automatically adapt to match subsequent hob power values. If you switch induction ring power from 5 to 4, the fan will automatically switch from power level 6 to level 5.

4.2.18 Filter screen reminder function

This button mainly informs how long the pre-filter has been in use. When it reaches 300 hours, it needs to be replaced.

1 - Press the filter screen reminder button once, and it will display when the filter screen needs to be replaced.
2 - After 275 hours, each time the device is turned on, the filter reminder button will flash for 15 seconds and then turn off.
After more than 300 hours, it will keep flashing without stopping.
3 - Press and hold the filter screen reminder button for a long time to clear and start a new counter.

4.2.19 Fan and hob linkage

After activation, the fan and the hob can be linked, and the fan adjusts according to the hob's gear.

4.2.20 10-minute delay

After startup, The fan enters a delayed shutdown state. The digital tube of the fan's gear position shows a running light. The fan will shut down after a 10-minute countdown.

4.2.21 Reverse timer

1 - The countdown can be set from 00:00 to 99:59 (99 hours and 59 minutes), and it has nothing to do with the functions of the hob and fan of the equipment.
2 - Press and hold the countdown button to enter the countdown setting state. The digital tube on the right side of the fourth digit representing the minute starts to flash. At this time, use the slider to set the timer minutes. Swipe left from any position to reduce the minutes, and swipe right to increase the minutes. The upper limit of the setting is 59 minutes. After setting the minutes, briefly press the timer button.The two-digit digital tube representing the hour will flash. At this point, use the slider to set the timing hours.
The upper limit for setting the hour position is 99. After setting the hours, briefly press the countdown button to start the timing.
3 - When the timer is working, continue to press the countdown button briefly to display the remain ing countdown time in minutes. Press the countdown button briefly again within 3 seconds to display the remaining countdown time in hours
4 - When the timer is working, long press the countdown button to start adjusting the remaining time of the countdown.
The adjustment method is the same as the setting method.
5 - The countdown can be cancelled by adjusting the remaining time to 0 or by holding down the power button to turn off the device.Child lock and pause have no effect on the countdown.

4.2.22 Cooking guidelines

Cooking tips

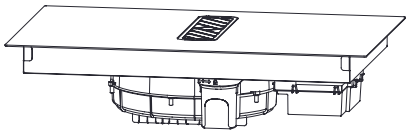
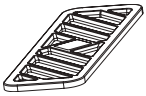
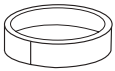
	**DANGER:** Use caution when heating oil or fat very rapidly, especially when using the Boost Power function. At very high temperatures oil and fat may ignite spontaneously, thus creating a serious fire hazard

- The use of a lid reduces cooking times and saves energy because it reduces heat loss.
- Use only the necessary quantity of oil or fat to reduce cooking times.
- Start cooking by setting a high temperature, then reduce the temperature when the food reaches the required cooking conditions.

Heat setting	Purpose
0	off, use of residual heat
1 - 2	thaw, heat, heat maintenance
3 - 4	slow cooking, defrosting, and heating
5 - 6	braising, delicate cooking, and toasting of small quantities
7 - 8	cooking and browning of large quantities, frying, simmering
b	Boost Power - temporary power increase. To reach boiling point faster

5 : INSTALLATION

5.1 List of components supplied

Item	Quantity	Image
Hob.	**1**	
Water collection cup.	**1**	
Activated carbon filters.	**2**	
Suction filter.	**1**	
Suction grille.	**1**	
Fan-duct adapter.	**1**	
Rubber gasket.	**1**	
Sponge gasket.	**1**	
Screws M4x10.	**4**	
Fan outlet duct.	**1**	
Fixing brackets (supplied in bag - bracket shape may vary between models).	**4**	
Sealing tape	**1**	

English

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the oven:

	**WARNING:** Install the appliances only in a suitable location.
	**WARNING:** Make sure the worktop is flat and level and that there are no structural obstructions in the space required to fit the appliance.
	**WARNING:** Make sure the worktop is made of heat resistant material.
	**WARNING:** If the hob is installed over an oven, make sure the oven is a fan-assisted model.
	**WARNING:** Make sure the appliance is installed in compliance with all the applicable safety regulations and standards.
	**WARNING:** Make sure the power supply wiring incorporates a switch for total disconnection of the main supply, positioned in compliance with local electrical wiring regulations
	**WARNING:** Make sure the isolation switch is of the approved type, assuring a contact gap of at least 3 mm on all poles (or on all live conductors [line] if the local wiring regulations so allow).
	**WARNING:** The isolation switch must be easily accessible to the user once the hob has been installed.
	**WARNING:** If in doubt concerning local regulations, consult the building code authorities.
	**WARNING:** Use heat resistant and easy-to-clean materials (e.g. ceramic tiles) on the walls next to the hob.
	**WARNING:** Ensure the power cable is not routed through kitchen unit doors or drawers
	**WARNING:** Ensure there is a constant flow of fresh air from the opening in the kitchen unit to the underside of the hob.

	**WARNING:** If the hob is installed over a drawer or kitchen cabinet, fit a heat barrier plate under the hob base.

	**WARNING:** The hob must be installed by qualified personnel / technicians. Do not attempt to install the hob on your own initiative under any circumstances.

	**WARNING:** The hob must not be installed directly over a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine, or dryer, because the electronic components are susceptible to humidity.

	**WARNING:** Induction hob installation must be carried out in a way that ensures effective heat removal for optimal reliability.

	**WARNING:** Do not use steam cleaners.

	**WARNING:** The glass ceramic hob must be connected to a power supply with general impedance below 0.427 ohm. If necessary, contact the electricity company for information on impedance.

Before fixing the mounting brackets

	**WARNING:** Before fixing the hob mounting brackets the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the appliance box). Do not lift the appliance or grip it using the protruding controls.

Adjusting the bracket position

	**WARNING:** After installation, secure the hob to the worktop, screwing the four brackets to the underside of the hob (see photo).

5.3 Installation instructions

5.3.1 Dimensions of the worktop cut-out

Cut an opening in the worktop in compliance with the dimensions shown in the diagram. For installation and use of the appliance, keep a minimum gap (X) at the front and rear, as shown in the figure.

Installation surface width	X
between 600 and 650 mm	54 mm
more than 650 mm	65 mm

The worktop must be at least 30 mm thick. To avoid deformation of the worktop that may be caused by radiant heat from the hob, use heat resistant material. Use the sealing tape as shown in the figure.

WARNING: The worktop material must be composed of impregnated wood or another insulating material

Built-in installation

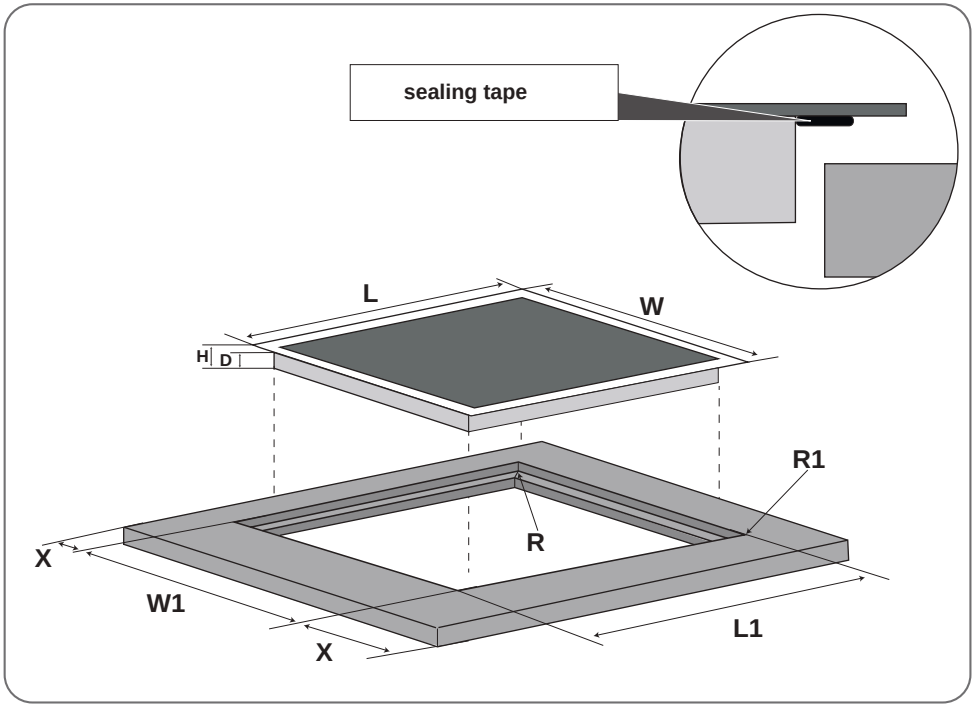


Fig. 5.1

L (mm)	L1 (mm)	W (mm)	W1 (mm)	H (mm)	D (mm)	R (mm)	R1 (mm)	X (mm)
760	834-836	496	519-521	67.5	62	10	5	54-65

Standard installation

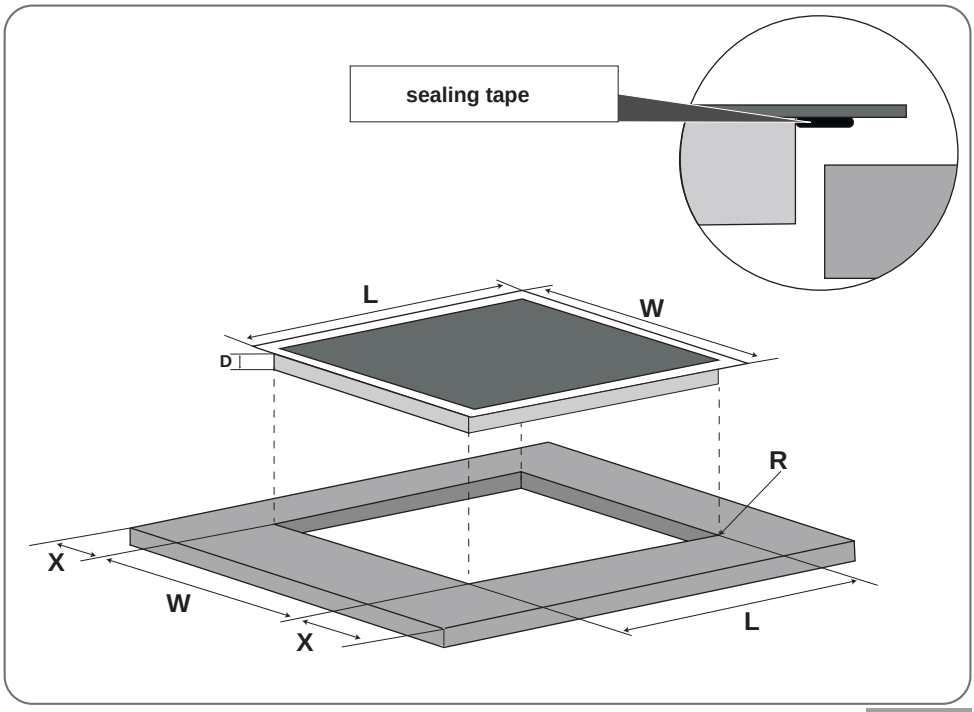


Fig. 5.2

L (mm)	W (mm)	D (mm)	R (mm)	X (mm)
760	496	62	10	54-65

	WARNING: Make sure the induction hob is well ventilated and that inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the induction hob is always in good condition. Make sure the ventilation outlet opening is of the minimum dimensions shown below.

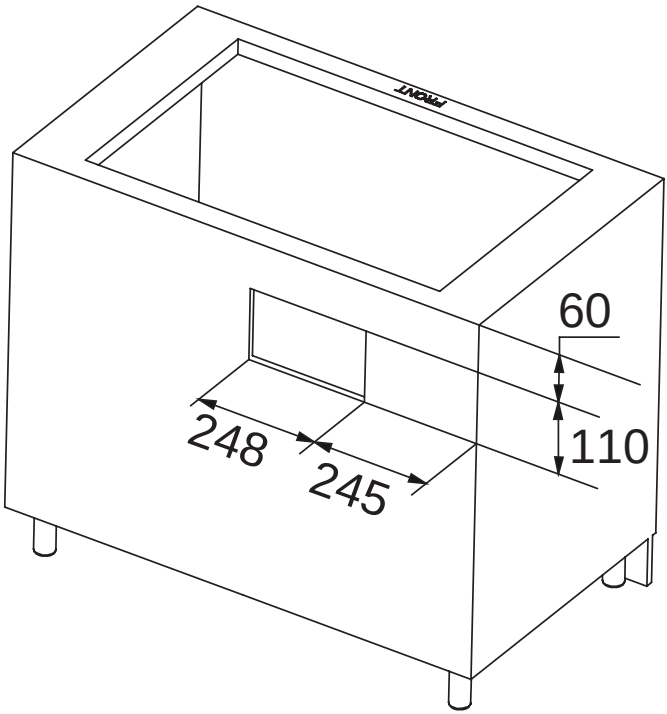


Fig. 5.3

5.3.2 Fitting instructions

Important:

The distance between the underside of the hob and the top of any kitchen unit or appliance beneath it (3) must be **at least 50 mm**.

⚠	**WARNING:** If the hob is installed over an oven, make sure the oven is a fan-assisted model.

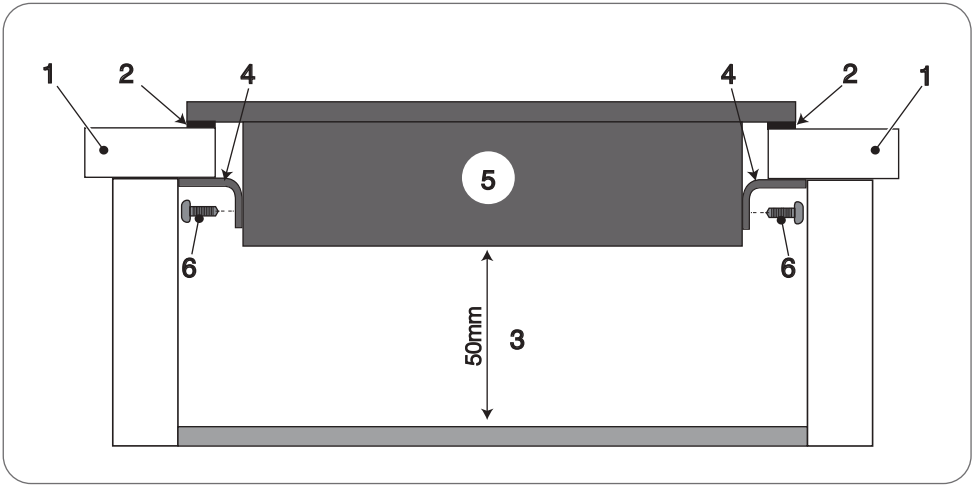


Fig. 5.4

1) - Worktop
2) - Sealing tape
3) - Minimum clearance
4) - Brackets
5) - Induction hob
6) - Screws

Installation steps

1) - Apply sealing tape (1) to the hob.

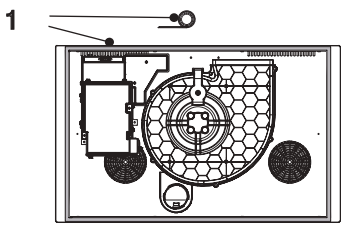


Fig. 5.5

2) - Install the water collection cup (2) and glue gasket (3) to the hob.

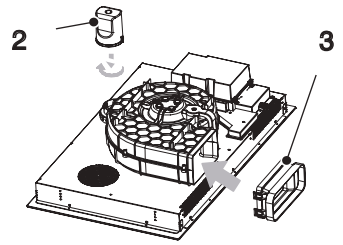


Fig. 5.6

3) - Cut duct (4) to the correct length based on the dimensions of the kitchen unit in which it is installed.

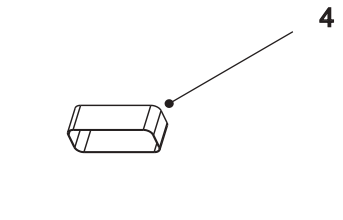


Fig. 5.7

4) - Insert duct (4) into the hob.

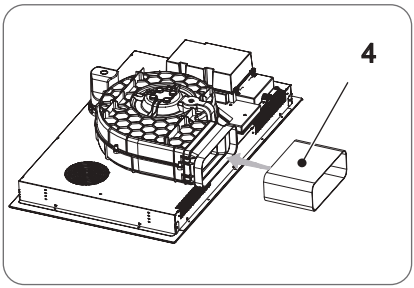


Fig. 5.8

5) - Seal the duct hermetically with tape.

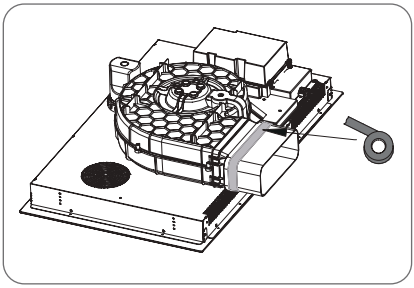


Fig. 5.9

4) - Place the hob (5) in the worktop cut-out and press gently.

5) - Secure the four fixing brackets (6) to the underside of the hob (5) with screws (7).

⚠	**CAUTION:** Do not apply excessive pressure to the hob to avoid the risk of damaging it.

The fixing brackets are in a bag supplied with the appliance. The brackets have slots for the screws. Adjust the position of the brackets to adapt them to different worktop thicknesses.

⚠	**WARNING:** Make sure the induction hob is well ventilated and that inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the induction hob is always in good condition.

⚠	**WARNING:** The safety distance between the hob and any kitchen units mounted above it must be at least 760 mm.

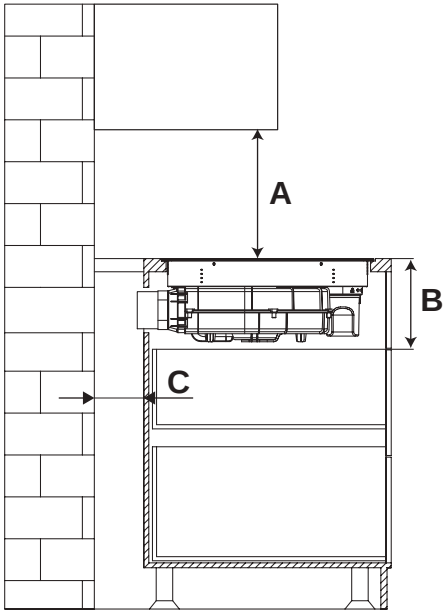


Fig. 5.10

A (mm)	B (mm)	C (mm)
760 (minimum distance from kitchen unit)	220 (minimum)	20 (minimum)

	WARNING: You can install the hob with the suction air outlet in “duct out” so it is discharged directly into a flue or to outside the kitchen. Make sure the induction hob is well ventilated and that inlet and outlet air flows are not obstructed. Make sure the induction hob is always in good condition.

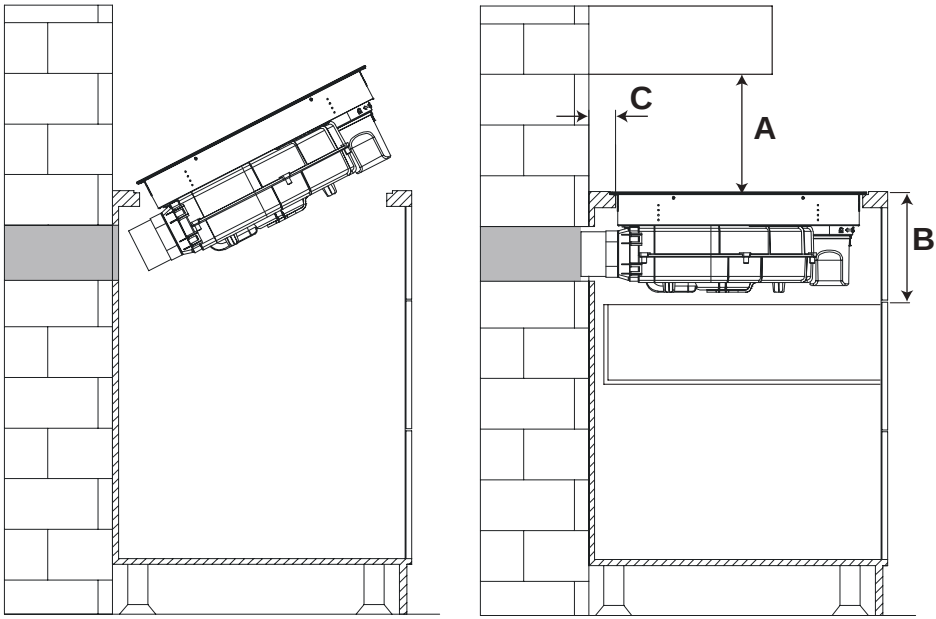


Fig. 5.11

A (mm)	B (mm)	C (mm)
760 (minimum distance from kitchen unit)	220 (minimum)	54-65 (X)

5.4 Connecting the hob to the electrical supply

Before connecting the hob to the electrical supply, read the following information:

	**DANGER:** Do not use adapters, multiple sockets or extension leads to connect the hob to the electrical supply, to avoid the risk of overheating and fire. The power cable must not touch any parts subject to heating and must be routed in such a way that there it is not subject to temperatures greater than 75°C in any point.
	**CAUTION:** Modifications made to the home electrical system can be carried out exclusively 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:** A specialised technician must check that the home electrical system is compatible with the power input of the hob. Check the values shown on the appliance nameplate.
	**WARNING:** The appliance power supply must be connected via an all-pole isolation switch/contactor in compliance with the local regulations in force.
	**WARNING:** Check the power cable regularly. If the power cable is damaged or must be replaced, this must be done only by a specialised technician with suitable tools, to avoid the risk of injury.
	**WARNING:** If the appliance is connected directly to the power supply, install an all-pole isolation switch/contactor with a minimum contact gap of 3 mm.
	**WARNING:** The installer must make sure the electrical connection is carried out correctly in compliance with safety regulations.
	**WARNING:** The glass ceramic hob must be connected to a power supply with general impedance below 0.427 ohm. If necessary, contact the electricity company for information on impedance.
	**WARNING:** The cable must not be kinked or pinched.

Connection method:

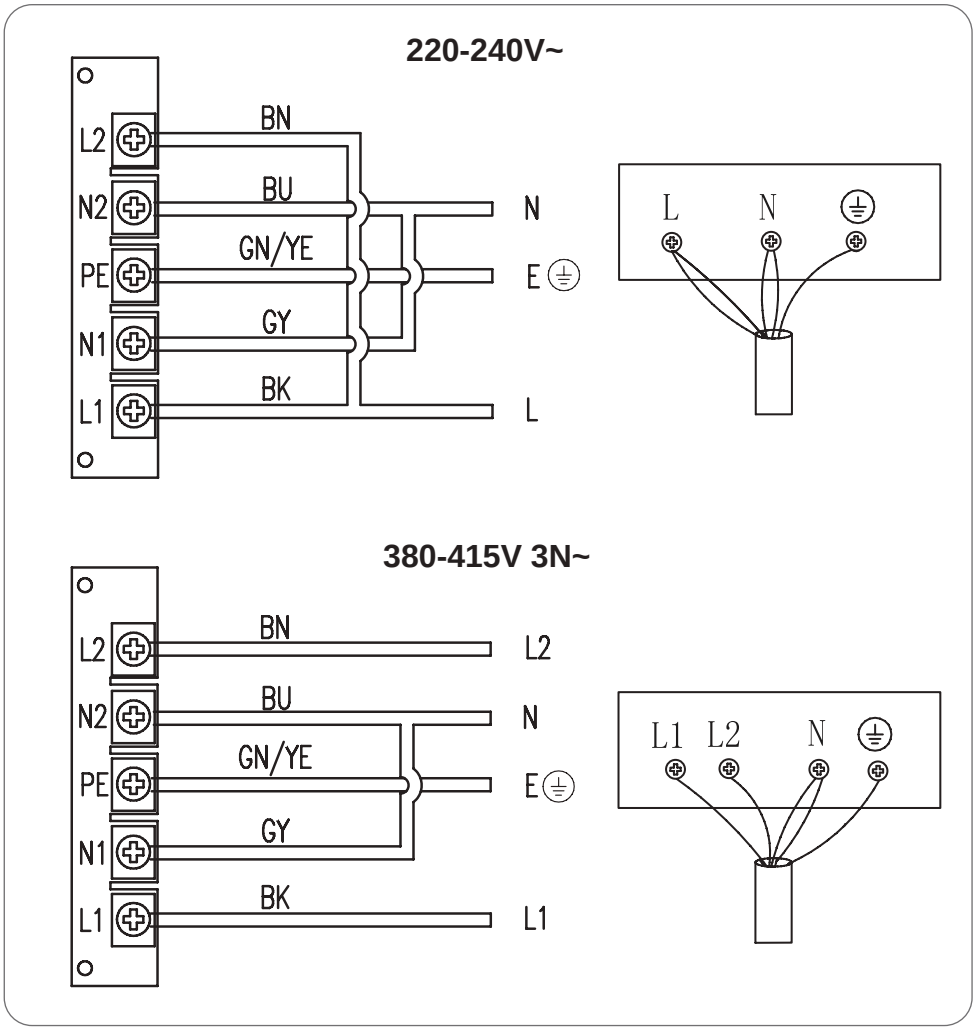


Fig. 5.12

N2:BU - Blue (2.5mm²)
N1:GY - Grey (2.5mm²)
PE:GN/YE - Green-Yellow (2.5mm²)
L1:BK - Black (2.5mm²)
L2:BN - Brown (2.5mm²)

L1, L2= Live; N1,N2= Neutral; PE= Earth

Wiring conductor cross section should be no more than 4.0mm²

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care

Before carrying out any maintenance or cleaning operations, make sure the hob is switched off.

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Normal dirt on the glass ceramic surface (fingerprints, marks, food stains or spills of non-sugary food on the glass ceramic surface)	1. Switch off the hob power supply.	• When the hob is off, the “hot surface” warning light will not function, but the ring may still be hot! Always proceed with the utmost caution.
	2. Apply detergent for induction hobs onto the glass ceramic surface while it is still warm (but not hot!).	• Do not use scouring pads, plastic scrapers or aggressive/abrasive detergents, to avoid the risk of scratching the glass panel. Always check the instruction labels of the detergents or abrasive sponges to see whether they are suitable.
	3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or a tea towel.	• Do not leave detergent residues on the hob, to avoid the risk of staining the glass.
	4. Switch on the hob power supply.	

In case of:	Procedure:	WARNINGS
Spillage of boiling liquid with molten sugar on the glass ceramic surface	Any such spills must be removed immediately with a fish filleting knife, spatula or scraper suitable for use on glass ceramic hobs, using all the necessary caution when the cooking zones are still hot:	• Remove stains caused by molten and sugary foods or burnt food residues as soon as possible. If such residues are allowed to cool on the glass ceramic hob they will be difficult to remove or may cause permanent damage to the glass ceramic surface.
	1. Disconnect the hob power supply by unplugging the plug from the electrical socket.	• Cutting hazard: scraper blades can be razor sharp; fit the blade guard or store scrapers in a safe place out of reach of children.
	2. Scrape away food residues and spatters of burnt food in the cool area of the hob.	
	3. Remove food spills, spatters or burnt food with a cloth or tea towel.	
	4. Perform steps from 2 to 4 for "Daily grime on the glass ceramic hob".	
Spatters/liquids/burnt food residues on the touch control buttons	1. Switch off the hob power supply.	• The hob may emit an acoustic signal and then switch off; the touch control buttons may not operate if they are wet. Make sure the touch controls area is dry before switching the hob on again.
	2. Mop up spatters/liquids/residues with a wet cloth.	
	3. Clean the touch control buttons area with a clean damp sponge or cloth	
	4. Dry the area completely with a tea towel.	
	5. Switch on the hob power supply.	

6.1.1 Daily cleaning of the suction system

Remove the grille (1) and clean it gently.

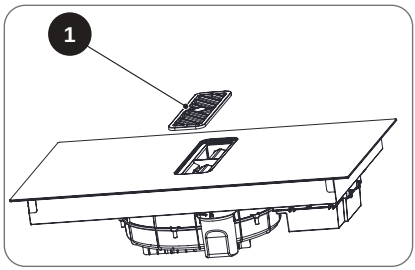


Fig. 6.1

Remove the filter, keeping it horizontal, and wash it or clean it manually.

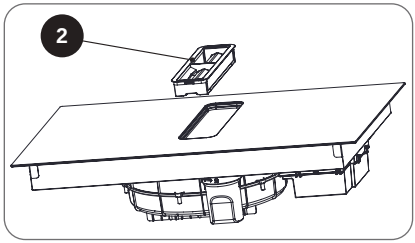


Fig. 6.2

Remove and clean the activated carbon filters, if present. Change the filters if necessary.

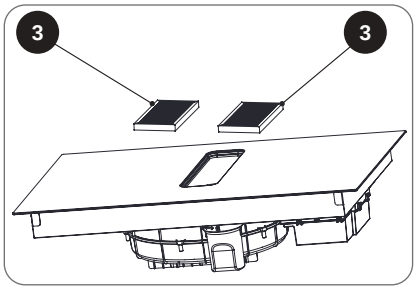


Fig. 6.3

Turn the water collection cup and remove it. Empty the cup and refit.

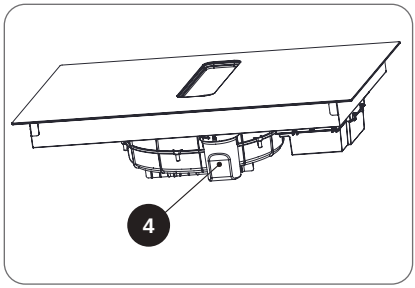


Fig. 6.4

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Problem solving

Problem	Possible causes	Solution
Induction hob does not switch on.	No power supply.	Make sure the hob is connected to the electrical supply and that the supply is switched on. Check the main circuit breaker in your home. If the problem persists after carrying out all the checks, call a qualified technician.
Touch controls unresponsive.	Controls locked.	Unlock the controls. Consult the “Controls lock button (child lock)” section and follow the instructions.
The touch control buttons are difficult to use.	Check for water on the controls and remember not to attempt to activate the buttons with the tip of your finger.	Make sure the area around the controls is perfectly dry and use the ball of your finger to press the touch control buttons.
The glass ceramic hob is scratched.	Cookware with rough bottoms.	Use cookware with a flat smooth bottom. Consult the "Suitable cookware for induction cooking” section.
	Excessively abrasive sponges or unsuitable cleaning products.	Consult the "Cleaning and care" section.
Some types of pans may emit creaking or ticking sounds.	This may be related to the material of which the pan is made (layers of different metals expand at different rates).	This is normal for the pans in question and is not a sign of a fault.
The induction hob emits a low buzzing noise when used at high temperature.	This is due to induction cooking technology.	The noise is normal, but it should diminish or cease altogether when the heat setting is reduced.
Induction hob fan noise.	There is a fan in your induction hob that switches on to protect the electronic circuitry from overheating. The fan may continue to run also after the hob has been switched off.	This is normal and no action is necessary. Do not disconnect the induction hob from the power supply while the fan is running.

Pans not heating and this symbol flashes on the display: 	Induction hob not detecting the cookware because it is incompatible with induction cooking. Induction hob not detecting the cookware because it is too small for the ring or not aligned/centred correctly on it.	Use only induction compatible cookware. Consult the "Suitable cookware for induction cooking" section. Make sure the cookware is in the centre of the ring. Make sure the base is the same diameter as the ring.
	Hob overheated.	Wait for the hob to cool and then press the ON/OFF button to power it on again.
	Damaged pan detection circuit.	Change the induction ring power board.
Induction hob or ring switches off unexpectedly, audible signal sounds and error code displayed (usually in alternation with one or two numbers on the Timer display).	Technical fault.	Make a note of the error code; switch off the induction hob, unplug the power cable from the mains outlet and call a qualified technician.
Fan does not operate even with the display status light on.	Fan wheel blades are jammed.	Check for any obstacles preventing the fan wheel from spinning.
	Damaged capacitor.	Replace capacitor.
	Damaged motor.	Replace motor.
	Motor wiring interrupted or disconnected.	Replace motor.
Display lights and fan motor not working.	Carry out the checks of the previous point.	
	Burnt out bulb.	Replace bulb.
	Power supply disconnected.	Check the power supply and reconnect the wires in accordance with the wiring diagram.
Oil spillage.	Fan outlet and inlet not properly sealed.	Remove them and seal with adhesive.
Vibration during operation.	Damaged fan wheel.	Check the fan wheel and replace if necessary.
	Motor not securely mounted to fan.	Secure motor.
	Hob not fastened securely.	Secure hob.

Insufficient suction.	Distance from hob to hood or kitchen cabinet is insufficient.	Move hood and/or kitchen cabinet to increase the distance.
	Excessive room ventilation.	Change the hob installation position or close doors/windows.
Hob surface not level.	Fixing screws not sufficiently tight.	Tighten the screws to bring the hob to a perfectly horizontal position.
	Bracket fixing screws not sufficiently tight.	Tighten the screws to bring the hob to a perfectly horizontal position.
LEDs do not come on when the hob is powered on.	Power supply problem.	Check power supply and electrical connections. Change the display circuit boards if necessary.
LEDs are not working correctly and/or some buttons are not working.	Faulty display circuit board.	Change the display circuit board.
Status light of one of the cooking zones is on but the induction ring is not heating the pan.	Suction system temperature too high.	Wait for temperature to drop. If the problem persists check the fan is working correctly and that the ducts are not blocked.
	Power supply circuit board fault.	Change power supply circuit board.
Cooking zones on the same side of the hob show the symbol: 	Main circuit board fault.	Change main circuit board.

7.2 Displaying error codes

When a fault occurs, the hob automatically assumes protection mode and displays the corresponding fault codes:

Fault code	Possible causes	Solution
01	Hob temperature sensor open circuit.	Replace temperature sensor.
02	Hob temperature sensor short circuit.	Replace temperature sensor.
03	Hob temperature sensor reading excessively high temperature.	Wait for the hob to cool before resuming cooking activities.
04	Cooking zone coil temperature sensor open circuit.	Replace temperature sensor.
05	Cooking zone coil temperature sensor short circuit.	Replace temperature sensor.
06	Cooking zone coil temperature sensor reading excess temperature condition.	Wait for the coil to cool before switching it on again.
07	Low input voltage.	Check power supply voltage is at least 150V.
08	High input voltage.	Check power supply voltage is below 270V.
09	Communication error.	Check hob circuit boards are correctly connected and change the connection cables if necessary.
10	Hob surface temperature sensor error.	Check sensor is in contact with hob surface and effective contact between adhesive and hob glass.
11	Internal error, no signal.	Check for possible cooking zone wiring open circuit and replace wiring if necessary.
12	Suction fan error.	Check for possible suction fan wiring open circuit.
13	Pan overheated.	Cookware is empty and the hob shuts down automatically to prevent overheating. Switch hob off and then on again.

The above table gives causes and solutions for the most common problems.



CAUTION: Do not dismantle the appliance on your own initiative: possible danger and risk of damaging the induction hob.