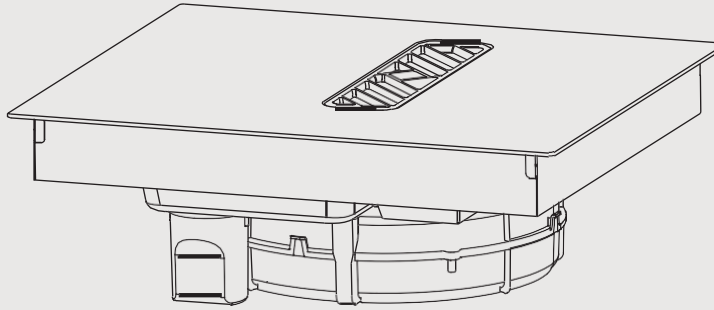
RESPEKTA®



Kochfeld mit integriertem Dunstabzug

Benutzerhandbuch

23000000000945

Warnhinweise: Bitte lesen Sie dieses Handbuch vor der Verwendung dieses Produkts sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Rückfragen auf. Das Design und die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung zum Zweck der Produktverbesserung geändert werden.Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Hersteller. Das obige Diagramm dient nur als Referenz. Bitte orientieren Sie sich am Aussehen des tatsächlichen Produkts.

HINWEIS VORAB

Bevor Sie Ihr neues Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie alle Funktionen und Eigenschaften Ihres neuen Geräts sicher und korrekt bedienen können.

INHALT

HINWEIS VORAB.....01
SICHERHEITSHINWEISE.....02
TECHNISCHE DATEN.....07
PRODUKTÜBERSICHT.....09
PRODUKTINSTALLATION.....12
BEDIENUNGSANLEITUNG.....43
REINIGUNG UND WARTUNG.....52
FEHLERBEHEBUNG.....53
MARKENZEICHEN, URHEBERRECHTE UND RECHTLICHE HINWEIS.....57
ENTSORGUNG UND RECYCLING.....59

SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäße Verwendung

Die folgenden Sicherheitshinweise sollen unvorhergesehene Risiken oder Schäden infolge unsachgemäßer oder falscher Bedienung des Geräts verhindern. Bitte überprüfen Sie die Verpackung und das Gerät bei der Anlieferung, um sicherzustellen, dass alles unbeschädigt ist und ein sicherer Betrieb gewährleistet werden kann. Sollten Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder Verkäufer.
Bitte beachten Sie, dass Änderungen oder Modifikationen am Gerät aus Sicherheitsgründen nicht zulässig sind. Eine unsachgemäße Verwendung kann Gefahren verursachen und zum Verlust von Gewährleistungsansprüchen führen.

Erklärung der Symbole



Gefahr
Dieses Symbol weist auf Gefahren für Leben und Gesundheit von Personen durch extrem entzündliches Gas hin.



Warnung vor elektrischer Spannung
Dieses Symbol weist auf eine Gefahr für Leben und Gesundheit von Personen durch elektrische Spannung hin.



Warnung
Dieses Symbol kennzeichnet eine Gefährdung mit mittlerem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



Vorsicht
Dieses Signalwort kennzeichnet eine Gefährdung mit geringem Risiko, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



Heiß
Nicht berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.



Achtung
Dieses Symbol weist auf wichtige Informationen hin (z. B. Sachschäden), jedoch nicht auf eine Gefahr für Personen.



Beachten Sie die Anweisungen
Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nur von einem Servicetechniker gemäß des Benutzerhandbuchs bedient und gewartet werden darf.

Lesen Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden/in Betrieb nehmen, und bewahren Sie sie in unmittelbarer Nähe des Installationsorts oder des Geräts für eine spätere Nutzung auf!

WARNUNG

- Das Benutzerhandbuch gilt für mehrere Ausführungen dieses Geräts. Daher können Beschreibungen einzelner Funktionen enthalten sein, die nicht auf Ihr spezifisches Gerät zutreffen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen,
- sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Reinigung und Wartung dürfen nicht ohne Aufsicht durch Kinder durchgeführt werden. (EN 60335-1 & EN 60335-2-31)
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich
- qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät verfügt ausschließlich zu funktionalen Zwecken über einen Erdungsanschluss.
- Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube gleichzeitig mit gasbetriebenen
- oder anderen brennstoffbetriebenen Geräten betrieben wird (nicht zutreffend für Geräte mit Umluftbetrieb).
- Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen durchgeführt wird; flambieren Sie nicht unter der Dunstabzugshaube.
- VORSICHT: Zugängliche Teile können heiß werden, wenn sie zusammen mit Kochgeräten verwendet
- werden.Die Abluft darf nicht in einen Schornstein eingeleitet werden, der zur Ableitung von Abgasen aus
- gas- oder brennstoffbetriebenen Geräten verwendet wird (nicht zutreffend für Geräte mit Umluftbetrieb).
- Der Mindestabstand zwischen der Aufstellfläche für Kochgeschirr auf dem Kochfeld und dem untersten Teil der Dunstabzugshaube beträgt – bei Gasgeräten – mindestens 65 cm. Wenn in der Installationsanleitung
- des Gaskochfelds ein größerer Abstand vorgeschrieben ist, ist dieser einzuhalten.

.nicht brennbare Teile der Dunstabzugshaube und
.Teile mit Sicherheitskleinspannung,

sofern diese Teile bei Verformung keinen Zugang zu spannungsführenden Teilen ermöglichen.

- Die Vorschriften zur Luftabführung sind einzuhalten.
- Das Gerät ist für maximal vier Kochzonen ausgelegt.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße oder fehlerhafte Installation entstehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild der Haube übereinstimmt.
- Bei Geräten der Schutzklasse I ist sicherzustellen, dass die Hausinstallation über eine ordnungsgemäße Erdung verfügt.
- Der Anschluss des Dunstabzugs an das Abluftrohr muss über ein Rohr mit einem Mindestdurchmesser
- von 120 mm erfolgen.
- Der Verlauf des Abluftrohrs sollte so kurz wie möglich sein.

- Schließen Sie die Dunstabzugshaube nicht an Abluftkanäle an, die Abgase aus Verbrennungsgeräten (z. B. Heizkessel, Kamine usw.) ableiten.
- Falls in der Installationsanleitung des Gaskochfelds ein größerer Abstand als der oben angegebene vorgeschrieben ist, ist dieser zu berücksichtigen.
- Die Dunstabzugshaube ist ausschließlich für den Hausgebrauch zur Beseitigung von Küchengerüchen konzipiert.
- Verwenden Sie die Haube niemals für andere Zwecke als die, für die sie vorgesehen ist.
- Lassen Sie niemals hohe, offene Flammen unter der Haube brennen, wenn sie in Betrieb ist.
- Passen Sie die Flammenintensität so an, dass sie nur den Boden des Kochgeschirrs erreicht und nicht die Seitenflanken umschließt.
- Fritteusen müssen während des Betriebs ständig überwacht werden: Überhitztes Öl kann sich entzünden.
- Die Dunstabzugshaube und ihre Filter müssen regelmäßig gemäß der Anleitung gereinigt werden. Schalten
- Sie das Gerät aus oder trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.
  Reinigen Sie die Haube mit einem feuchten Tuch und einem neutralen Flüssigreiniger.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Gaskochfeldern vorgesehen.
- Es muss nach der Installation möglich sein, das Gerät vom Stromnetz zu trennen, es sei denn, es ist ein Schalter gemäß Abschnitt 24.3 eingebaut. Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen in der festen Elektroinstallation integrierten Schalter gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen.

  WARNUNG: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch über die Bedienelemente aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topferkennungssensor.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem geeignet.
- Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Besonders kurzzeitige Kochvorgänge sind ständig
- zu beaufsichtigen.
- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen.
- VERSUCHEN SIE NIEMALS, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- VORSICHT: Der Kochvorgang muss überwacht werden. Besonders kurzzeitige Kochvorgänge sind kontinuierlich zu beaufsichtigen.
- WARNUNG – Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- WARNUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen, die vom Hersteller des Kochgeräts
- vorgesehen oder empfohlen wurden, oder die bereits im Gerät integriert sind. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

  Bitte reinigen Sie das Filtergitter regelmäßig, mindestens alle zwei Monate.
- Bei gleichzeitiger Verwendung der Dunstabzugshaube und anderer Geräte, die nicht mit Elektrizität betrieben
- werden, darf der Unterdruck im Raum 4 Pa (4×10^{-5} bar) nicht überschreiten.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Innenbereich und im privaten Haushalt bestimmt.
- Zum Schutz vor Stromschlägen darf das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker nicht in Wasser oder andere
- Flüssigkeiten getaucht werden.
- Bitte ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und Wartung des Geräts.
- Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit milder Seifenlösung angefeuchtet wurde, und wischen Sie
- anschließend mit einem trockenen Tuch nach.
- Verlängerungskabel sind nicht zulässig.
- Bitte trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten vom Stromnetz.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt und kann bei Verwendung unter besonderen Bedingungen Gefahren verursachen.

Betrieb und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem beschädigten oder rissigen Kochfeld. Wenn die Oberfläche des Kochfelds beschädigt oder gerissen ist, schalten Sie das Gerät sofort über den Netzschalter (an der Wand) aus und
- kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
- Schalten Sie das Kochfeld vor der Reinigung oder Wartung an der Wand aus.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.

- Gesundheitsgefahr
- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) müssen vor der Nutzung dieses Geräts ihren Arzt oder den Hersteller des Implantats konsultieren, um sicherzustellen, dass ihr Implantat nicht durch das elektromagnetische Feld beeinträchtigt wird.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann tödlich sein.
-

Gefahr durch heiße Oberflächen

- Während des Betriebs werden zugängliche Teile dieses Geräts so heiß, dass Verbrennungsgefahr besteht.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Körper, Kleidung oder Gegenständen (außer geeignetem Kochgeschirr)
- mit dem Induktionsglas, bis es abgekühlt ist.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Griffe von Kochtöpfen können heiß werden. Achten Sie darauf, dass die Griffe nicht über andere
- eingeschaltete Kochzonen hinausragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen oder Verbrühungen führen.
-

Schnittgefahr

- Die extrem scharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist ungeschützt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgeschoben ist. Verwenden Sie das Werkzeug mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Unachtsamer Gebrauch kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Vorwort



Stromschlaggefahr

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsmaßnahmen daran durchführen.

- Der Anschluss an ein ordnungsgemäßes Erdungssystem ist zwingend erforderlich und gesetzlich vorgeschrieben.
- Änderungen an der Hausinstallation dürfen ausschließlich von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen.



Schnittgefahr

- Vorsicht – Die Kanten der Bedienblende sind scharf.
- Unachtsamkeit kann zu Verletzungen oder Schnittwunden führen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Anleitung vor der Installation oder Nutzung dieses Geräts sorgfältig durch.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien oder Gegenstände auf diesem Gerät abgelegt werden.
- Stellen Sie sicher, dass diese Information der für die Installation verantwortlichen Person zur Verfügung steht, da dies Ihre Installationskosten senken kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß den Installationsanweisungen installiert werden.
- Das Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft fachgerecht installiert und geerdet werden.
- Das Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der über einen Isolationsschalter verfügt, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz gewährleistet.
- Eine fehlerhafte Installation kann jegliche Garantie- oder Haftungsansprüche ungültig machen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt oder eingewiesen wurden und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Warnung: Bei Rissen in der Oberfläche schalten Sie das Gerät aus, um Stromschlaggefahr zu vermeiden – dies gilt insbesondere für Kochfelder aus Glas-Keramik oder ähnlichem Material, das stromführende Teile schützt.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf der Kochfeldoberfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger zur Reinigung Ihres Kochfelds.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbediensystem vorgesehen.
- Warnung: Brandgefahr – lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Der Kochvorgang muss überwacht werden. Kurzzeitiges Kochen ist kontinuierlich zu beaufsichtigen.
- Warnung: Unbeaufsichtigtes Kochen mit Fett oder Öl auf dem Kochfeld kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.

TECHNISCHE DATEN

Technische Daten	23000000000945
Versorgungsspannung	220 – 240 V~
Versorgungsspannung	380 – 415 V 3N~
Frequenz	50-60 Hz
Leistung	6.81 kW
Gesamtleistung des Kochfelds	6.6kW
Abmessungen (BxTxH)	600 x 515 x 200mm
Verpackungsgröße	767 x 640 x 325 mm
Einbaumaße	560*490 mm
Oberflächenmaterial	Glaskeramik
Leistungsstufen	1 – 9, b
Abmessungen linke vordere Kochzone	Φ230mm
Abmessungen linke hintere Kochzone	Φ230mm
Abmessungen rechte vordere Kochzone	Φ145mm
Abmessungen rechte hintere Kochzone	Φ180mm
Maximale/Boost-Leistung linke vordere Kochzone	Φ1800W/2500W
Maximale/Boost-Leistung linke hintere Kochzone	1800W/2500W
Maximale/Boost-Leistung rechte vordere	1100W/1200W
Kochzone Maximale/Boost-Leistung rechte	1600W/1800W
hintere Kochzone Leistungsstufen	1 – 9, b
Luftauslass der Dunstabzugshaube	312 x 82
Filter	im Lieferumfang enthalten

Parameter zur Energieeffizienz-Berichterstattung	Oberfläche Induktions-Glaskeramik-Kochfeld mit 4 Kochzonen und integriertem Kochfeld-Dunstabzug
Betriebsmodus	Exhaust air
Energieverbrauch	Value
Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	14.1 kWh/a
Standard-Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	28.8 kWh/a
Fettfilterung	75.10%
Maximale Stufe P (GFE Haube)	C
Klassenstufe P maximal	
Leistung	210 W
Luftstrom Stufe 1 Minimum	218.5m^3/h
Luftstrom Stufe b Maximum (Qmax)	433.4 m^3/h
Luftstrom Stufe b Maximum (Qboost) Umluftbetrieb	579.6m^3/h
Schallleistungspegel	
Stufe 1 Minimum	56 dB(A)
Stufe b Maximum (Qmax)	67 dB(A)
Stufe b Maximum (Qboost) Umluftbetrieb	75 dB(A)
Details gemäß 66/2014	
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (Ps)	0.40w
Zeitverlängerungsfaktor	1.2
Energieeffizienzindex (EEI Haube)	42.7
Energieeffizienzklasse	A+
Fluiddynamische Effizienz (FDE Haube)	23.1
Fluiddynamische Effizienzklasse	B
Luftvolumenstrom am besten Wirkungsgradpunkt (Qbep)	183.3
Druck am besten Wirkungsgradpunkt (Pbep)	146
Elektrische Leistungsaufnahme am besten Wirkungsgradpunkt (WBEP)	32.2
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche berechnet pro kg	Linker Bereich:188.2 Rechter Bereich:189.0
Energieverbrauch für das Kochfeld berechnet pro kg	190.4

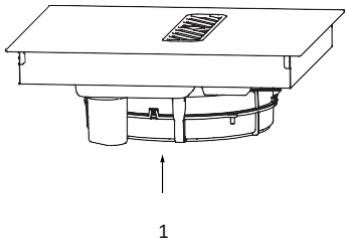
Produktbeschreibung

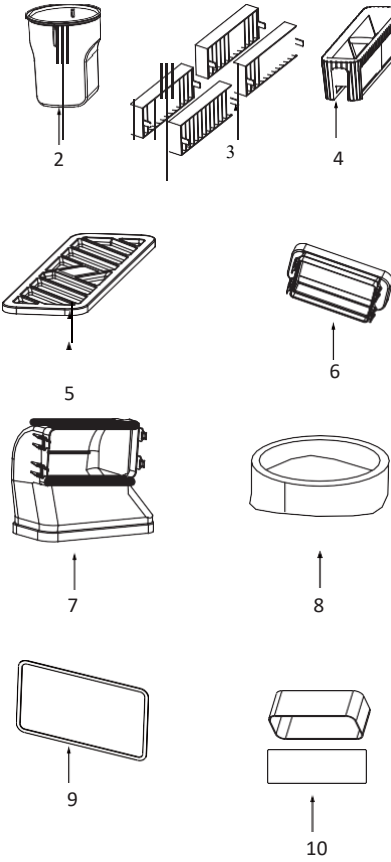
- Tellerwärmer
- Dualbrücke
- Individueller Kochfeld-Timer
- Automatische Absaugung
- Kindersicherung
- Touch & Slide Steuerung
- Hoher Luftvolumenstrom
- Niedriger Geräuschpegel
- 10-minütige Nachlaufzeit
- Leicht zu reinigen
- Bürstenloser Gleichstrommotor (Brushless DC Motor)
- Hohe Energieeffizienz
- CB CE GS

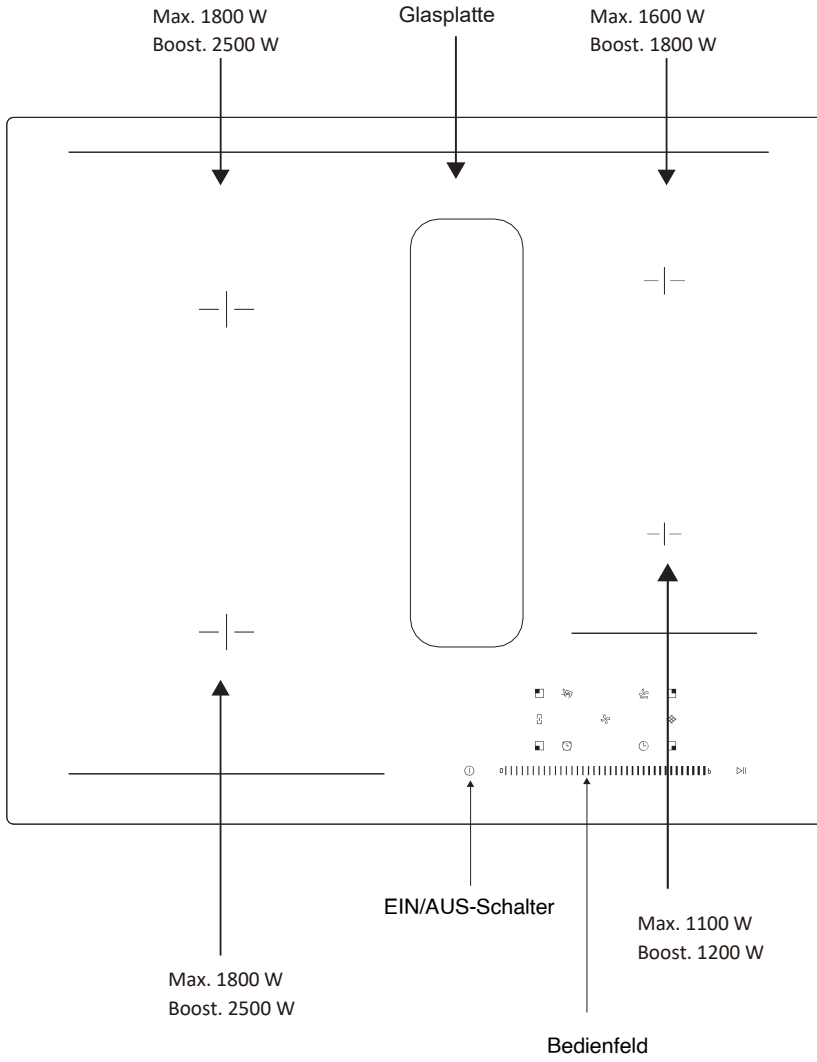
Produktübersicht

Komponenten

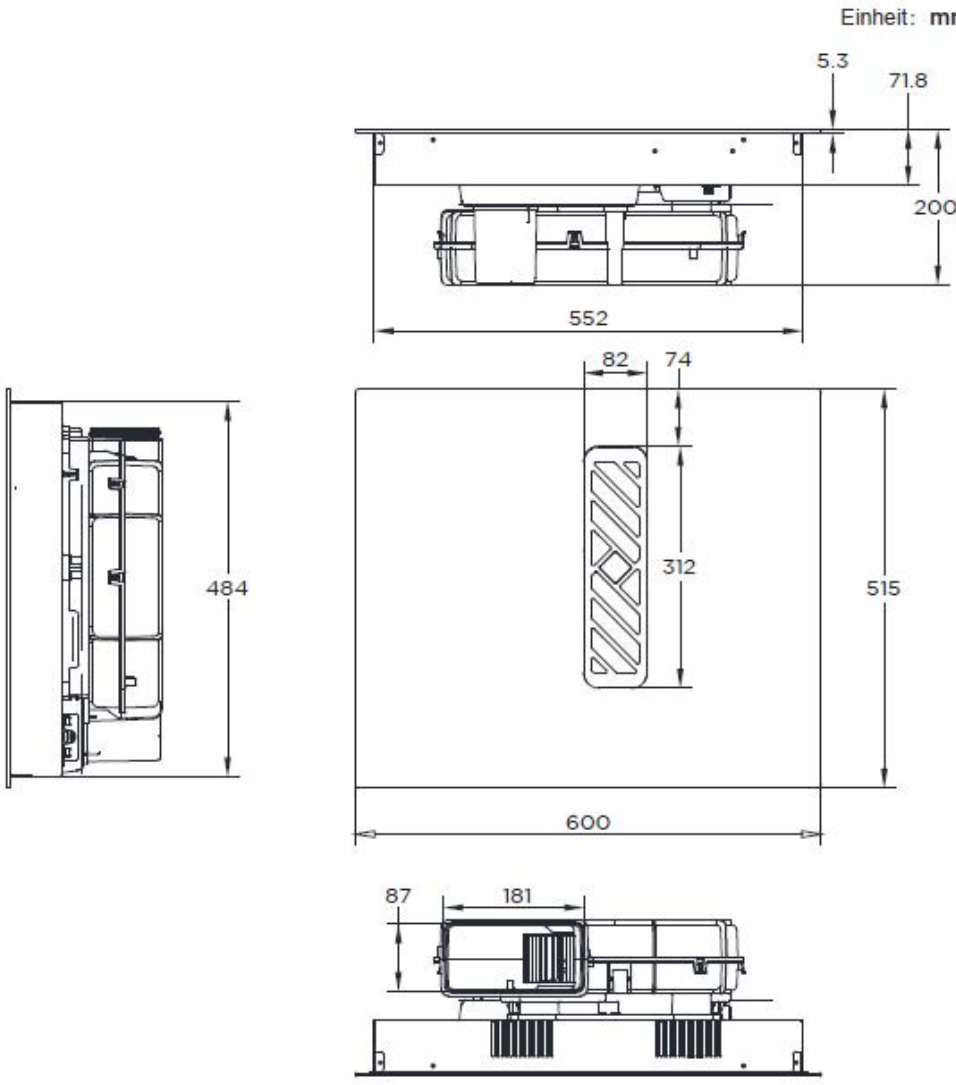
Ref.	Qty.	Produktkomponenten
1	1	Hauptgehäuse
2	1	Becher
3	4	Aktivkohle (optional)
4	1	Filter
5	1	Gitter
6	1	Direkte Umleitung
7	1	90°-Umleitungsstück
8	1	Gummiring
9	1	Schwammdichtung
10	1	Gerade Rohrleitung






Max. 1800 W
Boost. 2500 W
Glasplatte
Max. 1600 W
Boost. 1800 W
EIN/AUS-Schalter
Max. 1100 W
Boost. 1200 W
Max. 1800 W
Boost. 2500 W
Bedienfeld

Abmessungen



PRODUKTINSTALLATION

Installation

Vor der Installation des Kochfelds stellen Sie sicher, dass:

- Die Arbeitsfläche eben und rechtwinklig ist und keine tragenden Bauteile den benötigten Einbauraum behindern.
- Die Arbeitsfläche aus hitzebeständigem und isolierendem Material besteht.
- Falls das Kochfeld über einem Backofen installiert wird, der Backofen über einen integrierten Kühlventilator
- verfügt. Die Installation muss allen Abstandsvorgaben sowie geltenden Normen und Vorschriften entsprechen.
- Ein geeigneter Trennschalter in die feste Elektroinstallation integriert ist, der eine vollständige Trennung vom Stromnetz ermöglicht. Dieser muss gemäß den lokalen Elektroinstallationsvorschriften montiert und positioniert werden.
- Der Trennschalter ein zugelassener Typ ist und einen Luftspalt von mindestens 3 mm Kontakttrennung in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-] Leitern, sofern dies laut örtlichen Vorschriften zulässig ist) gewährleistet.

  Der Trennschalter nach der Installation des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich ist.
- Sie im Zweifelsfall Rücksprache mit den örtlichen Bauaufsichtsbehörden halten.
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Wandoberflächen (z. B. Keramikfliesen) rund um das Kochfeld
- verwenden.

Nach der Installation des Kochfelds stellen Sie sicher, dass:

- Das Stromversorgungskabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist.
- Eine ausreichende Frischluftzufuhr von außerhalb des Schranks zum Kochfeldsockel gewährleistet ist. Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert, muss eine thermische Schutzbarriere unter dem Kochfeld angebracht werden.
- Der Trennschalter für den Benutzer leicht zugänglich ist.

Im unteren Bereich des Schranks eine Belüftungsöffnung mit einer Gesamtfläche von mindestens 100 cm² vorhanden ist, um den Luftaustausch mit der Umgebung sicherzustellen. Andernfalls kann sich ausströmendes Gas ansammeln und eine Explosionsgefahr darstellen. Wird ein Flüssiggaszylinder verwendet, muss der Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Gaszylinder mehr als 100 cm betragen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Die Induktionskochplatte darf nur von qualifiziertem Fachpersonal oder Technikern installiert werden. Wir bieten professionelle Unterstützung – führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da die Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
- Die Induktionskochplatte muss so installiert werden, dass eine optimale Wärmeableitung gewährleistet ist, um ihre Zuverlässigkeit zu erhöhen.
- Die Wand und der Bereich über der Arbeitsfläche im Bereich der Wärmeeinwirkung müssen
- hitzebeständig sein. Um Schäden zu vermeiden, müssen auch Zwischenschichten und Klebstoffe
- hitzebeständig sein.
  Ein Dampfreiniger darf nicht verwendet werden.

Anschluss des Kochfelds an die Stromversorgung



Lassen Sie von einem Elektriker überprüfen, ob die vorhandene Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen an der Elektroinstallation dürfen nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft vorgenommen werden.

Dieses Kochfeld darf ausschließlich von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz stellen Sie sicher, dass:

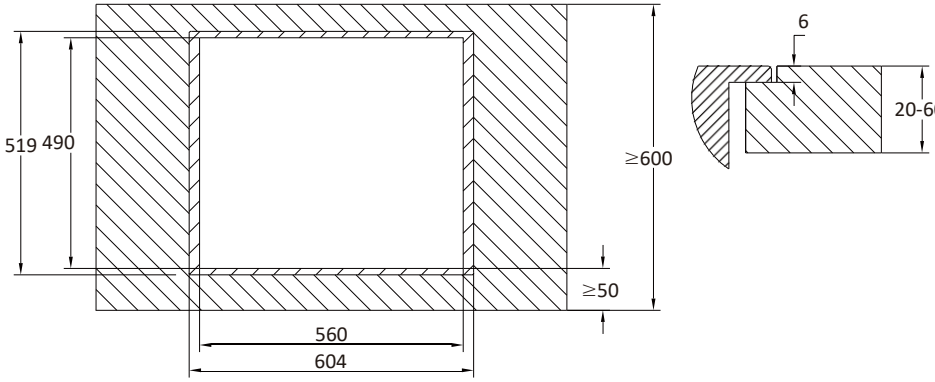
1. Die Hausinstallation für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. Die Netzspannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
3. Die Querschnitte der Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Last standhalten können.

Zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz dürfen keine Adapter, Reduzierstücke oder Verteilervorrichtungen verwendet werden, da diese zu Überhitzung und Brand führen können.

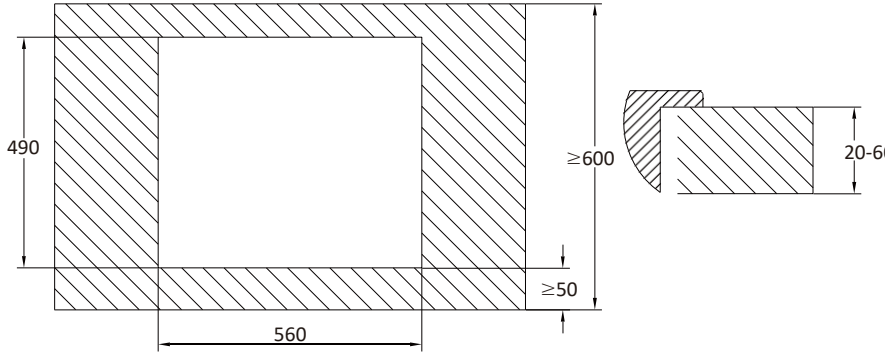
Das Stromversorgungskabel darf nicht mit heißen Bauteilen in Berührung kommen und muss so verlegt werden, dass an keiner Stelle eine Temperatur von 75 °C überschritten wird.

Es gibt zwei Möglichkeiten, Löcher zu bohren: bündige Installation und Installation in der Arbeitsplatte.

Bündige Installation



Installation in der Arbeitsplatte

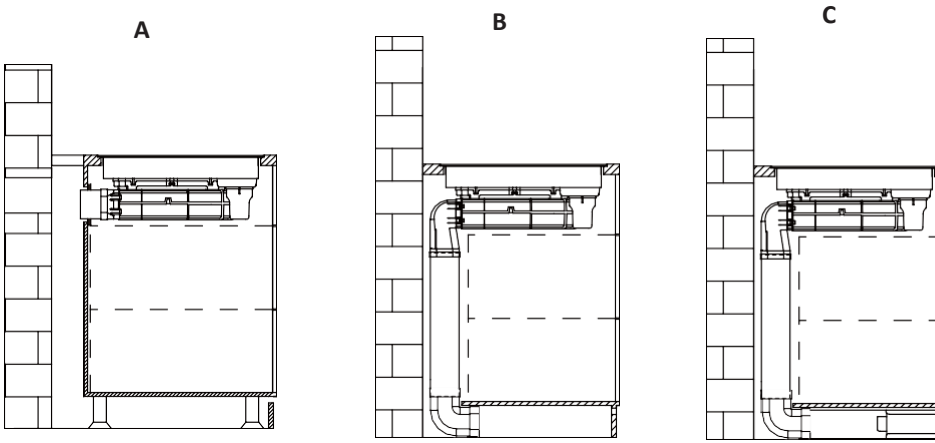


Hinweis: Die bündige Montage ist etwas komplizierter als die Montage in der Arbeitsplatte. Die Montagemethode wird als bündige Montage vorgestellt. Wenn die Montage in der Arbeitsplatte gewählt wird, muss die entsprechende Höhenabmessung um 5,5 mm angepasst werden.

Gängige Installationsmethoden: Interne Zirkulation (A B C) und externe Zirkulation (D E)

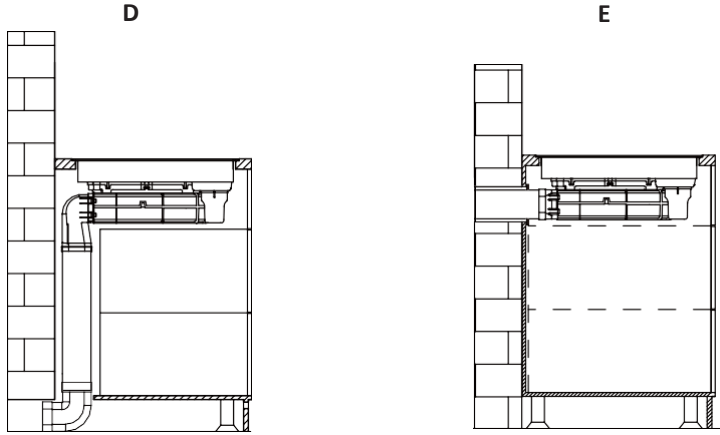


Interne Zirkulation



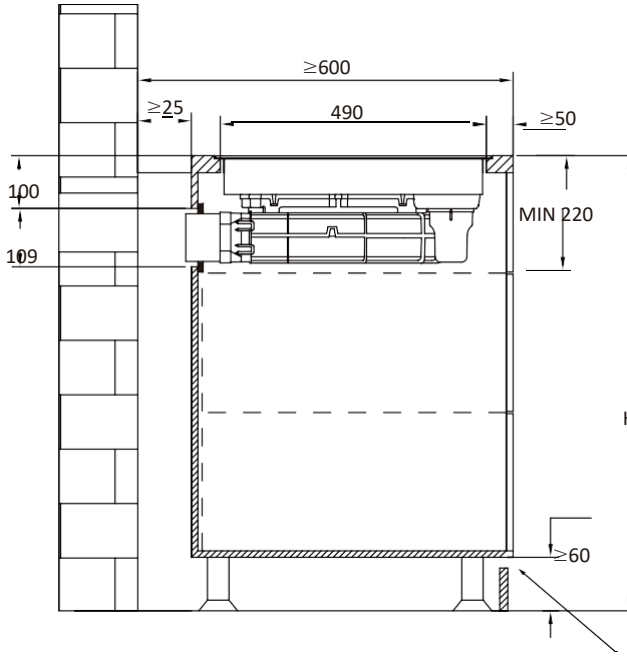


Externe Zirkulation



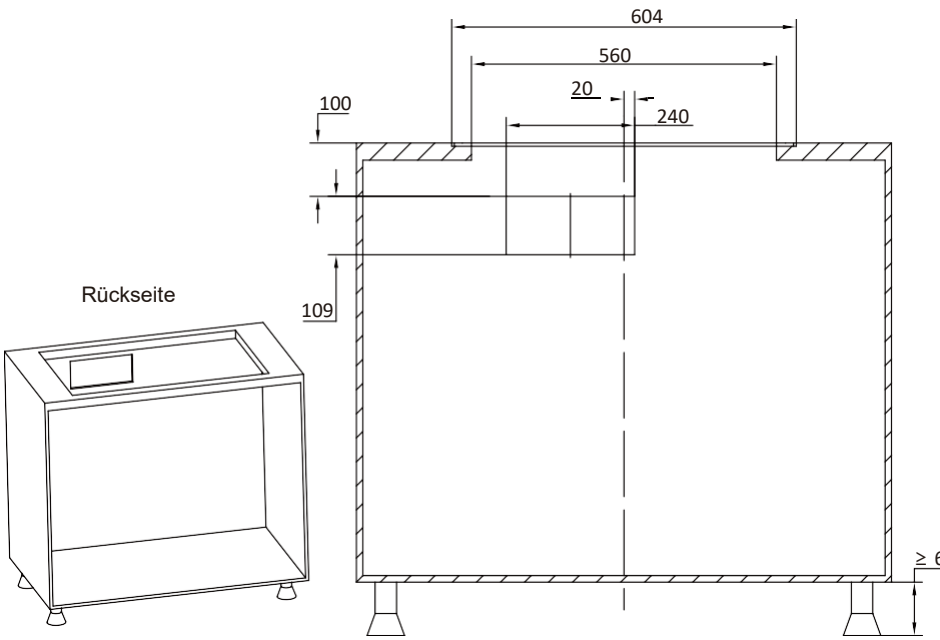
Hinweis: Für die tatsächliche Installation beziehen Sie sich bitte auf die tatsächliche Situation.

Umluft A

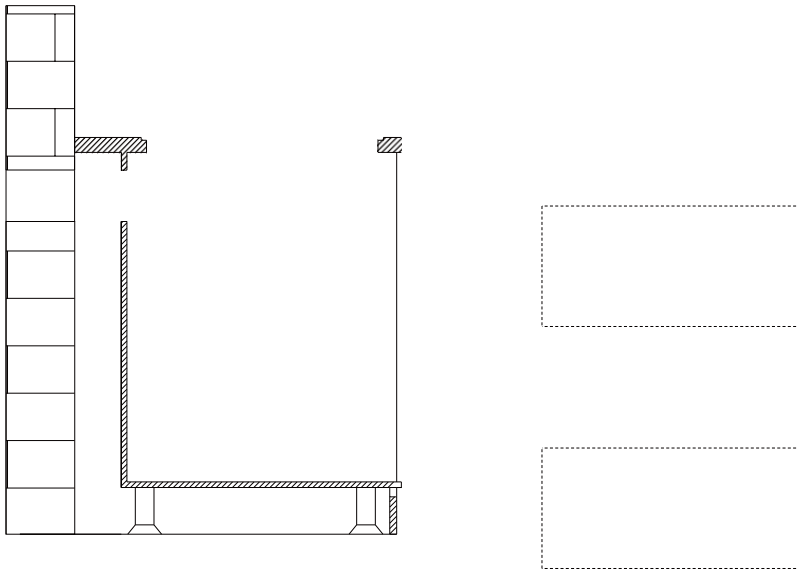


Maßzeichnung

Lassen Sie eine Lücke von ≥ 20mm

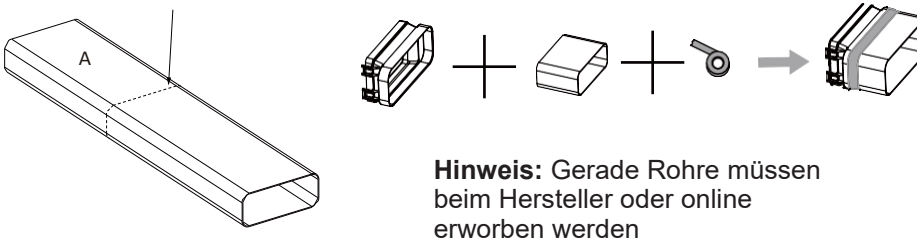

604
560
20
240
100
109
Rückseite
≥ 60

1. Trennen Sie die Schubladen unter dem Schrank.



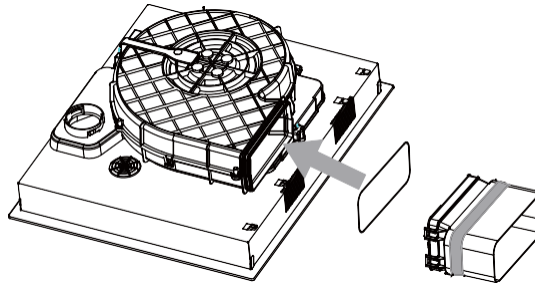
2. Schneiden Sie das Rohr entsprechend der tatsächlichen Länge zu und montieren Sie es zusammen mit dem geraden Rohrstück.

Das Rohr mit einer Säge auf die gewünschte Länge zuschneiden

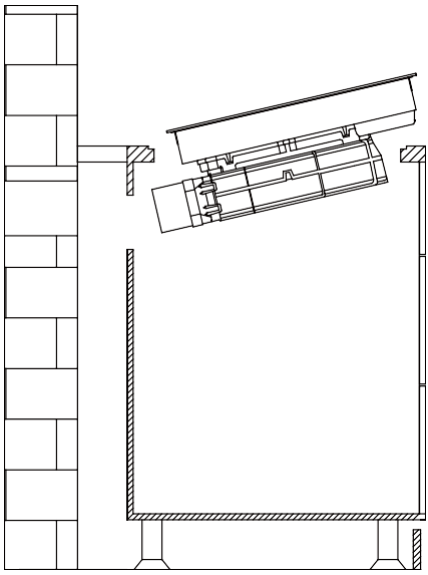


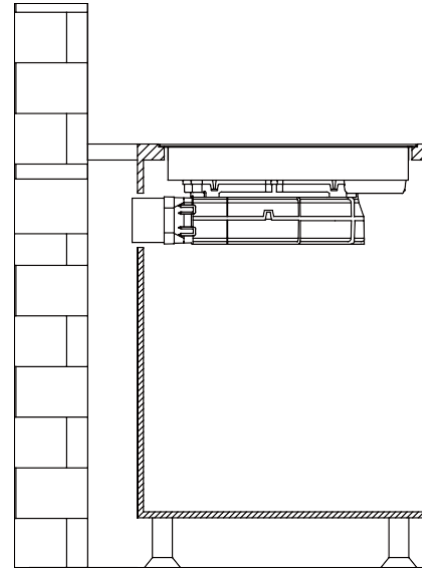
Hinweis: Gerade Rohre müssen beim Hersteller oder online erworben werden

3. Installieren Sie den Schwammkörper am Luftauslass und montieren Sie anschließend die Durchgangsrohrbaugruppe.

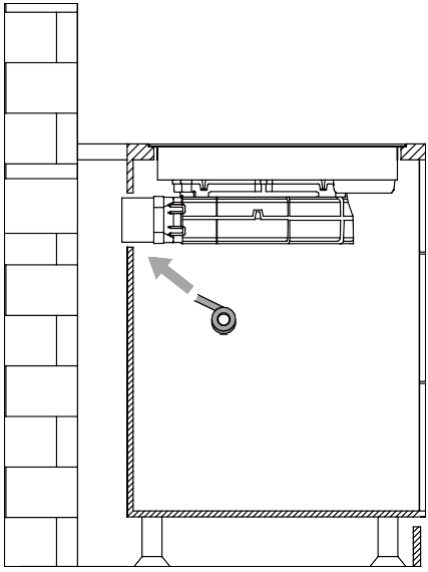


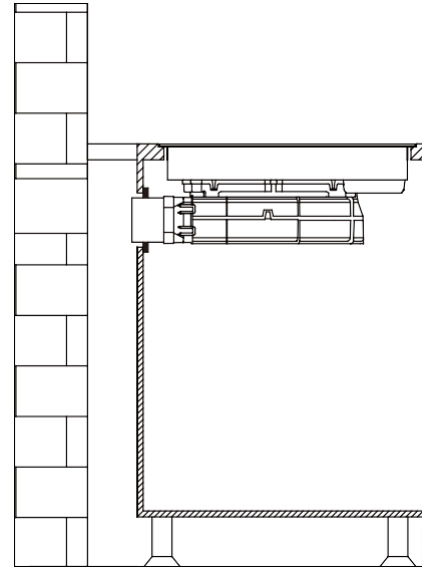
4. Installieren Sie das Produkt in einem Winkel



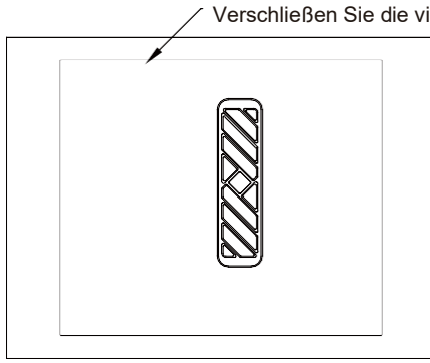


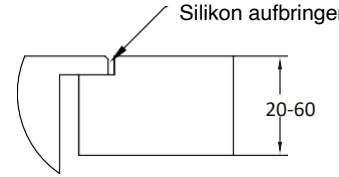
5. Dichten Sie den Luftauslass gut ab



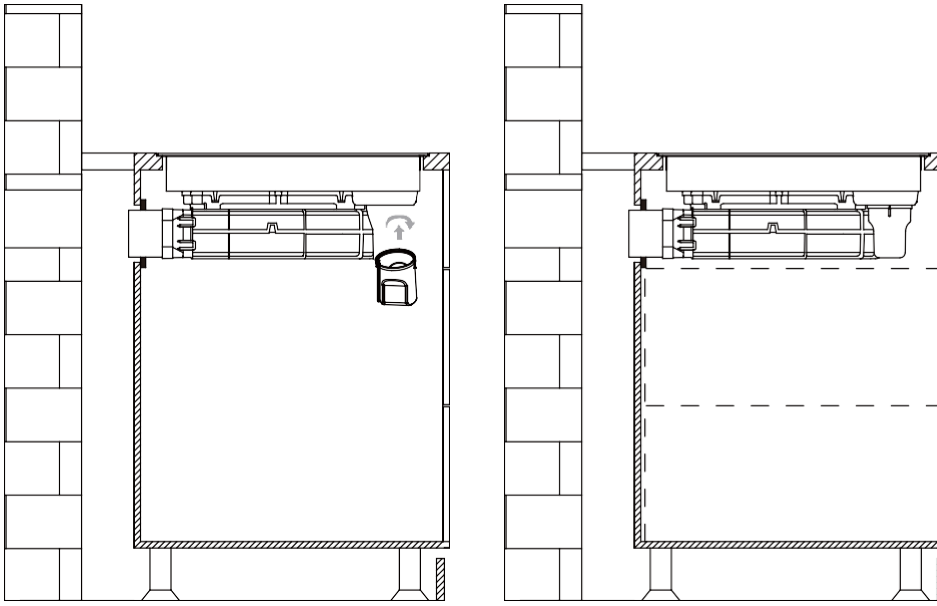


6. Verschließen Sie die vier Seiten mit Klebstoff.

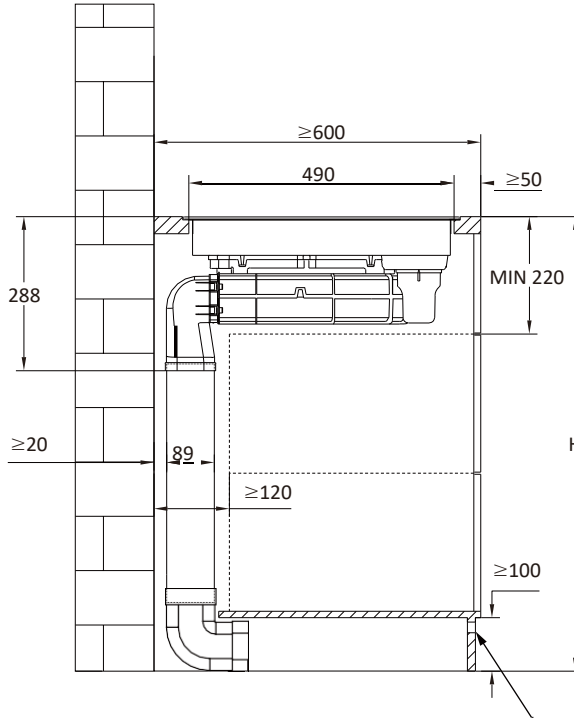




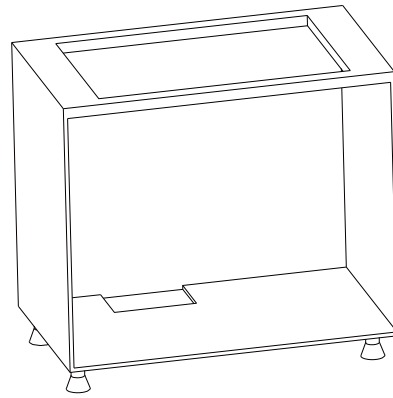
7. Setzen Sie den Wasserbehälter ein und setzen Sie die Schublade wieder ein.



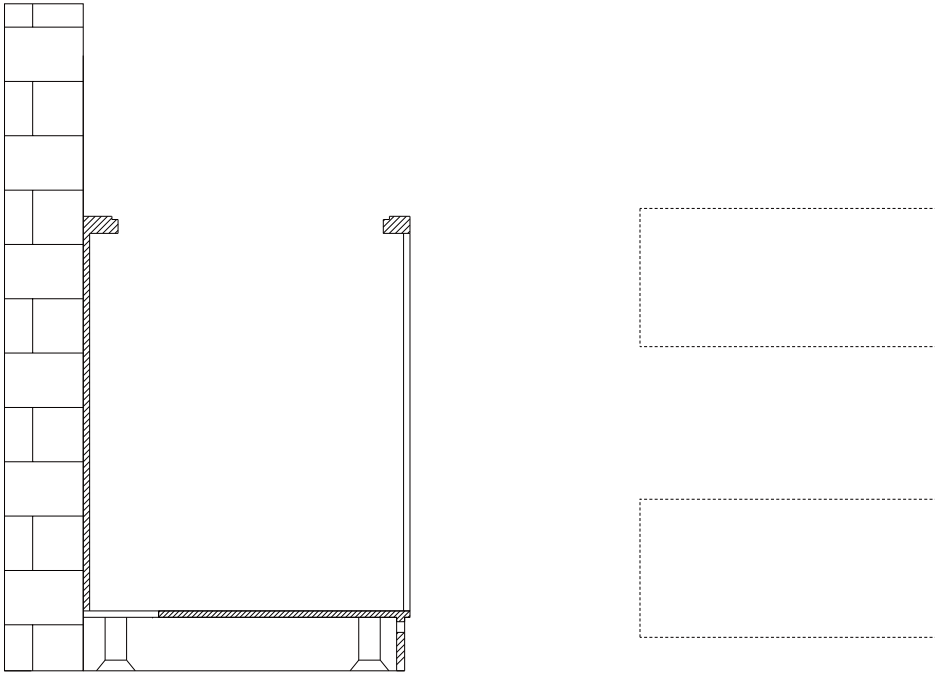
Interne Zirkulation B



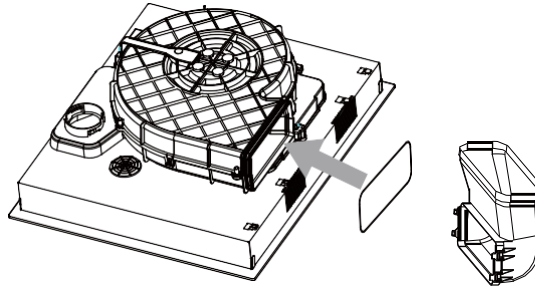
Maßzeichnung



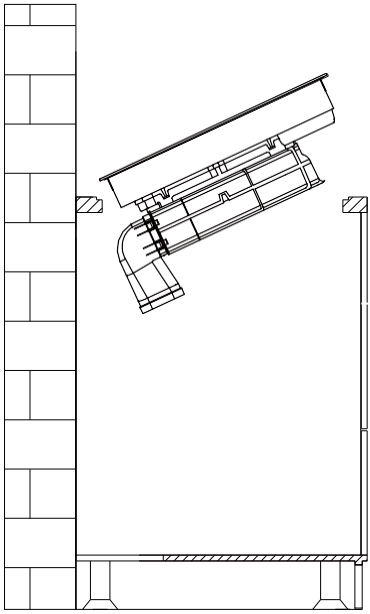
1. Trennen Sie die Schubladen unter dem Schrank.

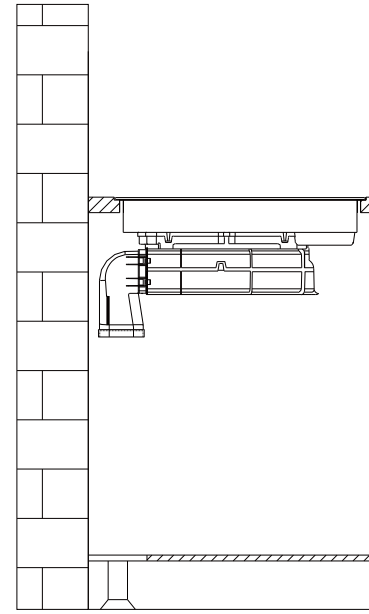


2. Installieren Sie den Schwammkörper am Luftauslass und montieren Sie anschließend die Durchgangsrohrbaugruppe.

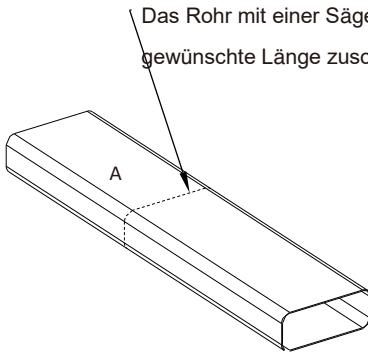


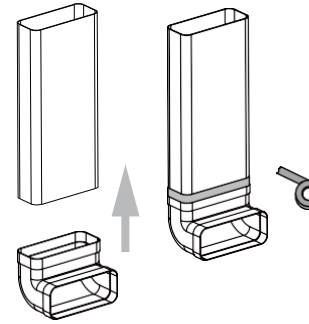
3. Installieren Sie das Produkt in einem Winkel.



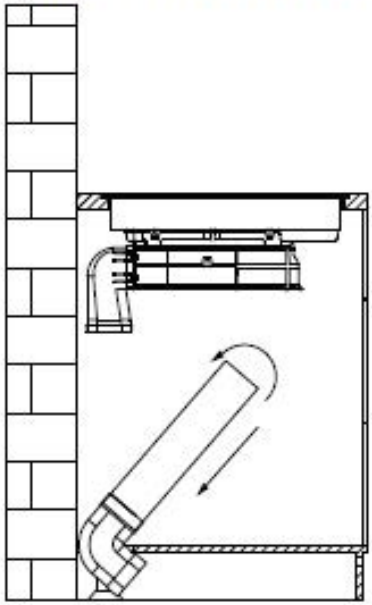


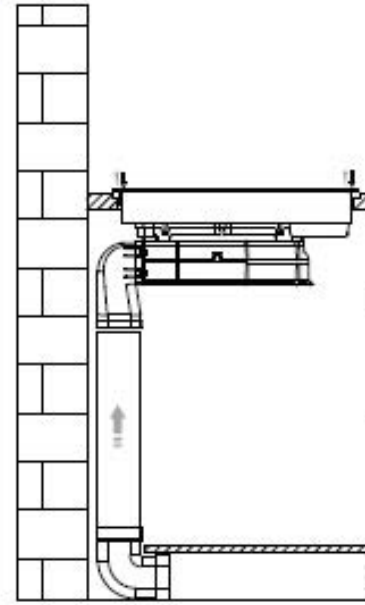
4. Schneiden Sie das Rohr entsprechend der tatsächlichen Länge zu und montieren Sie es zusammen mit dem 90°-Adapter.



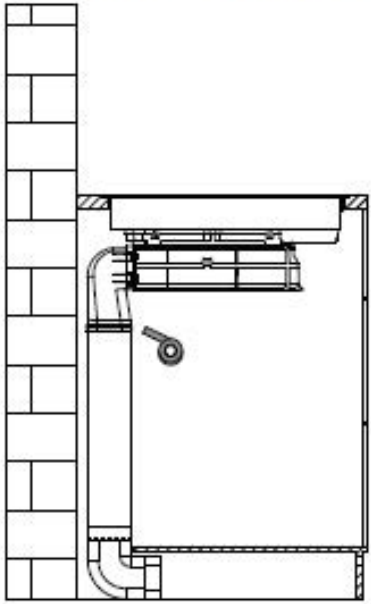


5. Installieren Sie die Rohrkomponenten ordnungsgemäß

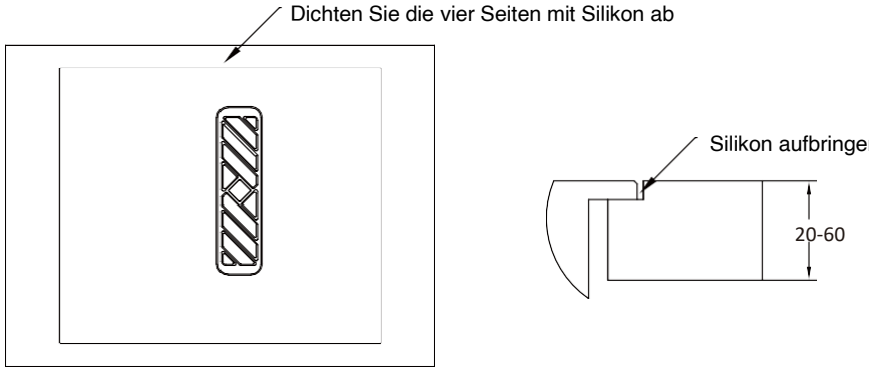




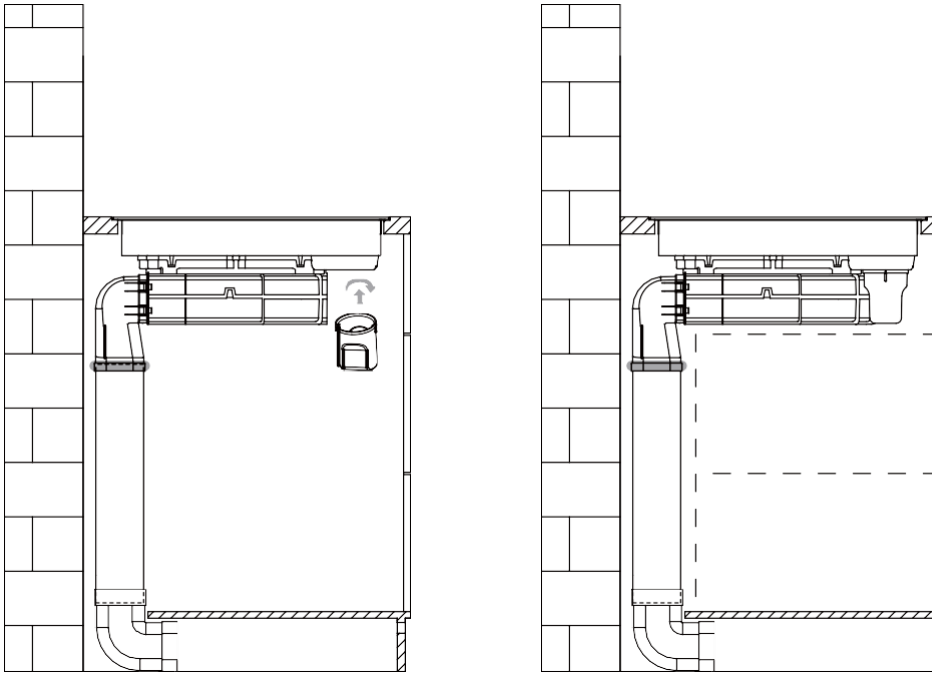
6. Dichten Sie das Rohr mit Klebeband ab.



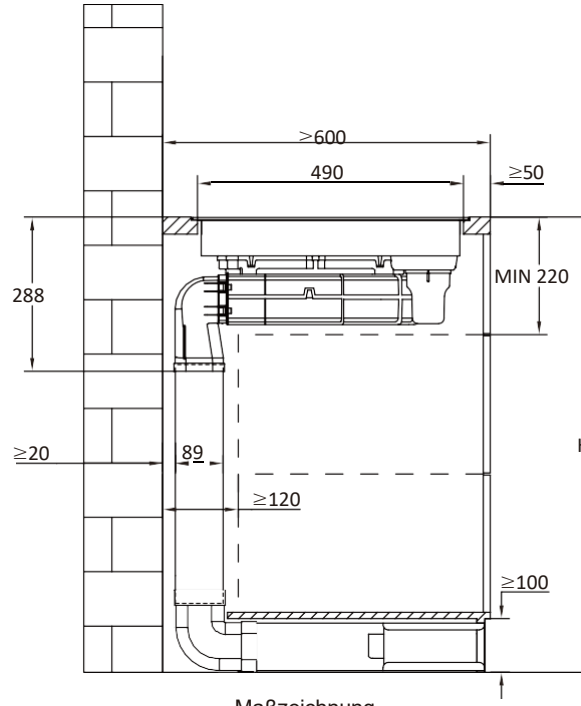
7. Dichten Sie die vier Seiten mit Klebstoff ab



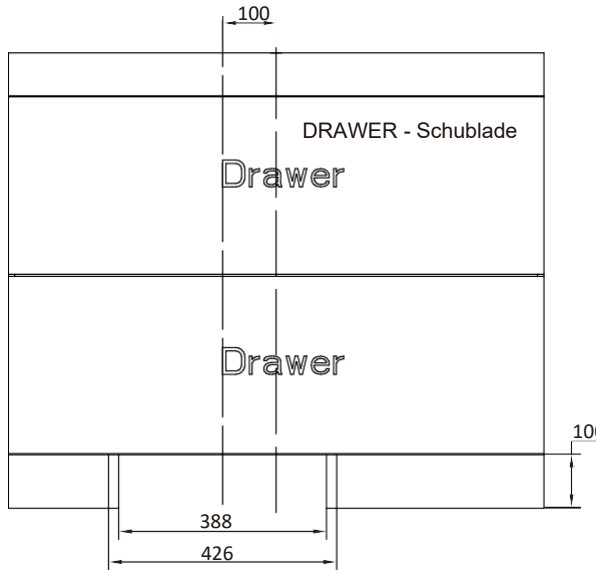
8. Installieren Sie den Wasserbecher und setzen Sie die Schublade wieder ein.



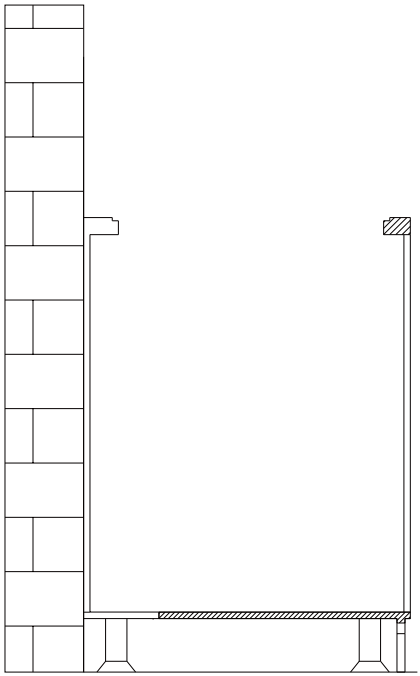
Interne Zirkulation C



Maßzeichnung



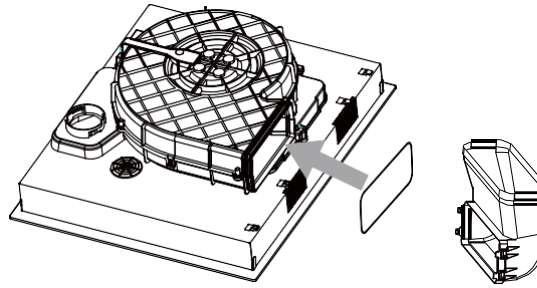
1. Trennen Sie die Schubladen unter dem Schrank.



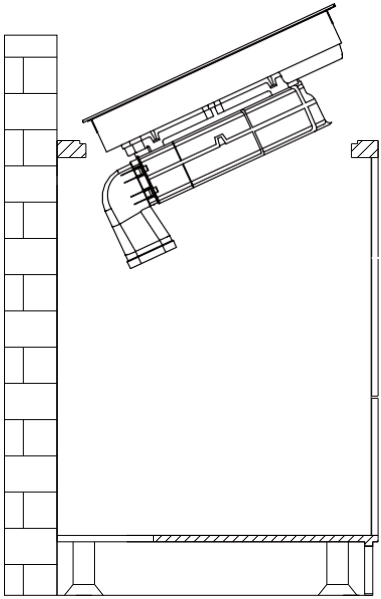


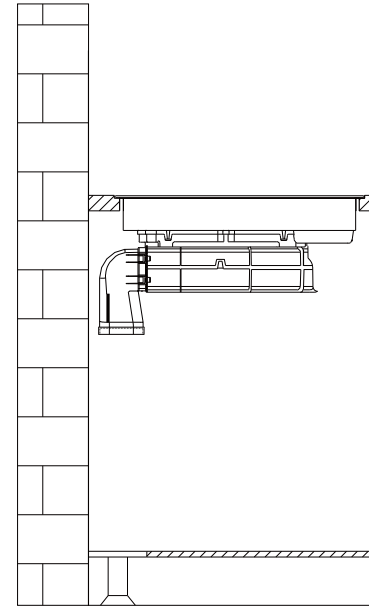


2. Installieren Sie den Schwammkörper am Luftauslass und montieren Sie anschließend die 90°-Adapterbaugruppe.

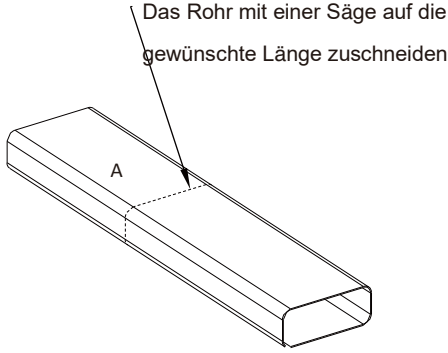


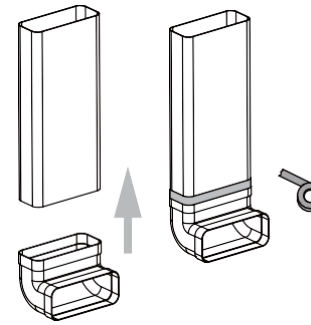
3. Installieren Sie das Produkt in einem Winkel



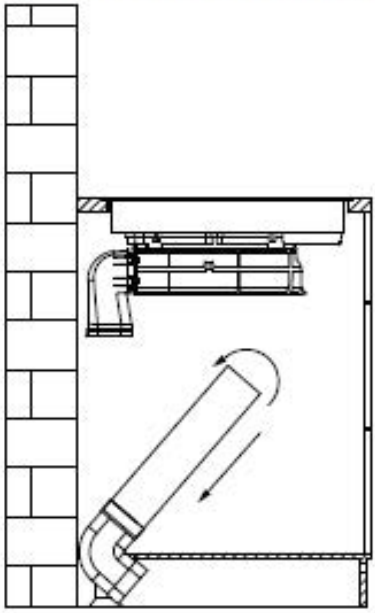


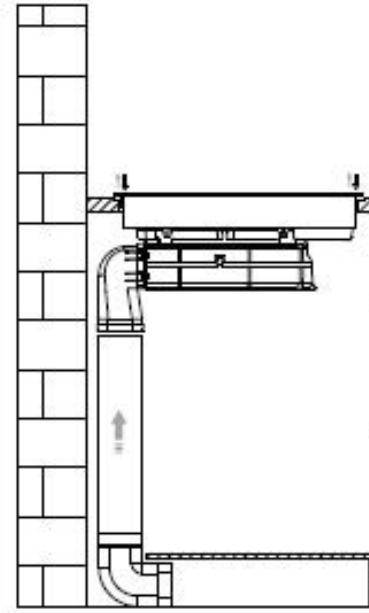
4. Schneiden Sie das Rohr entsprechend der tatsächlichen Länge zu und montieren Sie es zusammen mit dem 90°-Adapter.



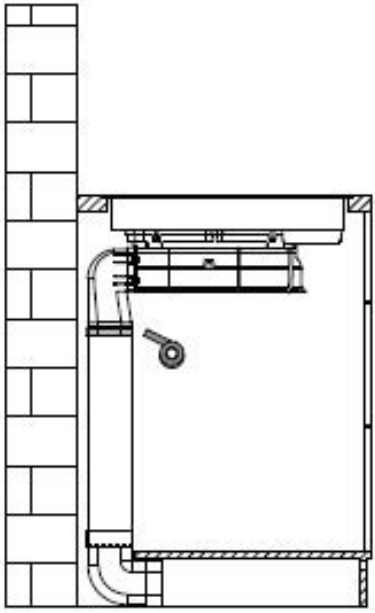


5. Installieren Sie die Rohrkomponenten ordnungsgemäß.

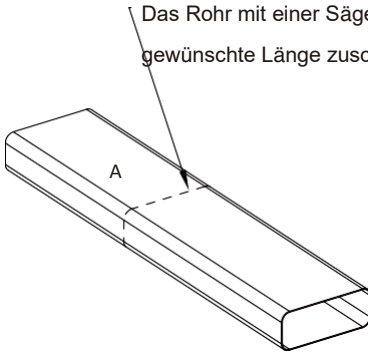


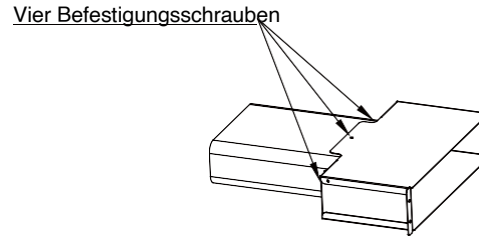


6. Verschließen Sie das Rohr mit Klebeband.

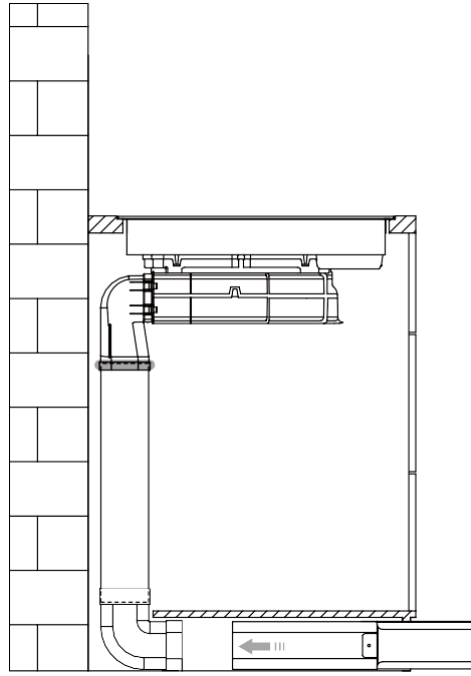


7. Installieren Sie Rohre und Blechteile.

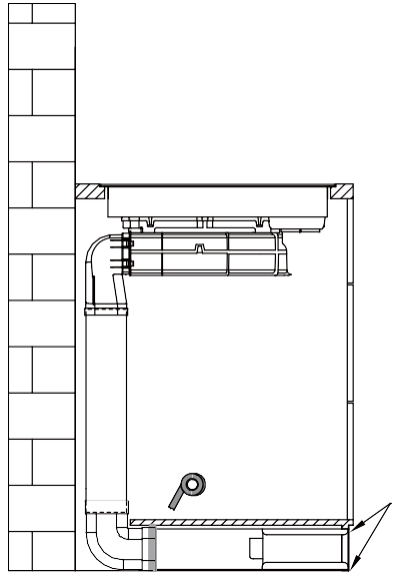




8. Installieren Sie die Rohrkomponenten ordnungsgemäß.

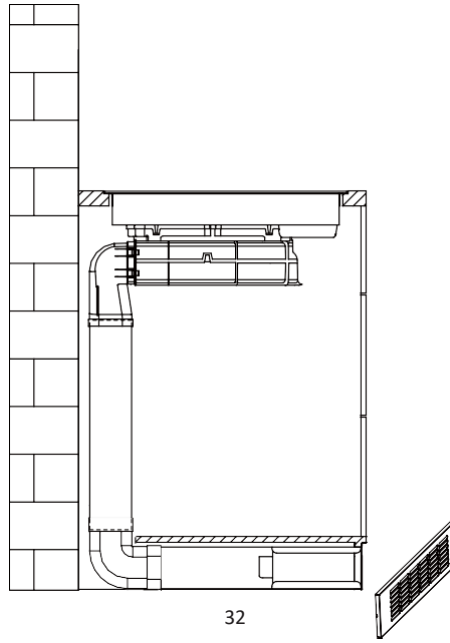


9. Befestigen Sie die Rohrbaugruppe am vorderen Ende mit vier Schrauben und dichten Sie das Rohr an der Rückseite mit Klebeband ab.

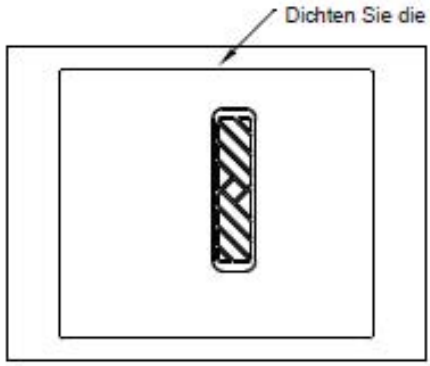


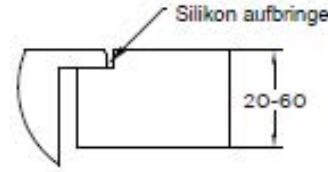
Vier Befestigungsschrauben

10. Das Gitter kann direkt mit beiden Händen installiert werden.

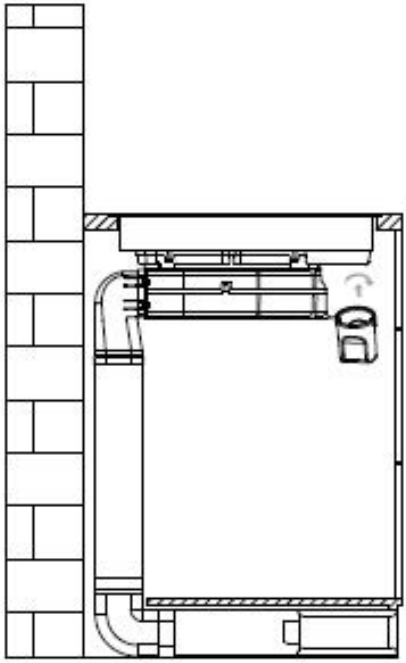


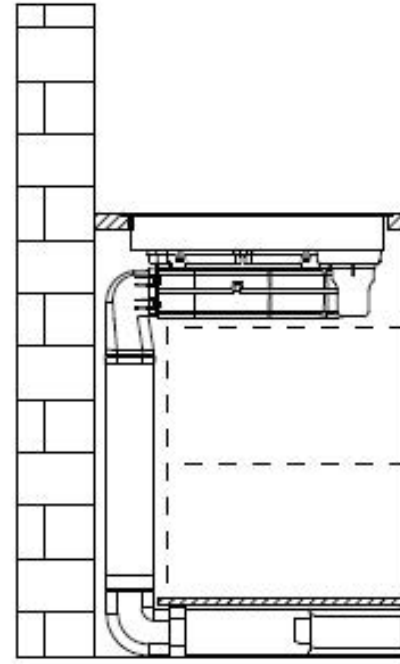
11. Dichten Sie die vier Seiten mit Klebstoff ab.



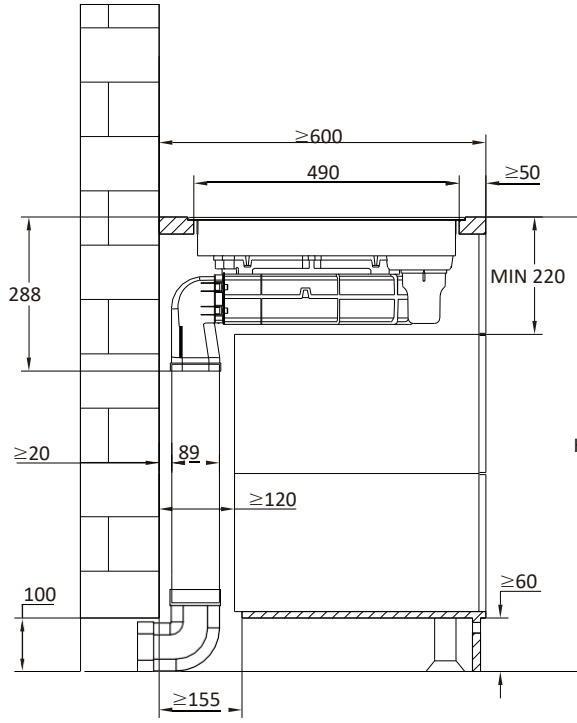


12. Installieren Sie den Wasserbecher und setzen Sie die Schublade wieder ein.

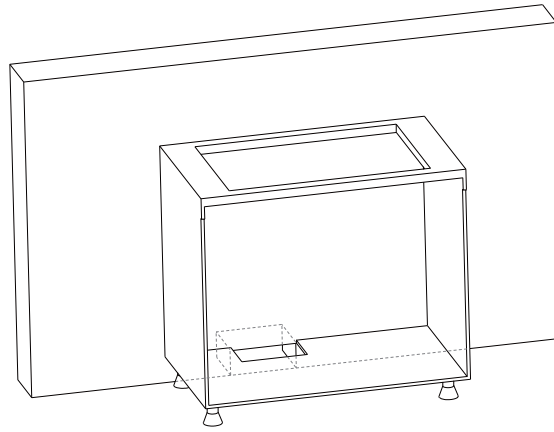




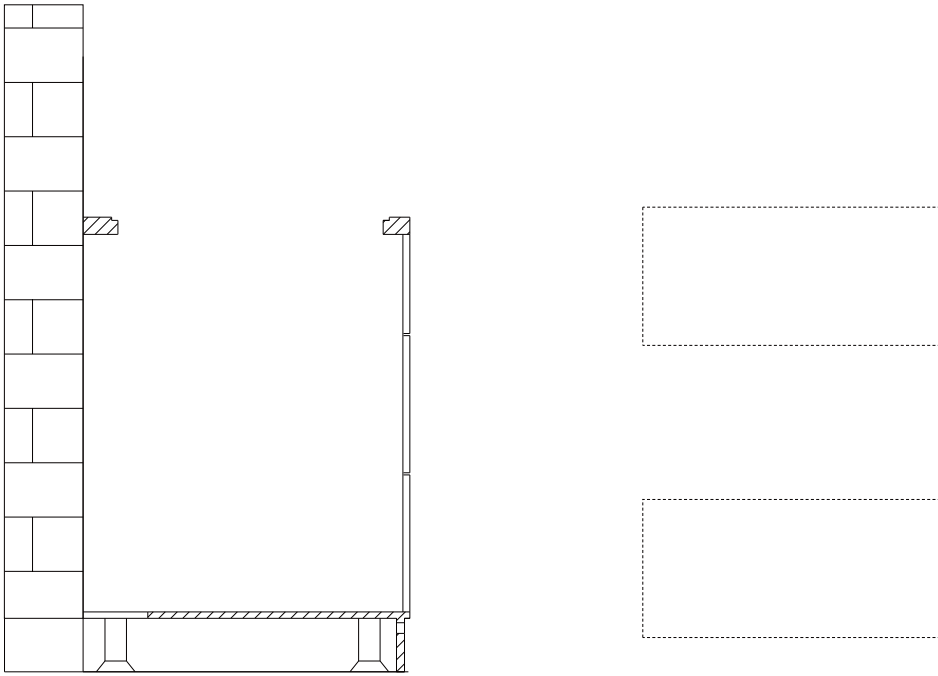
Externe Zirkulation D



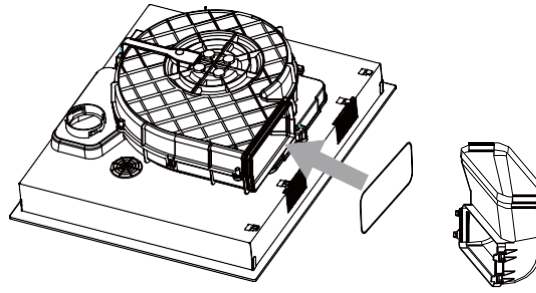
Maßzeichnung



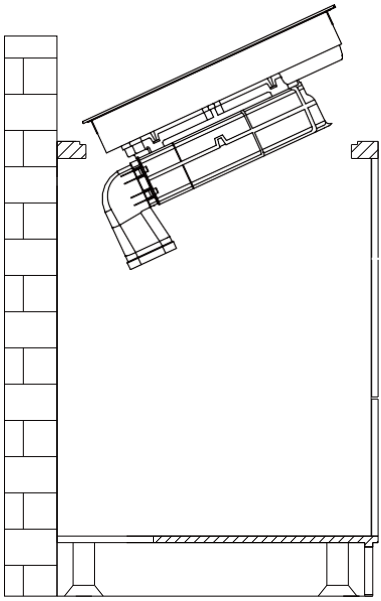
1. Trennen Sie die Schubladen unter dem Schrank.

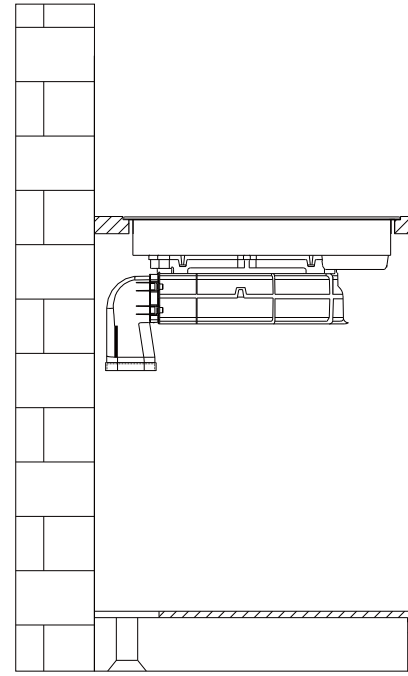


2. Installieren Sie den Schwammkörper am Luftauslass und montieren Sie anschließend die Durchgangsrohrbaugruppe.

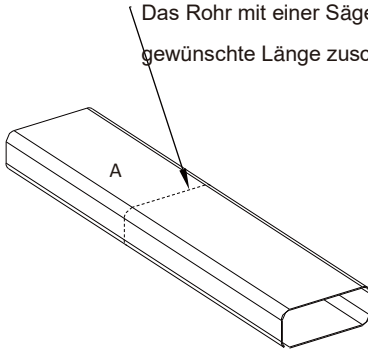


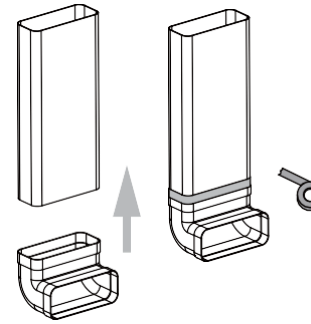
3. Installieren Sie das Produkt in einem Winkel.



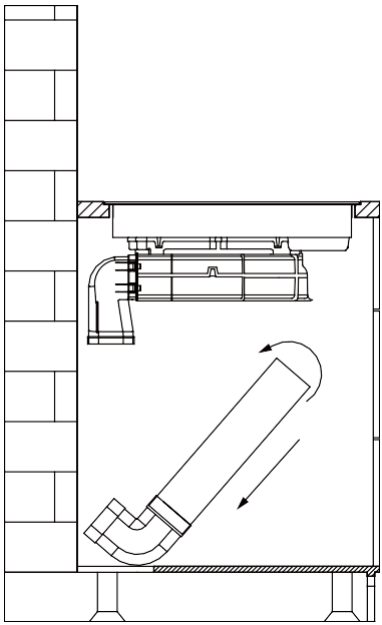


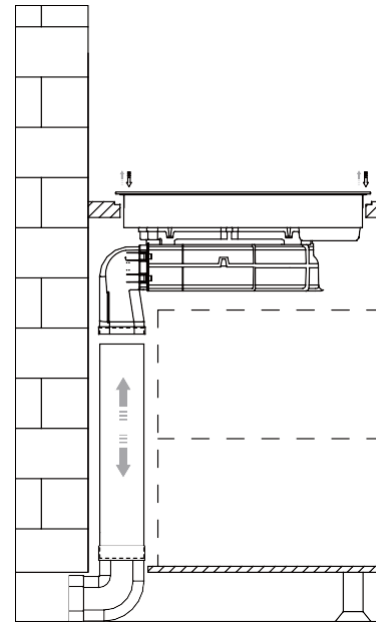
4. Schneiden Sie das Rohr entsprechend der tatsächlichen Länge zu und montieren Sie es zusammen mit dem 90°-Adapter.



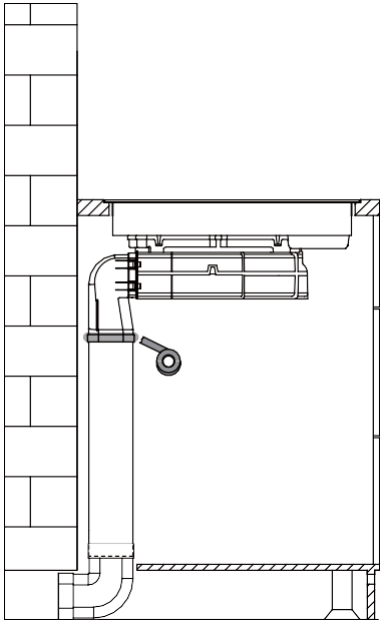


5. Installieren Sie die Rohrkomponenten ordnungsgemäß.

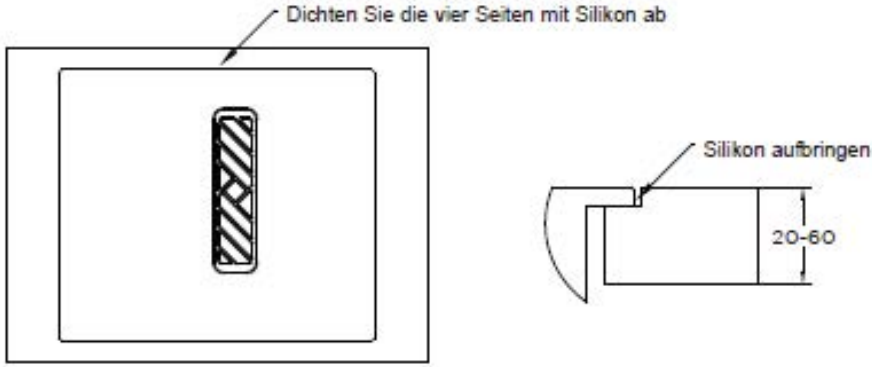




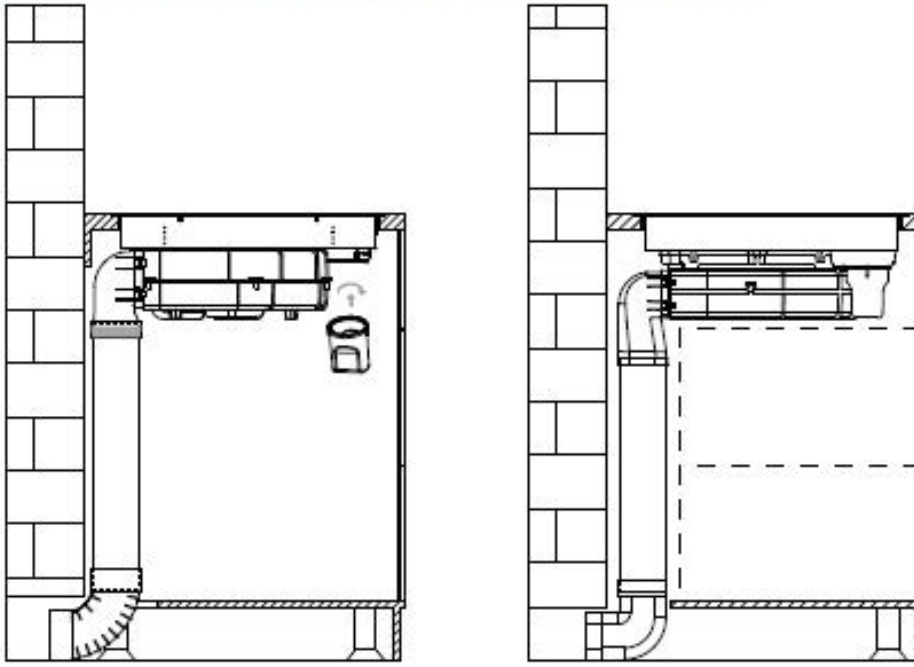
6. Dichten Sie das Rohr mit Klebeband ab.



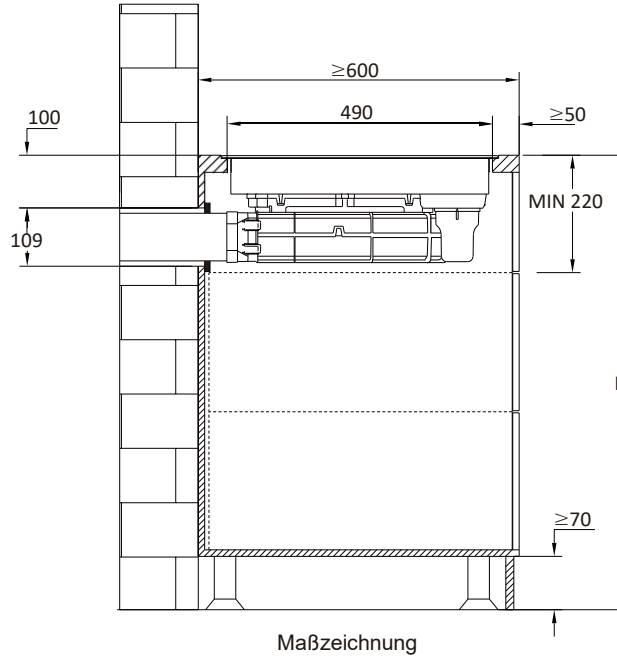
7. Dichten Sie die vier Seiten mit Klebstoff ab.



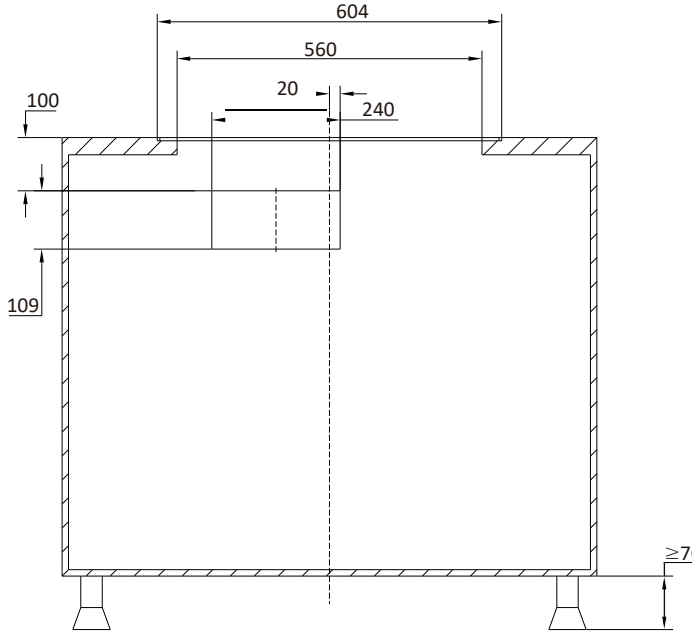
8. Installieren Sie den Wasserbecher und setzen Sie die Schublade wieder ein.



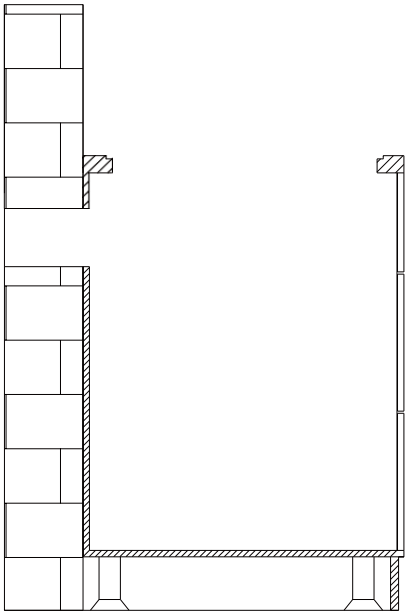
Externe Zirkulation E



Maßzeichnung



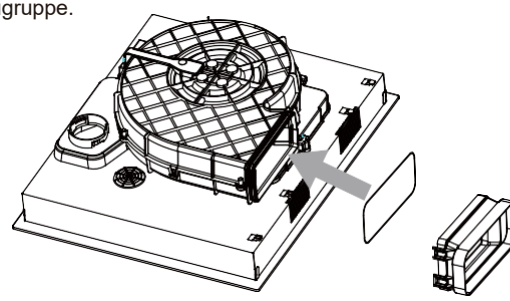
1. Trennen Sie die Schubladen unter dem Schrank.



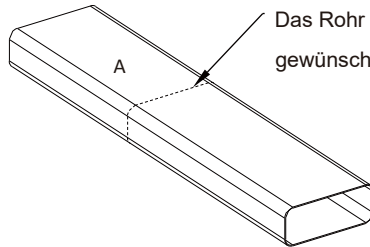




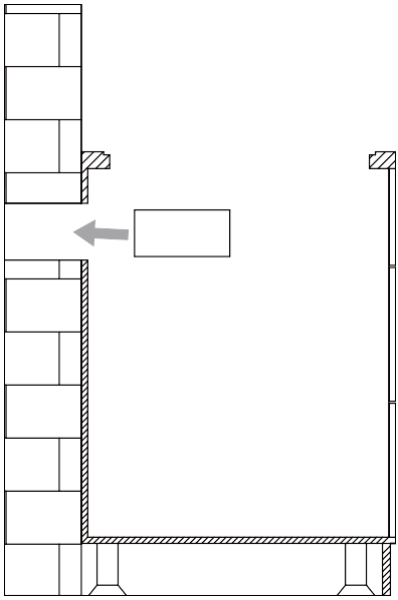
2. Installieren Sie den Schwammkörper am Luftauslass und montieren Sie anschließend die Durchgangsrohrbaugruppe.

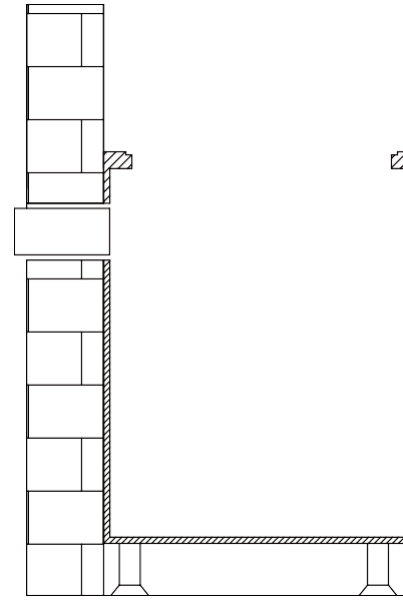


3. Schneiden Sie das Rohr entsprechend der tatsächlichen Größe zu.

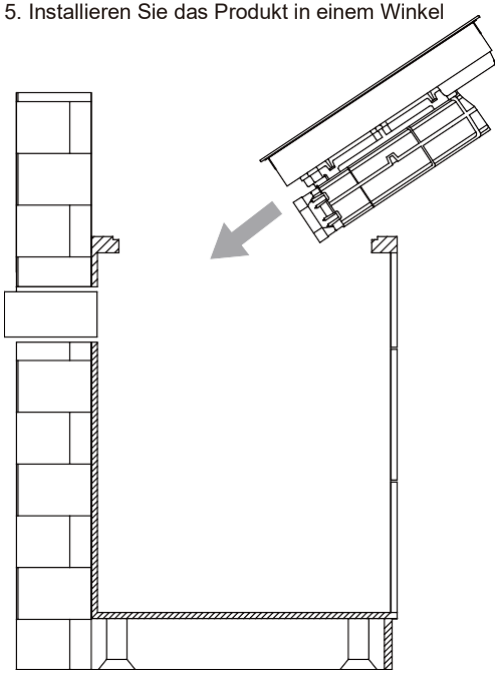


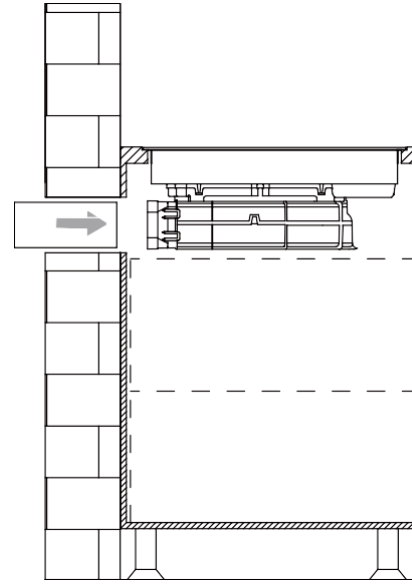
4. Installieren Sie das Rohr direkt in der Wand.



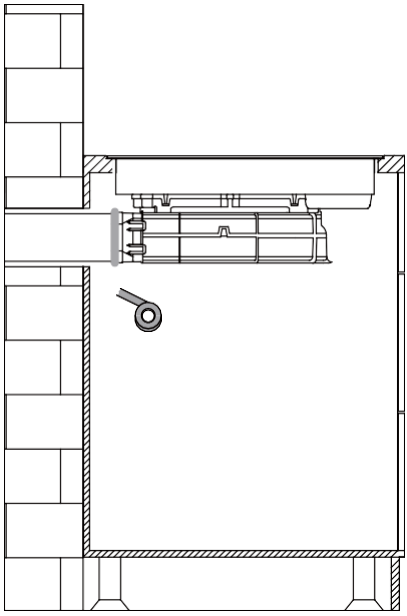


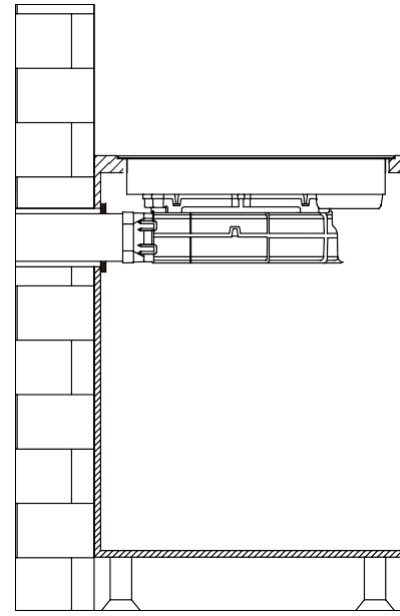
5. Installieren Sie das Produkt in einem Winkel



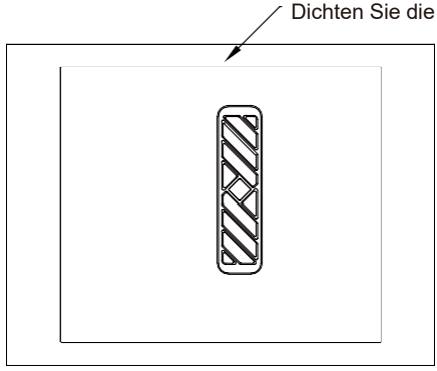


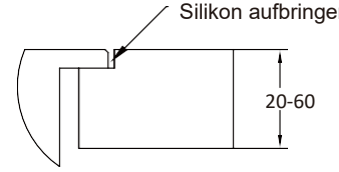
6. Dichten Sie den Luftauslass gut ab.



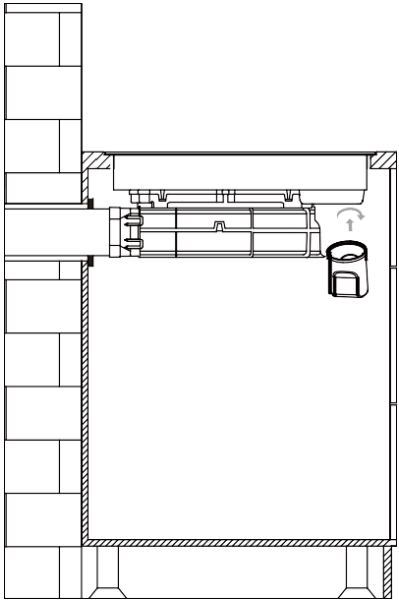


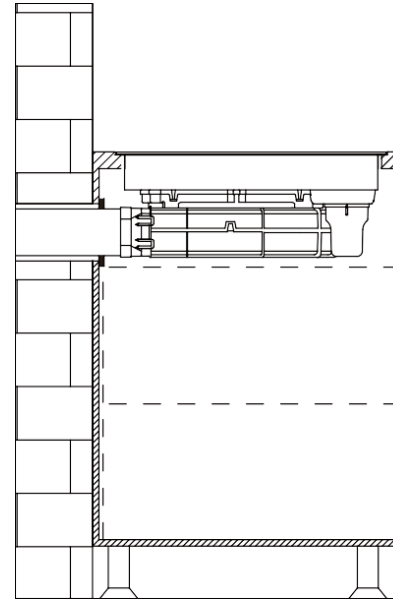
7. Dichten Sie die vier Seiten mit Klebstoff ab.



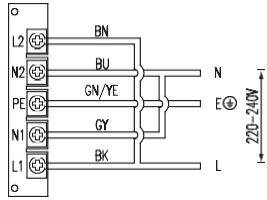
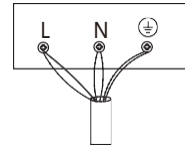
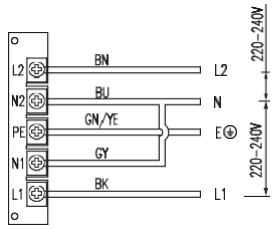
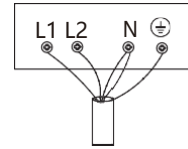


8. Installieren Sie den Wasserbecher und setzen Sie die Schublade wieder ein.



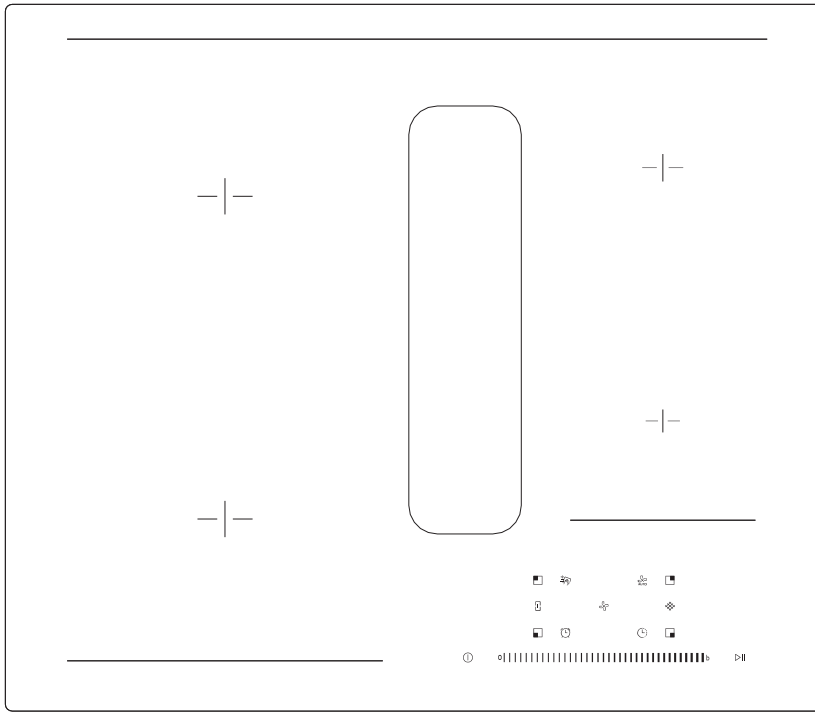


Elektrischer Anschluss

	Elektrischer Anschluss	Anschlussplan Hausseite	Netzkabel
220-240V~			5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380-415V~			5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase，N1,N2=Neutralleiter，PE=Erde			
Der Durchmesser des elektrischen Verbindungskabels muss 4,0 mm² überschreiten.			

BEDIENUNGSANLEITUNG

Geschwindigkeitsanpassung. (Bei einigen Modellen)



Ein/Aus

Kochfeldsensor

Linker Bridge-Schalter

0 b Level control

Reinigung

Dunstabzugshaube

Timer/Kochzeitanzeige

Kochzeitbegrenzungt

Automatikbetrieb

Filterwechsel

Pause

Taste	Funktion	Anmerkungen
⏻	Ein/Aus	1. Haupt-Ein/Aus-Schalter des Geräts. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, drücken und halten Sie die Ein-/Aus-Taste lange. Ein Signalton ertönt und das Gerät schaltet in den Ein-Zustand. 2. Wenn die Kindersicherung aktiviert ist und das Gerät eingeschaltet ist, halten Sie die Ein-/Aus-Taste länger gedrückt, um alle Kochzonen auszuschalten. Läuft der Lüfter mit normaler Geschwindigkeit, wird der Lüfter eine 10-minütige Nachlaufzeit starten. Während dieser Zeit können Sie die Ein-/Aus-Taste erneut kurz drücken, um den Lüfter auszuschalten und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen. 3. Wenn die Kindersicherung deaktiviert ist und das Gerät eingeschaltet ist, drücken Sie kurz die Ein-/Aus-Taste, um alle Kochzonen auszuschalten. Läuft der Lüfter mit normaler Geschwindigkeit, wird der Lüfter eine 10-minütige Nachlaufzeit starten. Während dieser Zeit können Sie die Ein-/Aus-Taste erneut kurz drücken, um den Lüfter auszuschalten und das Gerät in den Standby-Modus zu versetzen.
	Kochfeldsensor	1. Drücken Sie kurz den Kochfeldsensor, und das entsprechende Kochfeld wechselt in den Bestätigungsmodus. Die aktuelle Anzeige des zugehörigen Kochfeld-Displays blinkt 5 Sekunden lang. 2. Während des Bestätigungszeitraums kann die Leistungsstufe für das Kochfeld eingestellt werden. 3. Während des Bestätigungszeitraums und wenn die Kochfeldposition nicht auf 0 ist, drücken Sie kurz die Kochzeitbegrenzung, um die Timer-Funktion für das entsprechende Kochfeld einzustellen. 4. Nach der Bestätigung können Sie während des Blinkens der Kochfeldanzeige den Kochfeldsensor erneut kurz drücken, um das entsprechende Kochfeld auszuschalten.
	Linker Bridge-Schalter	1. Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, drücken Sie kurz die linke Bridge-Schalter-Taste, um die Bridge-Verbindungsfunktion zu aktivieren. Die Kontrollleuchte des linken Bridge-Schalters leuchtet auf, und alle Kochfelder auf der linken Seite werden auf die Niedrigleistungsposition der Kochfelder eingestellt. Alle Kochfelder auf der linken Seite können synchron über die Leistungsregelung gesteuert werden. 2. Wenn ein Timer eingestellt ist, werden nach Ablauf des Timers alle linken Kochfelder gleichzeitig ausgeschaltet. 3. Im Zustand der linken Bridge-Verbindung drücken Sie kurz die linke Bridge-Schalter-Taste, um die Bridge-Verbindungsfunktion zu deaktivieren, die Kontrollleuchte des linken Bridge-Schalters auszuschalten und gleichzeitig die linken Kochfelder abzuschalten.

Taste	Funktion	Anmerkungen
	Dunstabzugshaube	1. Wenn die Dunstabzugshaube ausgeschaltet oder in Betrieb ist, drücken Sie kurz die Dunstabzugshauben-Taste, um in den Einstellungsmodus zu gelangen. Die Anzeige der Dunstabzugshaube blinkt 5 Sekunden lang. Während dieser Zeit können Sie die Gebläsestufe manuell über die Leistungsregelung einstellen. 2. Wenn sich die Dunstabzugshaube im Einstellungsmodus befindet, drücken Sie kurz die Dunstabzugshauben-Taste, um die Dunstabzugshauben-Funktion auszuschalten. 3. Im Sperrmodus zeigt die Anzeige der Dunstabzugshaube ein „L“ an.
	Automatikbetrieb	1. Drücken Sie kurz, um den Automatikmodus ein- oder auszuschalten. Ein Signalton ertönt, und die Kontrollleuchte zeigt je nach Funktion an, ob der Modus ein- oder ausgeschaltet ist. 2. Nach Aktivierung des Automatikmodus startet die Dunstabzugshaube automatisch, sobald das Kochfeld eingeschaltet wird. Sobald alle Kochfelder ausgeschaltet sind, wechselt die Dunstabzugshaube automatisch in den verzögerten Abschaltmodus. Das Display der Dunstabzugshaube zeigt eine Lauflicht-Anzeige, und die Dunstabzugshaube schaltet sich nacheiner 10-minütigen Nachlaufzeit ab.
	Filterwechsel	1. Die Filterwechsel-Anzeige schaltet sich automatisch nach 300 Betriebsstunden ein. Beim Start leuchtet die Kontrollleuchte. Zum Beenden drücken und lange gedrückt halten. 2. Drücken Sie die Taste kurz, die Filterwechsel-Anzeige leuchtet auf und das digitale Display zeigt die verbleibende Zeit an, zum Beispiel „300“.
	Pause	Drücken Sie die Pause-Taste, um den Pausenmodus ein- oder zu auszuschalten. Im Pausenmodus zeigen alle Stufendisplays eine „0“ an, und die Kontrollleuchte der Pausentaste blinkt.
	Kochzeitbegrenzung	1. Drücken Sie die Taste zur Begrenzung der Kochzeit kurz, um die Timerfunktion zu aktivieren. Die Kontrollleuchte der Timer-Taste bleibt dauerhaft eingeschaltet, und das digitale Timer-Display zeigt die bisher verstrichene Zeit an. Die maximale Timerdauer beträgt „ 09:59“ (9 Stunden und 59 Minuten). 2. Während der Timer läuft, drücken Sie die Taste zur Begrenzung der Kochzeit erneut kurz, um den Timer auf 0 zurückzusetzen und den Zeitraum von vorn zu beginnen. 3. Während der Timer läuft, drücken Sie die Taste zur Begrenzung der Kochzeit lange, um die Timerfunktion auszuschalten. Es ertönt ein Signalton.

Taste	Funktion	Anmerkungen
	Reinigung	1. Halten Sie die Reinigungstaste gedrückt, um den Sperrmodus zu aktivieren. Es ertönt ein Sperrton, die Reinigungsanzeige leuchtet auf und alle digitalen Anzeigen der Stufen zeigen „L“ an. Das Drücken anderer Tasten außer der Ein-/Aus-Taste und der Reinigungssperrtaste ist dann wirkungslos. 2. Halten Sie die Reinigungstaste erneut gedrückt, um die Sperre aufzuheben. Die Reinigungsanzeige erlischt und alle anderen Tasten werden wieder aktiviert und sind verfügbar.
	Timer/ Kochzeitanzeige	1. Die Timerzeit des Kochfelds kann von 0:00 bis 3:00 Stunden eingestellt werden. 2. Wenn sich das Kochfeld im bestätigten Modus befindet und eingeschaltet ist, drücken Sie kurz die entsprechende Timer-Taste, um den Timer-Einstellmodus zu aktivieren. Die vier digitalen Anzeigen zeigen „0:00“ an, das Timer-Symbol der bestätigten Kochzone blinkt, und die Timeranzeige bleibt dauerhaft an. Nun können Sie mit der entsprechenden Leistungsstufe die Zeit einstellen. Bei keiner Bedienung innerhalb von 3 Sekunden verlässt das Gerät automatisch den Einstellmodus. 3. Befinden sich mehrere Kochzonen im aktuellen Zustand und der Timer ist nicht aktiv, wird die zuletzt eingestellte Zeit der bestätigten Kochzone angezeigt. Wenn der Timer aktiv ist, wird die Timerzeit zuerst angezeigt. Während dieser Zeit, wenn eine Kochzone bestätigt wird, wird während der Bestätigungsphase deren Timerzeit angezeigt. Nach Abschluss der Bestätigung wird die Timerzeit wieder angezeigt.
	Leistungssteuerung	Der linke und rechte Schieberegler können verwendet werden, um die Kochzonenposition oder die Position der Dunstabzugshaube einzustellen.
	Fehlermeldung	1. Bei einem Fehler zeigt das digitale Display der Dunstabzugshaube „E“ an, wenn die Dunstabzugshaube defekt ist; bei einem Fehler am Kochfeld wird auf dem entsprechenden Kochfeld-Display „E“ angezeigt; auf dem Doppel-8-Timer-Display wird der Fehlercode dargestellt. 2. Tritt ein Fehler während der Kochzonen-Timerphase auf, blinkt der Fehlercode 10 Sekunden lang und zeigt anschließend weiterhin die Kochzeit an; die Kochzeit kann trotz des Fehlers normal angezeigt werden.

1. Das Produkt verfügt über zwei Betriebsmodi: Energiesparmodus (Abluftbetrieb) und Standardmodus (Umluftbetrieb). Im Energiesparmodus ist keine Booster-Leistung verfügbar. Standardmäßig ist der Standardmodus aktiviert.
Im Standby-Modus drücken und halten Sie die Dunstabzugshauben-Taste und die Reinigungstaste gleichzeitig für 2 Sekunden, um in den Moduswechsel zu gelangen.
Drücken Sie anschließend die Dunstabzugshauben-Taste, um zwischen den Modi zu wechseln. 0 steht für den Standardmodus, 1 für den Energiesparmodus.

2. Wenn zwei Kochfelder auf derselben Seite gleichzeitig in Betrieb sind, überschreitet die Ausgangsleistung nicht 3600 W. Das Gerät passt die Kochstufen automatisch an, um die Leistungsgrenze einzuhalten.

3. Im Standby-Modus, innerhalb einer Minute nach dem Einschalten, drücken und halten Sie die Reinigungssperre und die linke untere Kochfeldtaste, um den Einstellmodus für die Gesamtleistungsbegrenzung aufzurufen.
Drücken Sie den linken Bridge-Schalter, um die Gesamtleistung zu verringern, und die Filterwechsel-Taste, um die Leistung zu erhöhen.
Die Gesamtleistung kann in fünf Stufen eingestellt werden: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W und 7200 W. Das Display zeigt entsprechend: 28, 36, 46, 58 und 72.

Verteilung der Leistung auf die Kochplatten

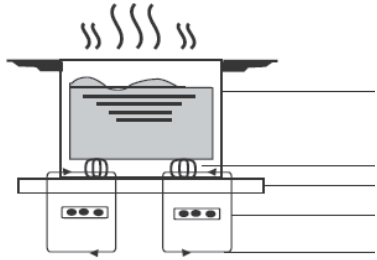
	Kochstufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
Leistung	Vorne links	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
	Hinten links	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
	Vorne rechts	0W	50W	200W	300W	550W	700W	800W	900W	1000W	1100W	1200W
	Hinten rechts	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1500W	1600W	1800W

Stromverteilung im Zustand der Brückenverbindung

Kochstufe	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
Verbleibende Leistung	0W	100W	400W	600W	1100W	1600W	2000W	2400W	2800W	3200W	3600W

Funktionsprinzip

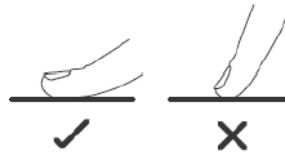
- Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen, anstatt indirekt über das Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird nur deshalb heiß, weil es schließlich durch das erwärmte Kochgeschirr aufgeheizt wird.



Bedienung des Produkts

Touch-Bedienfeld

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung – es ist kein Druck erforderlich.
- Verwenden Sie die Fingerkuppe, nicht die Fingerspitze.
- Bei jeder erkannten Berührung ertönt ein Signalton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente stets sauber und trocken sind und nicht von Gegenständen (z. B. einem Utensil oder Tuch) bedeckt werden. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung beeinträchtigen.



Die richtige Kochgeschirrauswahl

⚠ Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Boden, der für Induktionskochfelder geeignet ist. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Boden des Kochgeschirrs.

- Sie können die Eignung Ihres Kochgeschirrs mit einem Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs. Wird er angezogen, ist das Kochgeschirr für Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben:
  1. Geben Sie etwas Wasser in das Kochgeschirr, das Sie überprüfen möchten.
  2. Wenn im Display kein

  blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist das Kochgeschirr geeignet.



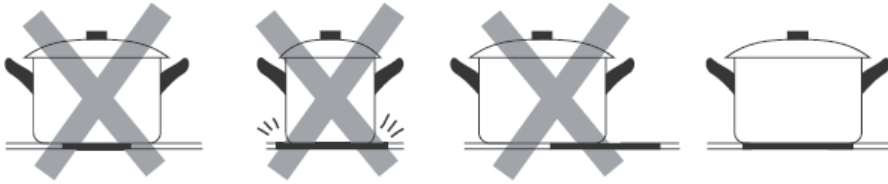
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet:
  Reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne magnetischen Boden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.

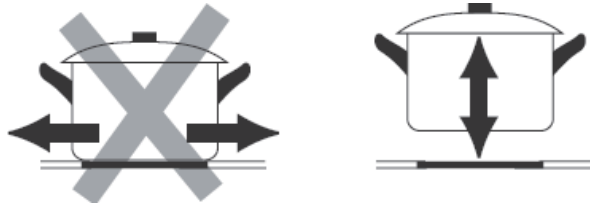
⚠ Verwenden Sie keinen Schnellkochtopf für das Erhitzen.



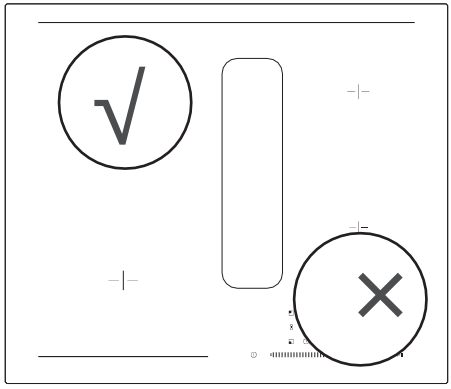
Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas aufliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe mit einem Durchmesser, der so groß ist wie die Markierung der gewählten Kochzone. Ein etwas größerer Topf nutzt die Energie besonders effizient. Bei kleineren Töpfen kann die Effizienz geringer ausfallen. Töpfe mit einem Durchmesser unter 140 mm werden möglicherweise nicht vom Kochfeld erkannt. Stellen Sie den Topf stets mittig auf die Kochzone.



Heben Sie Töpfe immer vom Induktionskochfeld an – nicht schieben, da dies das Glas zerkratzen kann.



Der Kochtopf muss im Bereich der Glasbedruckung platziert werden.



Kochhinweise

⚠ Seien Sie beim Braten besonders vorsichtig, da Öl und Fett sehr schnell erhitzen – insbesondere bei Verwendung der PowerBoost-Funktion. Bei extrem hohen Temperaturen können sich Öl und Fett von selbst entzünden, was ein erhebliches Brandrisiko darstellt.

Kochtipps

- Wenn das Essen zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Kochzeit und spart Energie, da die Wärme besser gehalten
- wird.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Stufe und reduzieren Sie die Temperatur, sobald das Essen durchgewärmt ist.

Köcheln, Reis kochen

- Köcheln findet unter dem Siedepunkt statt, bei etwa 85 °C, wenn gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Dies ist entscheidend für leckere Suppen und schmackhafte Eintöpfe, da sich die Aromen entwickeln, ohne dass das Essen überkocht wird. Auch ei- und mehlgebundene Soßen sollten unter dem Siedepunkt gegart werden.
- Für einige Zubereitungen, wie zum Beispiel das Kochen von Reis nach der Absorptionsmethode, kann eine Einstellung oberhalb der niedrigsten Stufe erforderlich sein, um sicherzustellen, dass das Essen in der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steak anbraten

Um saftige und geschmackvolle Steaks zuzubereiten:

- Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten vor dem Braten auf Raumtemperatur kommen.
- Erhitzen Sie eine schwere Bratpfanne.
- Bestreichen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch vorsichtig hinein.
- Wenden Sie das Steak während des Bratens nur einmal.

Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Zeiten können von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren.

Drücken Sie das Steak leicht, um den Gargrad zu prüfen – je fester es sich anfühlt, desto durchgegarter ist es.

- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es ruht und zart wird.

Zubereitung von Pfannengerichten (Stir-Frying)

- Wählen Sie einen induktionsgeeigneten, flachen Wok oder eine große Bratpfanne.
- Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor. Pfannengerichte sollten zügig zubereitet werden. Bei größeren Mengen das Essen in mehreren kleineren Portionen zubereiten.
- Erhitzen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie zwei Esslöffel Öl hinzu.
- Braten Sie zunächst das Fleisch, nehmen Sie es heraus und halten Sie es warm.
- Braten Sie das Gemüse an. Sobald es heiß, aber noch knackig ist, reduzieren Sie die Temperatur der Kochzone, geben Sie das Fleisch zurück in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, damit sie gleichmäßig erhitzt werden.
- Sofort servieren.

Erkennung kleiner Gegenstände

- Wenn ein Kochgeschirr mit ungeeigneter Größe oder ein nicht-magnetischer Topf (z. B. Aluminium) oder ein anderer kleiner Gegenstand (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen bleibt, schaltet das Kochfeld nach 1 Minute automatisch in den Standby-Modus. Der Lüfter läuft dabei noch etwa 1 Minute weiter, um das Kochfeld abzukühlen.

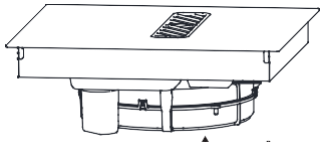
Temperatureinstellungen

- Die folgenden Einstellungen sind nur Richtwerte. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Kochmenge. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die für Sie besten Einstellungen zu finden.

Wärmeeinstellung	Eignung
1 - 2	• Sanftes Erwärmen für kleine Mengen von Speisen • Schmelzen von Schokolade, Butter und schnell anbrennenden Lebensmitteln • Schonendes Köcheln • Langsames Erwärmen
3 - 4	• Aufwärmen • Schnelles Köcheln • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 9	• Sautieren • Pasta kochen
b	• Zubereitung von Pfannengerichten (Stir-Frying) • Anbraten • Suppe zum Kochen bringen Wasser zum • Kochen bringen

REINIGUNG UND WARTUNG

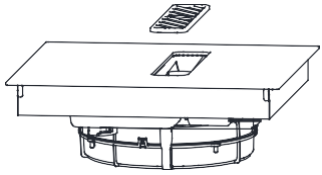
1. Reinigung der Glasoberfläche, tägliche Wartungsreinigung



Beim Reinigen mit einem Tuch darauf achten, kein sauberes Wasser in das Gitter zu geben.

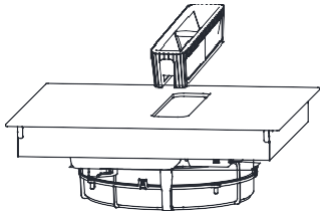
⚠ Reinigen Sie das Glas des Hauptgehäuses regelmäßig.

2. Reinigung des Gitters und Durchführung der routinemäßigen Wartung



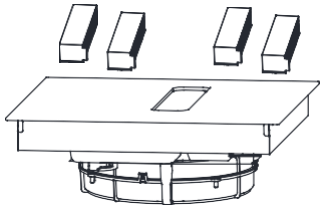
Nehmen Sie das Gitter heraus, reinigen Sie es sorgfältig und setzen Sie es anschließend wieder ein.

3. Reinigung des Filtersiebs, tägliche Wartungsreinigung



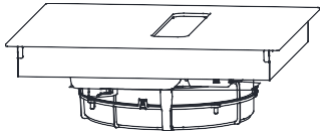
Nehmen Sie die Filterhalterung waagerecht heraus, entfernen Sie den Filter aus der Halterung und spülen Sie ihn im Geschirrspüler oder reinigen Sie den Filter manuell. Das Restwasser der Filterhalterung wird waagerecht entnommen und in den Abwasserbehälter geleert.

4. HEPA-Vlies, regelmäßige Reinigung, tägliche Wartungsreinigung



Nachdem die Filterhalterung entfernt wurde, nehmen Sie das HEPA-Element direkt heraus und ersetzen es.

5. Reinigung des Wasserbehälters, tägliche Wartungsreinigung



Drehen Sie den Wasserbehälter heraus, entleeren Sie das Abwasser und setzen Sie ihn wieder ein.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an die Stromversorgung angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.
Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Anweisungen finden Sie im Abschnitt „Bedienungsanleitung“.
Die Touch-Bedienelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie verwenden die Fingerspitze beim Berühren der Bedienelemente.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
Das Glas wird zerkratzt.	• Kochgeschirr mit rauen Kanten. • Es werden ungeeignete, ätzende Scheuermittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem und glattem Boden. Siehe „Die richtige Kochgeschirrauswahl“. Siehe „Reinigung und Wartung“.
Das Induktionskochfeld oder eine Kochzone schaltet sich unerwartet aus, ein Signalton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (typischerweise wechselt die Anzeige mit ein oder zwei Ziffern im Kochzeit-Timer).	Technischer Defekt.	Notieren Sie sich die Fehlernummern und Zahlen, schalten Sie das Induktionskochfeld an der Wand aus und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Das Induktionskochfeld erzeugt bei hoher Hitze ein leises Brummgeräusch.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte leiser werden oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizstufe herunterdrehen.
Töpfe werden nicht heiß und „—“ wird im Display angezeigt.	• Das Induktionskochfeld erkennt den Topf nicht, da dieser nicht für Induktion geeignet ist. • Das Induktionskochfeld erkennt den Topf nicht, da dieser zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig zentriert auf ihr steht.	Verwenden Sie Kochgeschirr, das für das Induktionskochen geeignet ist. Siehe Abschnitt „Die richtige Kochgeschirrauswahl“. Zentrieren Sie den Topf und stellen Sie sicher,dass ihr Boden der

Problem	Ursache	Lösung
Geräusche des Lüfters am Induktionskochfeld.	Ein eingebauter Lüfter in Ihrem Induktionskochfeld schaltet sich ein, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann auch nach dem Ausschalten des Kochfelds weiterlaufen.	Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schalten Sie die Stromzufuhr zum Induktionskochfeld nicht an der Wand ab, solange der Lüfter läuft.
Einige Töpfe erzeugen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann durch die Bauweise Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (verschiedene Metalllagen vibrieren unterschiedlich).	Dies ist bei Kochgeschirr normal und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Licht leuchtet, aber Motor läuft nicht.	• Die Lüfterblätter sind blockiert.	Überprüfen Sie die Lüfterblätter.
	• Der Kondensator ist beschädigt.	Kondensator ersetzen.
	• Der Motor ist beschädigt.	Motor ersetzen.
	• Die interne Verkabelung des Motors ist unterbrochen/abgetrennt. Es kann ein unangenehmer Geruch entstehen.	Motor ersetzen.
Weder Licht noch Motor funktionieren.	Abgesehen von den oben genannten Punkten, überprüfen Sie bitte Folgendes	
	• Die Lampe ist beschädigt.	Lampen ersetzen.
	• Das Netzkabel ist lose.	Die Verkabelung gemäß dem Schaltplan anschließen.
Ölverlust.	Die Steckdose und der Lufteinlass sind nicht dicht verschlossen.	Die Steckdose abbauen und mit Kleber abdichten.
Vibration.	• Die Lüfterblätter können bei Beschädigung vibrieren.	Die Lüfterblätter ersetzen.
	• Der Motor ist nicht fest montiert.	Den Motor fest anziehen.
	• Die Dunstabzugshaube ist nicht fest installiert.	Die Dunstabzugshaube fest montieren.
Unzureichende Absaugung.	Der Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Kochfeld ist zu groß.	Den Abstand neu einstellen.
	Zu viel Belüftung durch offene Türen oder Fenster.	Wählen Sie einen neuen Standort für das Gerät oder schließen Sie einige Türen/Fenster.
Die Maschine neigt sich.	• Die Befestigungsschrauben sind nicht fest genug angezogen.	Die Befestigungsschrauben festziehen und horizontal ausrichten.
	• Die Aufhängeschrauben sind nicht ausreichend festgezogen.	Die Aufhängeschrauben festziehen und horizontal ausrichten.

Selbstdiagnosefunktion

Fehlercode	Ursache	Lösung
01		
02	NTC-Kurzschluss an der Ofenoberfläche	Ersetzen Sie den NTC-Sensor der Ofenoberfläche.
03	Die NTC-Temperatur der Ofenoberfläche ist zu hoch	Nach einer Abschaltung aufgrund eines Fehlers warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und nehmen Sie den normalen Betrieb wieder auf.
04	Der NTC des Kühlkörpers ist unterbrochen	Ersetzen Sie den NTC-Sensor des Kühlkörpers
05	Der NTC des Kühlers ist kurzgeschlossen	Ersetzen Sie den NTC-Sensor des Kühlkörpers
06	Die Temperatur des NTC der Wärmeableitung ist zu hoch	Nach einer Abschaltung aufgrund eines Fehlers warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, und nehmen Sie den normalen Betrieb wieder auf.
07	Eingangsspannung zu niedrig	Überprüfen Sie, ob die externe Eingangsspannung unter 150 V liegt.
08	Eingangsspannung zu hoch	Überprüfen Sie, ob die externe Eingangsspannung über 270 V liegt.
09	Kommunikationsfehler beim Empfang	Überprüfen Sie, ob die Verbindung zwischen dem Bedienfeld und der Induktionskochfeldplatine fehlerhaft ist, und ersetzen Sie das Verbindungskabel.
10	Fehler am NTC der Ofenoberfläche	Überprüfen Sie, ob der Temperatursensor der Ofenoberfläche Kontakt mit der Ofenoberfläche hat und ob Glasleimkontakt besteht.

Fehler	Problem	Lösung A	Lösung B
Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	Keine Stromversorgung.	Die LED leuchtet nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist.	
	Fehlerhafte Verbindung zwischen Zusatzstromplatine und Anzeigefeld.	Überprüfen Sie die Verbindung.	
	Die Zusatzstromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Zusatzstromplatine.	
	Die Bedienfeldplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Bedienfeldplatine.	
Einige Tasten funktionieren nicht oder die LED-Anzeige ist nicht normal.	Die Bedienfeldplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Bedienfeldplatine.	
Die Kochmodus-Anzeige leuchtet , aber die Heizfunktion startet nicht.	Hohe Temperatur am Kochfeld.	Die Umgebungstemperatur kann zu hoch sein. Der Lufteinlass oder die Luftöffnung kann blockiert sein.	
	Der Lüfter funktioniert nicht richtig.	Überprüfen Sie, ob der Lüfter einwandfrei läuft; falls nicht, ersetzen Sie den Lüfter.	
	Die Stromplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Die Hitzezufuhr stoppt plötzlich während des Betriebs und die Anzeige „u “ blinkt.	Falscher Pfannentyp.	Verwenden Sie den richtigen Topf (siehe Benutzerhandbuch)	Die Kochgeschirrerkennung ist beschädigt, ersetzen Sie die Stromplatine.
	Der Topfdurchmesser ist zu klein.		
	Das Kochfeld ist überhitzt.	Das Gerät ist überhitzt. Warten Sie, bis die Temperatur wieder normal ist. Drücken Sie die „ Ein/Aus“-Taste, um das Gerät neu zu starten.	
Heizzonen auf derselben Seite (z. B. die erste und zweite Zone) zeigen „u “ an.	Die Hauptplatine ist beschädigt.	Ersetzen Sie die Stromplatine.	
Der Lüftermotor klingt abnormal.	Der Lüftermotor ist beschädigt.	Ersetzen Sie den Lüfter.	

Die oben genannten Punkte sind die Beurteilung und Überprüfung häufiger Fehler.
Bitte zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

ENTSORGUNG UND RECYCLING

Wichtige Hinweise zum Umweltschutz

Einhaltung der WEEE-Richtlinie und Entsorgung des Altgeräts:Dieses Produkt entspricht der EU-WEEE-Richtlinie (2012/19/EU).Dieses Produkt trägt ein Klassifizierungssymbol für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE).

Dieses Symbol weist darauf hin, dass dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.



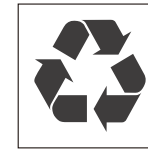
Das gebrauchte Gerät muss an einer offiziellen Sammelstelle für die Rücknahme und das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden. Um eine Sammelstelle zu finden, wenden Sie sich bitte an die örtlichen Behörden oder den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Jeder Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Rücknahme und dem Recycling alter Geräte. Die ordnungsgemäße Entsorgung gebrauchter Geräte trägt dazu bei, potenzielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Einhaltung der RoHS-Richtlinie

Das von Ihnen erworbene Produkt entspricht der EU-RoHS-Richtlinie (2011/65/EU).
Es enthält keine in der Richtlinie genannten schädlichen oder verbotenen Stoffe.

Verpackungsinformationen

Die Verpackungsmaterialien des Produkts bestehen aus recycelbaren Materialien gemäß den nationalen Umweltschutzbestimmungen. Entsorgen Sie die Verpackungsmaterialien nicht zusammen mit dem Hausmüll oder anderem Abfall. Bringen Sie diese zu den von den örtlichen Behörden ausgewiesenen Sammelstellen für Verpackungsmaterialien.

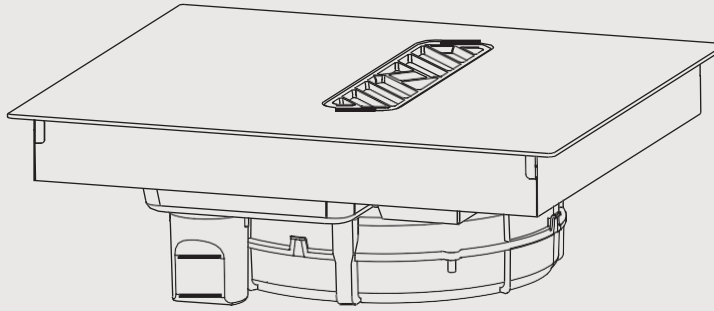


Angaben zum Hersteller

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

Respekta®

Respekta®



Extractor Hob or Flow In

USER MANUAL

23000000000945

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference. The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.
Consult with your dealer or manufacturer for details.
The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Before using your new product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and
functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER.....01
SAFETY INSTRUCTIONS.....02
SPECIFICATIONS.....07
PRODUCT OVERVIEW.....09
PRODUCT INSTALLATION.....12
OPERATION INSTRUCTIONS.....43
CLEANING AND MAINTENANCE.....52
TROUBLE SHOOTING.....53
TRADEMARKS, COPYRIGHTS AND
LEGAL STATEMENT.....57
DISPOSAL AND RECYCLING.....58
DATA PROTECTION NOTICE.....59

SAFETY INSTRUCTIONS

Intended Use

The following safety guidelines are intended to prevent unforeseen risks or damage from unsafe or incorrect operation of the appliance. Please check the packaging and appliance on arrival to make sure everything is intact to ensure safe operation. If you find any damage, please contact the retailer or dealer. Please note modifications or alterations to the appliance are not allowed for your safety concern. Unintended use may cause hazards and loss of warranty claims.

Explanation of Symbols



Danger
This symbol indicates that there are dangers to the life and health of persons due to extremely flammable gas.



Warning of electrical voltage
This symbol indicates that there is a danger to life and health of persons due to voltage.



Warning
The signal word indicates a hazard with a medium level of risk which, if not avoided, may result in death or serious injury.



Caution
The signal word indicates a hazard with a low degree of risk which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



The Hot
Do not touch to prevent burns.



Attention
The signal word indicates important information (e.g. damage to property), but not danger.



Observe instructions
This symbol indicates that a service technician should only operate and maintain this appliance in accordance with the operating instructions.

Read these operating instructions carefully and attentively before using/commissioning the unit and keep them in the immediate vicinity of the installation site or unit for later use!

WARNING

- The instructions for Use apply to several versions of this appliance. Accordingly, you may find descriptions of individual features that do not apply to your specific appli- ance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by aperson responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. （EN 60335-1 & EN 60335-2-31）
- Children shall not play with the appliance. （EN 60335-1 & EN 60335-2-31）
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. （EN 60335-1 & EN 60335-2-31）
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- There is a fire risk if cleaning is not carried out in accordance with the instructions;
- Do not flambé under the range hood.
- CAUTION: Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels (not applicable to appliances that only discharge the air back into the room).
- The minimum distance between the supporting surface for the cooking vessels on the hob and the lowest part of the range hood. (When the range hood is located above a
- gas appliance, this distance shall be at least 65 cm. If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance, this has to be taken into account. The distance ofl 65 cm can be reduced for
  · non-combustible parts of range hoods, and
  · parts operating at safety extra low voltage,
  provided these parts do not give access to live parts if deformed)
- Regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled.
- The appliance uses 4 hob elements at most.
- The manufacturer will not be held liable for any damages resulting from incorrect or improper installation.
- Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate fixed to the hood.
- For Class I appliances,check that the domestic power supply guarantees adequate earthing.
- Connect the extractor to the exhaust flue through a pipe of minimum diameter 120mm.
- The route of the flue must be as short as possible.

- Do not connect the extractor hood to exhaust ducts carrying combustion flumes (boilers, fireplaces, etc.).
- If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance specified above, this has to be taken into account.
- The extractor hood has been designed exclusively for domestic use to eliminate kitchen smells.
- Never use the hood for purposes other than for which it has been designed.
- Never leave high naked flames under the hood when it is in operation.
- Adjust the flame intensity to direct it onto the bottom of the pan only, making sure that it does not engulf the sides.
- Deep fat fryers must be continuously monitored during use: overheated oil can burst into flames.
- The cooker hood and its filter should be cleaned regularly according to the instruction.
- Switch off or unplug the appliance from the mains supply before carrying out any maintenance work.
- Clean the hood using a damp cloth and a neutral liquid detergent.
- CAUTION: This appliance is not intended to be used with gas hobs.
- Necessity to allow disconnection of the appliance from the supply after installation, unless the appliance incorporates a switch complying with 24.3. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Please clean the filter screen regularly, at most once every 2 months.
- When the range hood and appliances supplied with energy other than electricity are simultaneously in operation, the negative pressure in the room must not exceed 4 Pa ($4x10^{-5}$ bar).

- This appliance is for indoor household use only.To protect against the risk of electrical shock, do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquid.
- Please unplug before cleaning and maintenance the appliance .Use a soft cloth moisten with mild soap, and then use a dry cloth to wipe it again.
- Extension sockets are forbidden.
- Please cut off the power before maintenance.
- This appliance has been designed for home use only, and may cause danger if used in special occasions.

Operation And Maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch)
- and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the
- Induction glass until the surface is cool.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Foreword


Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electri- cian.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

 Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- A steam cleaner is not to be used.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

SPECIFICATIONS

Technical data	**23000000000945**
Supply voltage	220 – 240 V~
Supply voltage	380 – 415 V 3N~
Frequency	50-60 Hz
Power	6.81 kW
Hob total Power	6.6kW
Dimensions (WxDxH)	600 x 515 x 200mm
Size of package	767 x 640 x 325 mm
Installation Size	560*490 mm
Surface material	glass ceramics
Power levels	1 – 9, b
Left front cooking zone dimension	Φ230mm
Left rear cooking zone dimension	Φ230mm
Right front cooking zone dimension	Φ145mm
RIght rear cooking zone dimension	Φ180mm
Left front cooking zone max/boost power	1800W/2500W
Left rear cooking zone max/boost power	1800W/2500W
Right front cooking zone max power	1200W
RIght rear cooking zone max	1800W
Power levels	1 – 9, b
Smoke machine air outlet	312 x 82 mm
Filter	yes

Energyeficiencyreportingparameter	surface induction glass ceramic cooktop with 4 cooking zones and integrated cooktop extractor
Operating mode	Exhaust air
Energy consumption	Value
Annual energy consumption(AEChood)	14.1 kWh/a
Standard Annual energy consumption(AEChood)	28.8 kWh/a
Grease filtering	75.10%
Level P maximum(GFE hood)	C
Class level Pmaximum	
Power	210 W
Air flow level 1 minimum	218.5m^3/h
Air flow level b maximum (Qmax)	433.4 m^3/h
Air flow level b maximum(Qboost) recirculation mode	579.6m^3/h
Sound power level	
Level 1 minimum	56dB(A)
Level b maximum (Qmax)	67 dB(A)
Level b maximum(Qboost) recirculation mode	75 dB(A)
Details accoring to 66/2014	
Power consumption in off mode(Ps)	0.40w
Time increase factor	1.2
Energy efficiency index (EEI hood)	42.7
Energy efficiency class	A+
Fluid dynamic efficiency (FDE hood)	23.1
Fluid dynamic efficiency class	B
Air volume flow at the best efficiency point (Qbep)	183.3
Pressure at the best efficiency point (Pbep)	146
Electric power input at the best efficiency point(WBEP)	32.2
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	Left area:188.2 Right area:189.0
Energy consumption for the hob calculated per kg	190.4

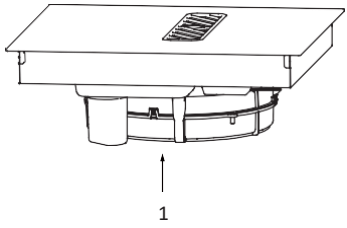
Product description

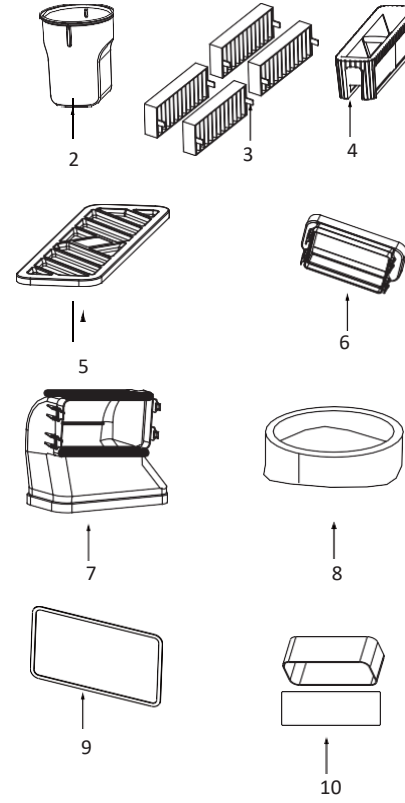
- Dish warmer
- Dualbridge
- Individual hob timer
- Auto Extract
- Child lock
- Touch&Slide Control
  High air volume
- Low noise
- 10 minute delay shutdown
- Easy to clean
- Brushless DC motor High
- Energy Efficiency
- CB CE GS

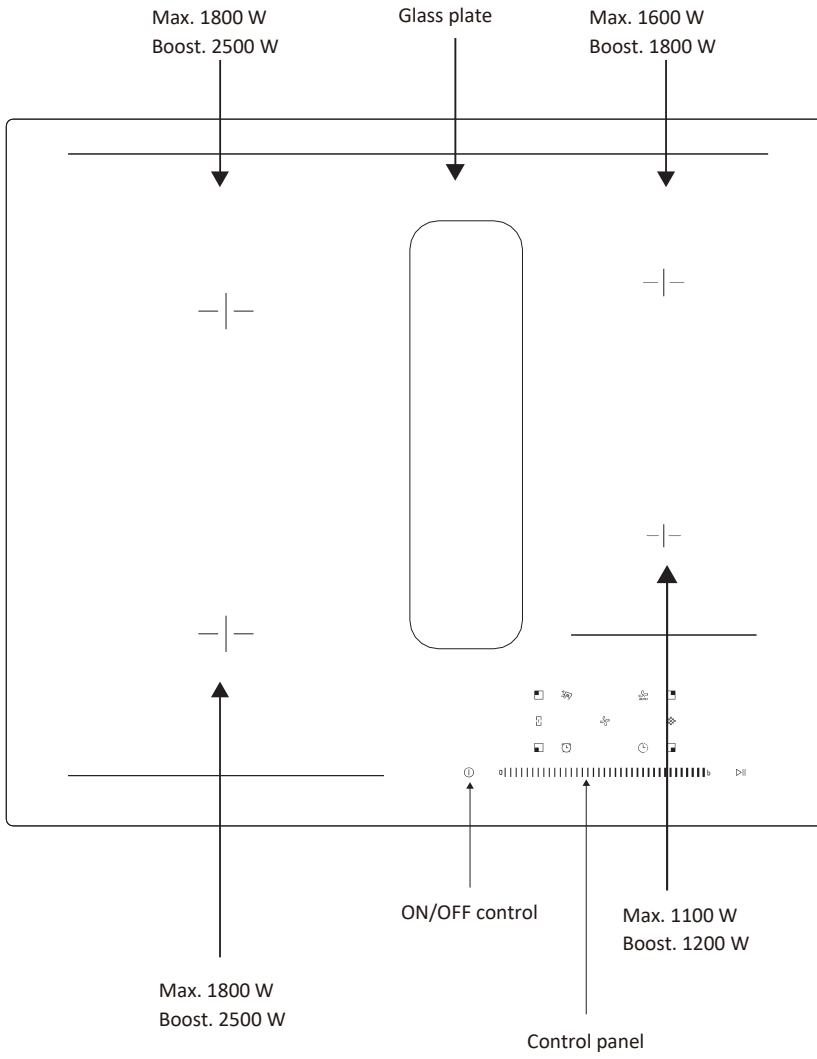
PRODUCT OVERVIEW

Components

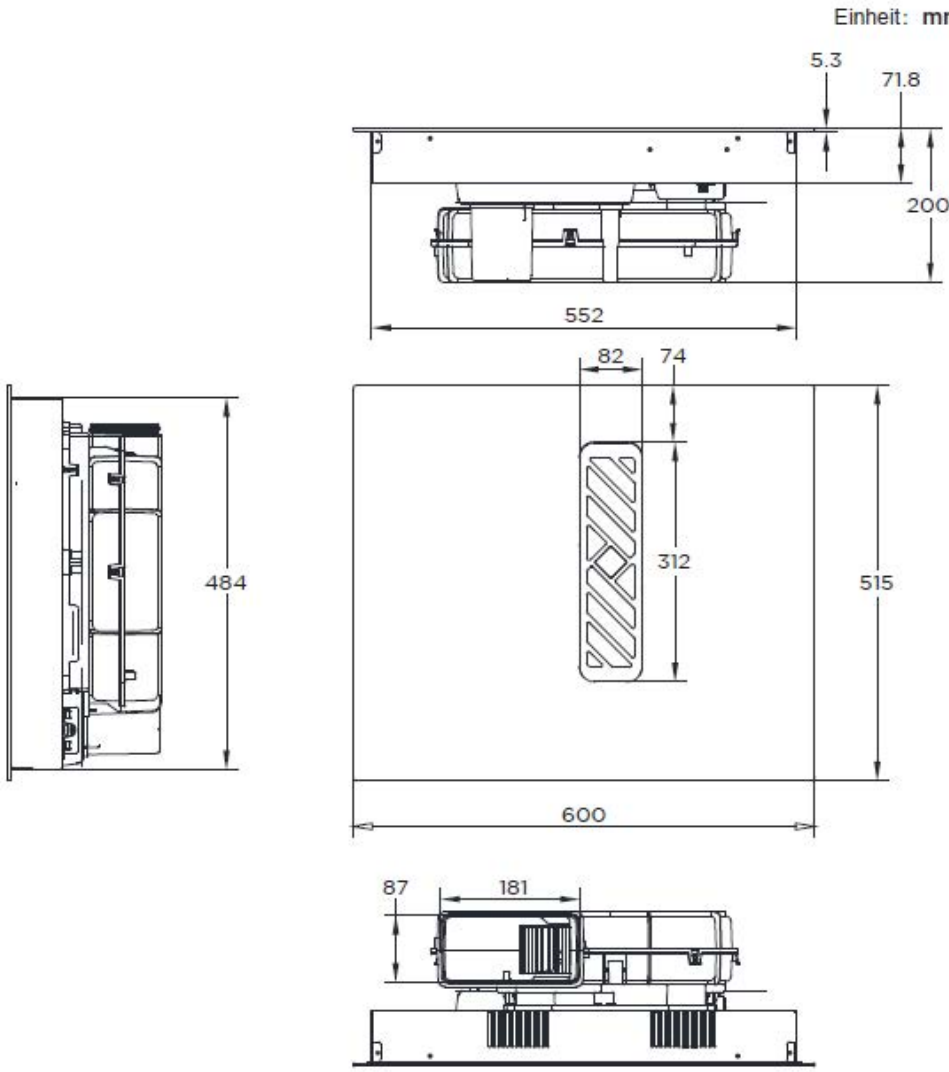
Ref.	Qty.	Product Components
1	1	The main body
2	1	Cup
3	4	Activated Carbon (optional)
4	1	Filter
5	1	Grille
6	1	Direct conversion
7	1	90°conversion head
8	1	Rubber ring
9	1	Sponge strip
10	1	Straight pipe






Max. 1800 W
Boost. 2500 W
Glass plate
Max. 1600 W
Boost. 1800 W
ON/OFF control
Max. 1100 W
Boost. 1200 W
Max. 1800 W
Boost. 2500 W
Control panel

Dimensions



PRODUCT INSTALLATION

Installation

Before installing the hob, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant and insulated material.
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

After installing the hob, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob. If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.
- Please locate at the lower part of the stove and set a ventilation hole with a total area of no less than 100cm^2 to maintain the circulation with the outside air, otherwise it will cause the accumulation of leaking gas and cause explosion. If liquefied petroleum gas cylinder is used, the distance between the stove and the gas cylinder should be greater than 100cm.

Cautions

- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1.The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.

2.The voltage corresponds to the value given in the rating plate.

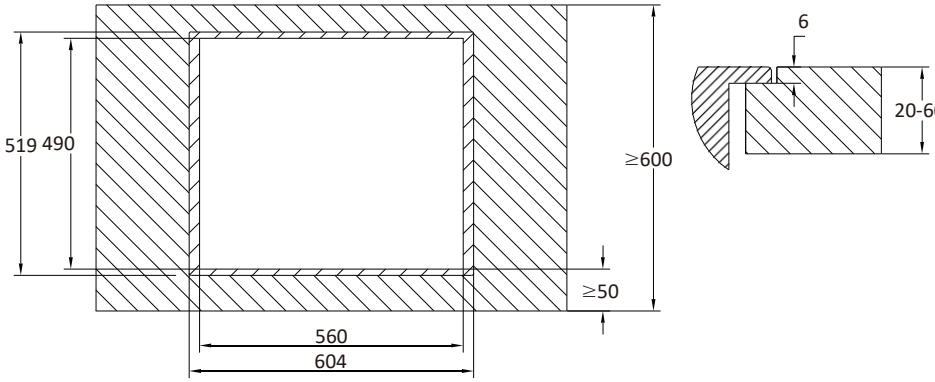
3.The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

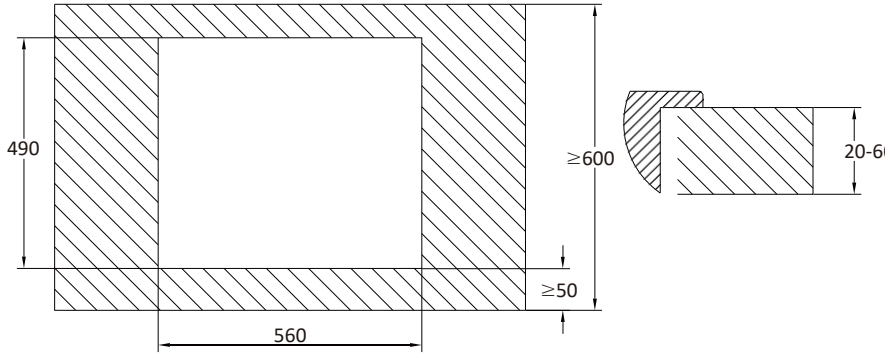
The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.

There are two ways to make holes: flush installation and countertop installation

Flush installation



countertop installation



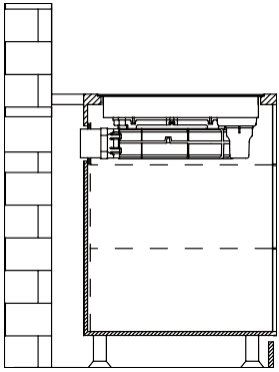
Note: Flush installation is a bit more complicated than countertop installation. The installation method is introduced as flush installation. If the countertop installation scheme is adopted, the corresponding height dimension needs to be adjusted by 5.5mm.

Common installation methods:Internal circulation(A B C) and External circulation (D E)

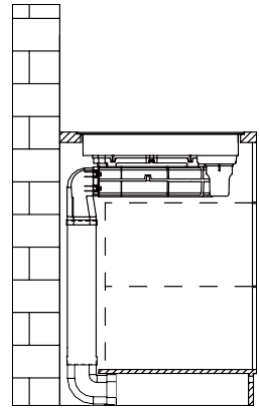


Internal circulation

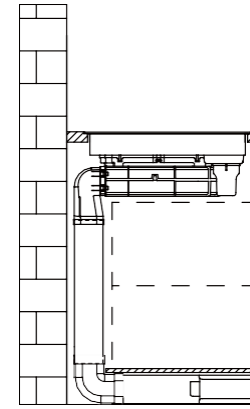
A



B



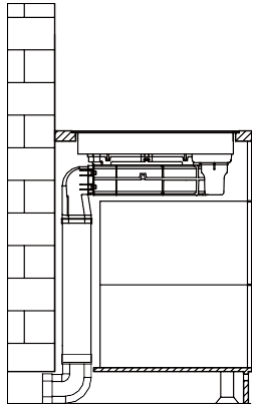
C



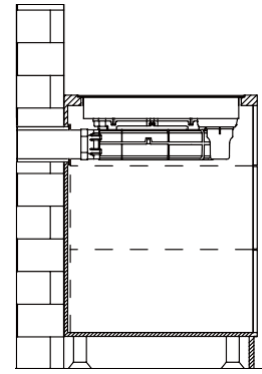


External circulation

D

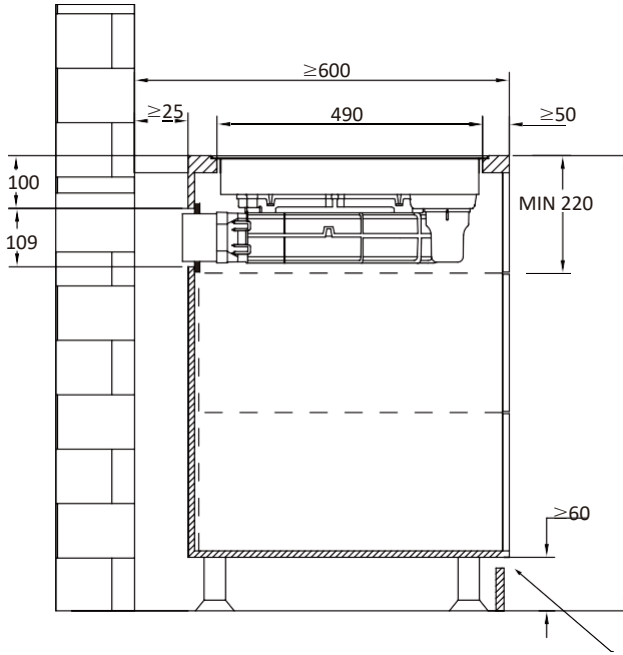


E



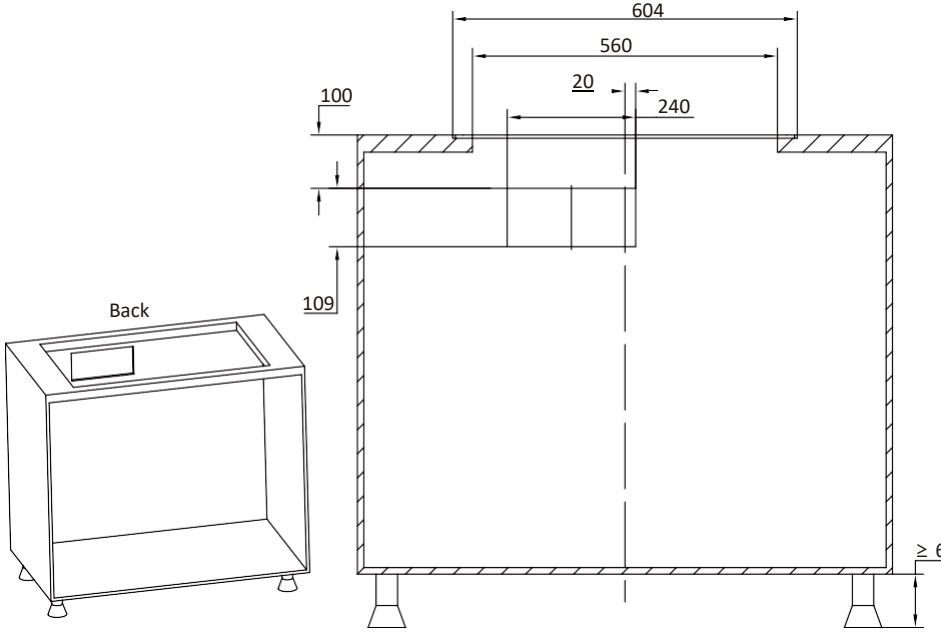
Note: For actual installation, please refer to the actual scene

Internal circulation A

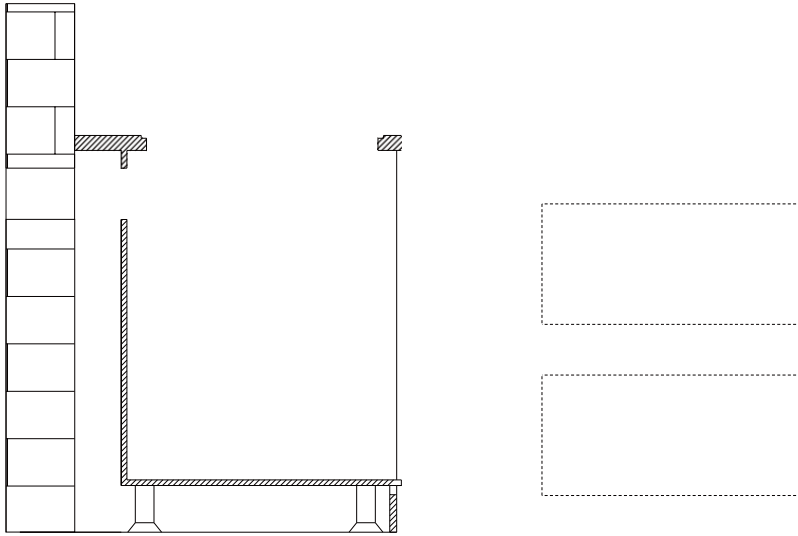


Dimension drawing

Reserve a gap≥ 20mm

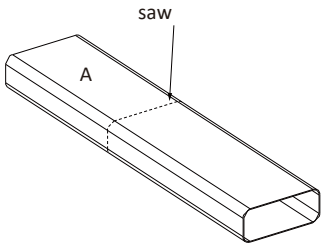


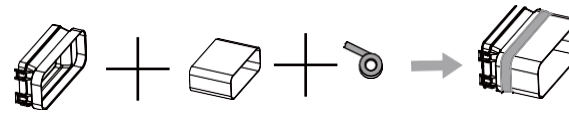
1. Separate the drawers under the cabinet



2. Cut the pipe according to the actual length and assemble it together with the straight pipe

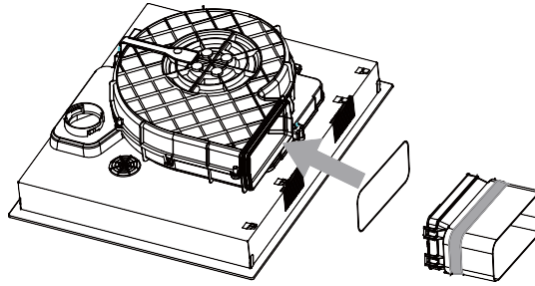
Cut the pipe to the required length using a



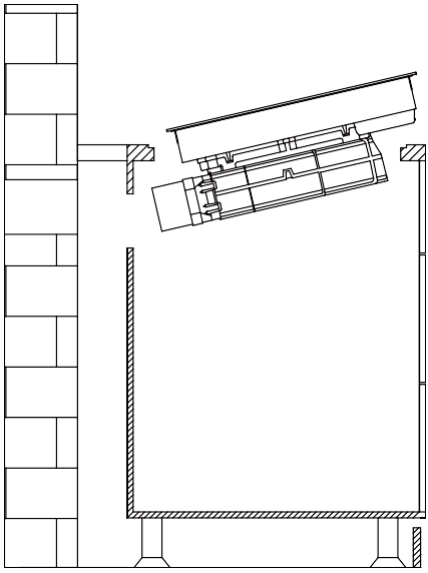


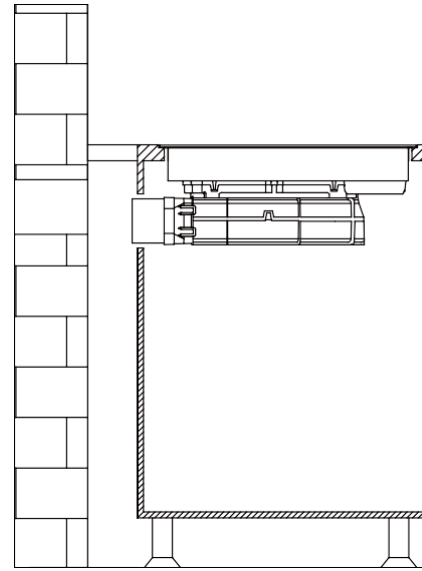
Note: Straight pipes need to be purchased from the manufacturer or online

3. Install the sponge body at the air outlet and then install the straight-through pipe assembly

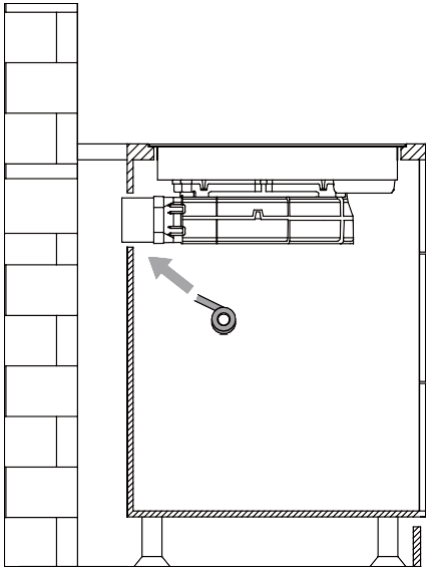


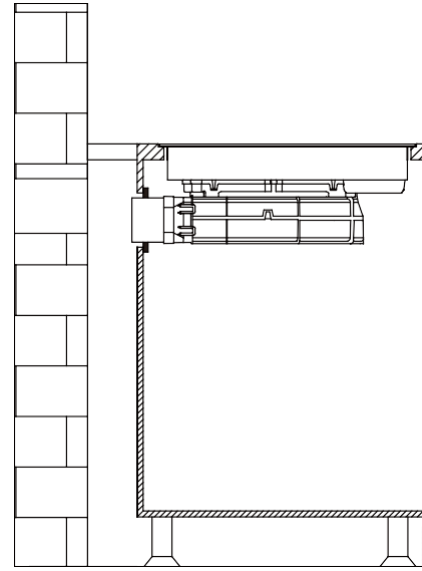
4. Install the product at an Angle



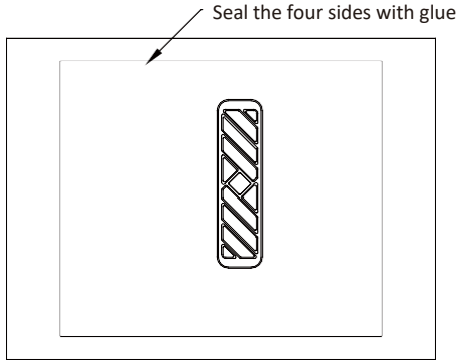


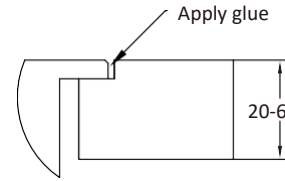
5. Seal the air outlet well



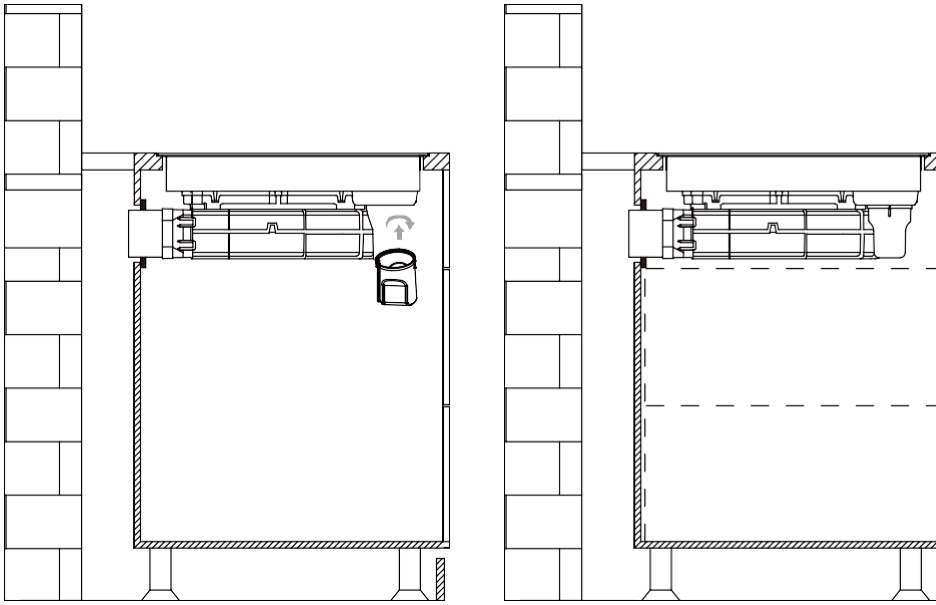


6. Seal the four sides with glue

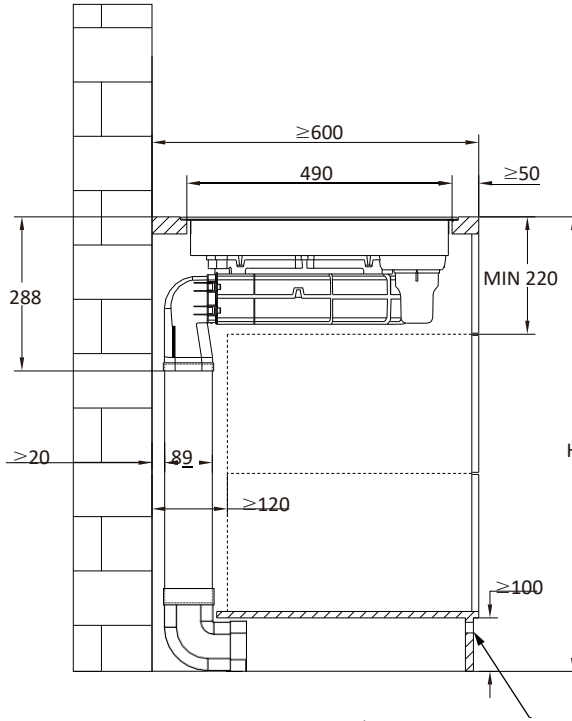




7. Install the water cup and restore the drawer

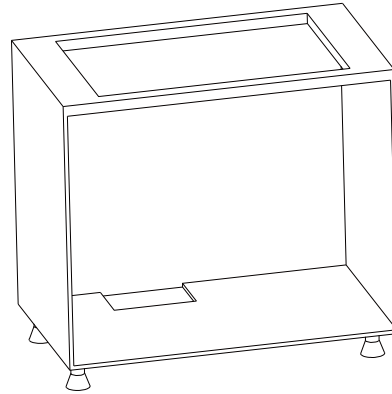


Internal circulation B

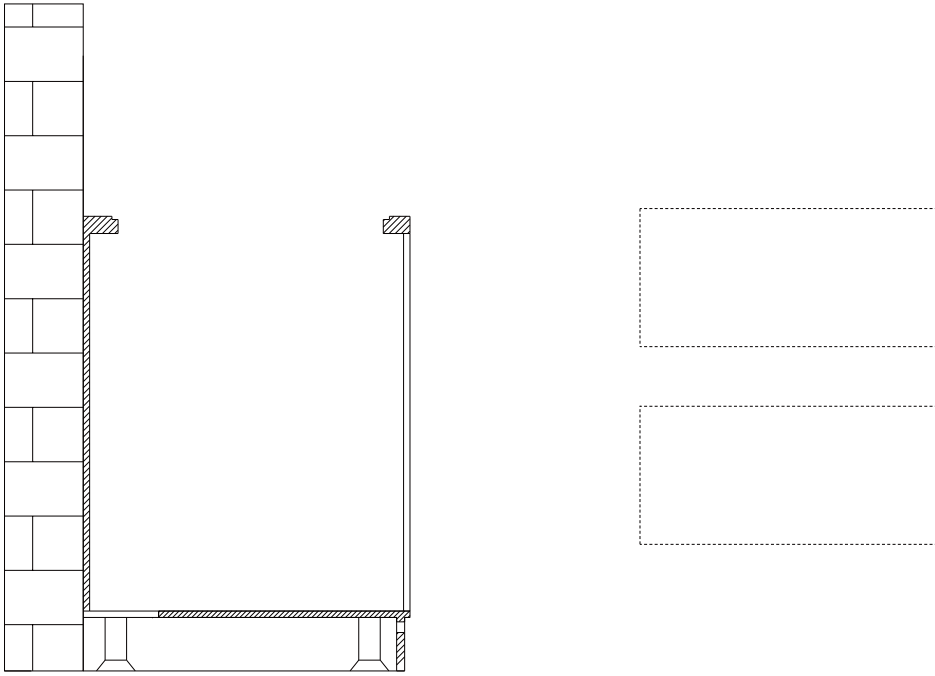


Dimension drawing

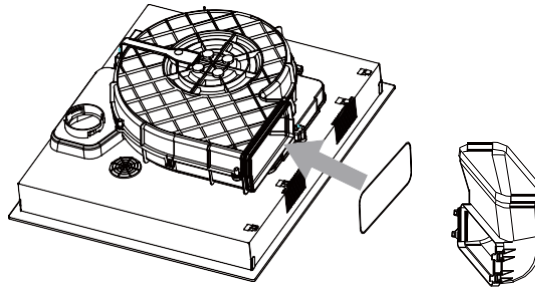
Reserve a gap ≥ 20mm



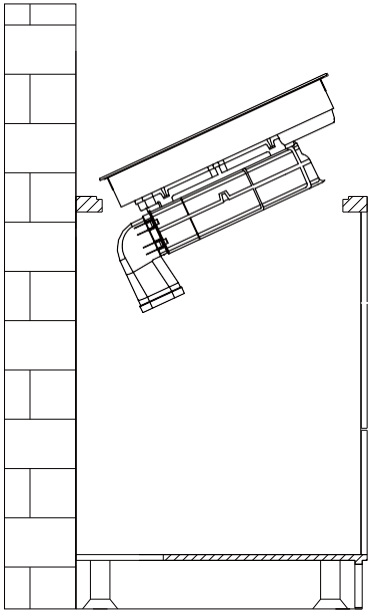
1. Separate the drawers under the cabinet

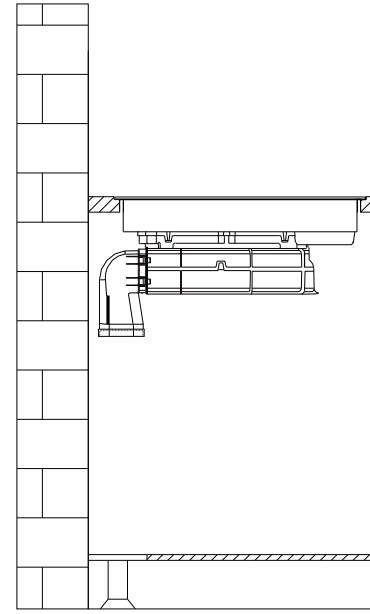


2. Install the sponge body at the air outlet and then install the straight-through pipe assembly

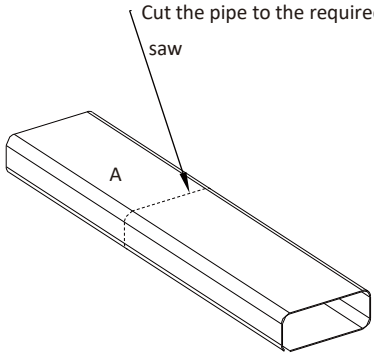


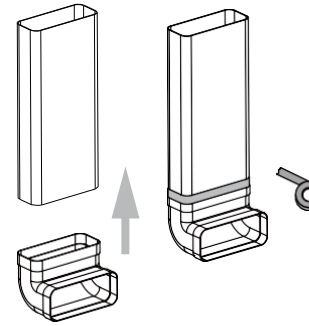
3. Install the product at an Angle



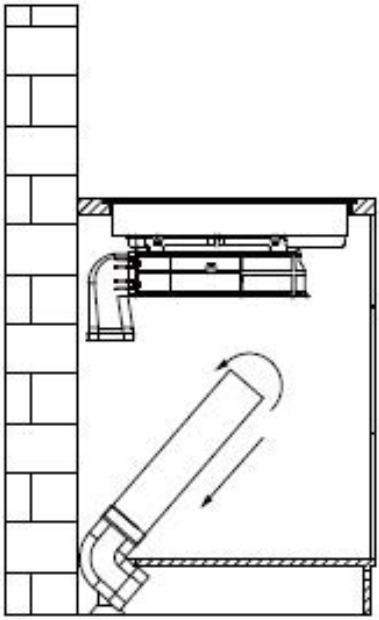


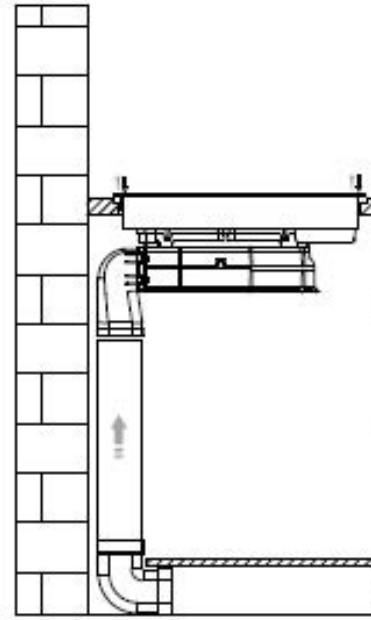
4. Cut the pipe according to the actual length and assemble it together with the 90° adapter



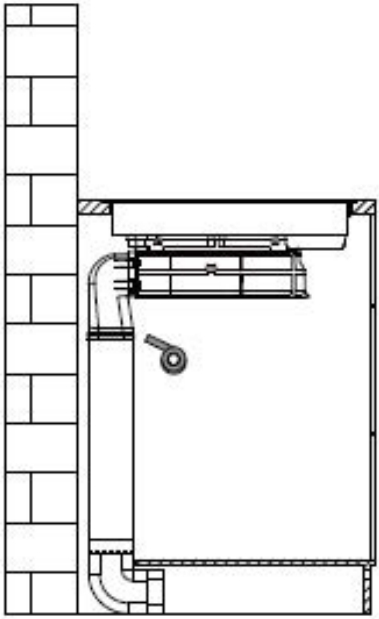


5. Install the pipe components properly

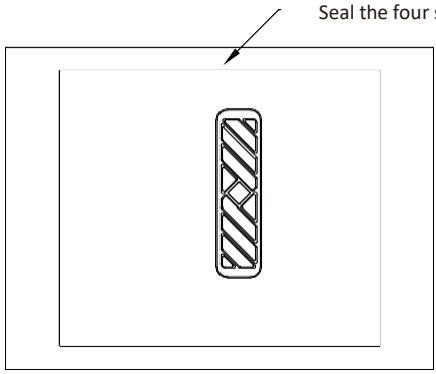


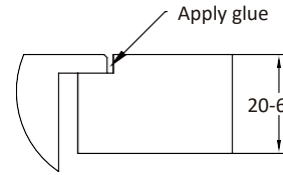


6. Seal the pipe with adhesive tape

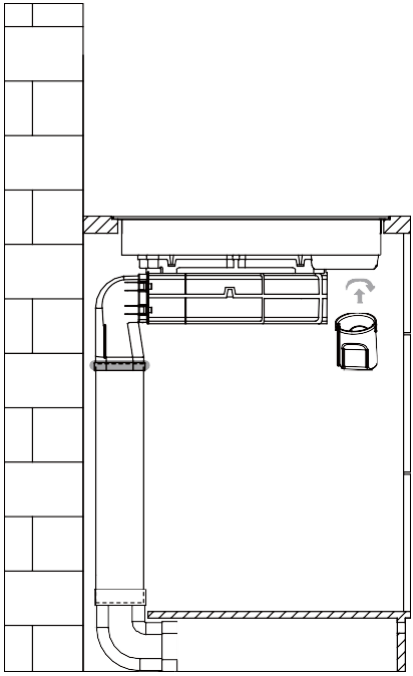


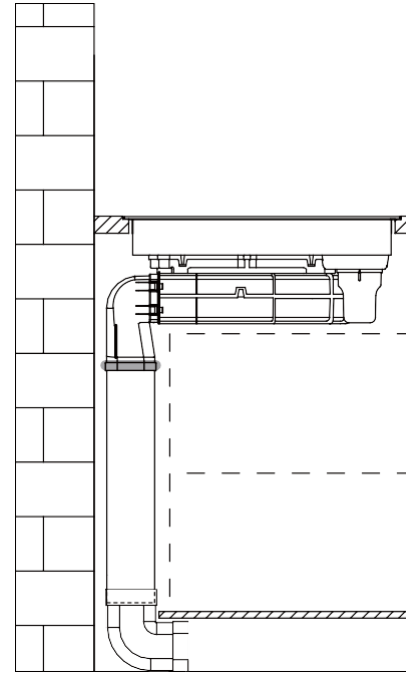
7. Seal the four sides with glue

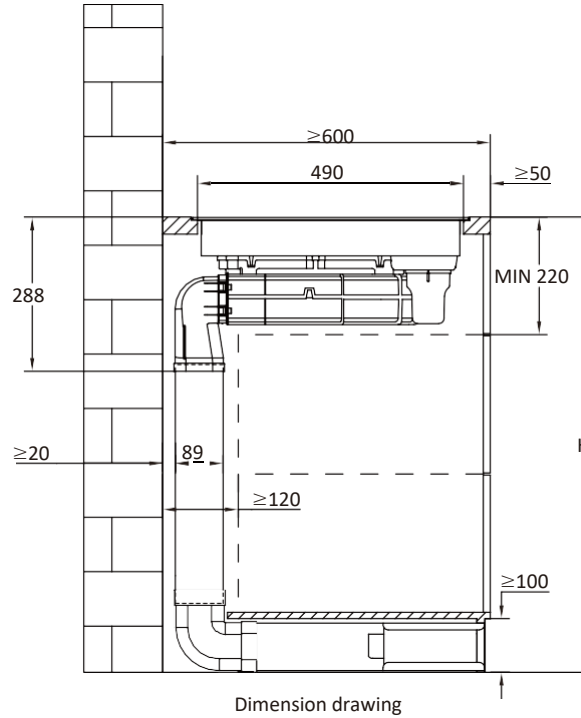




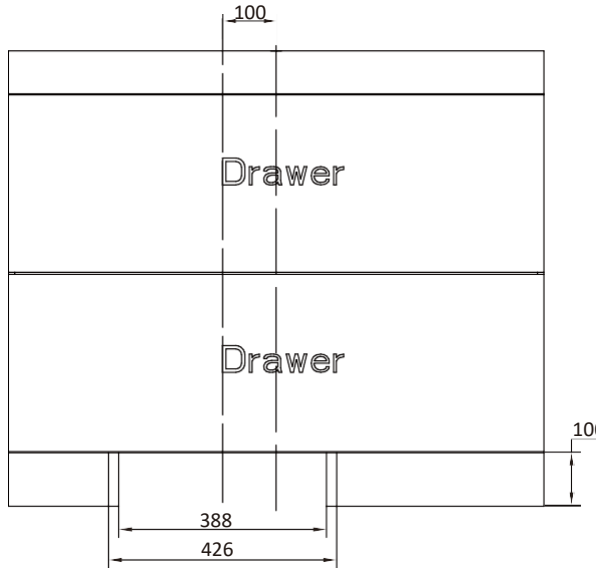
8. Install the water cup and restore the drawer



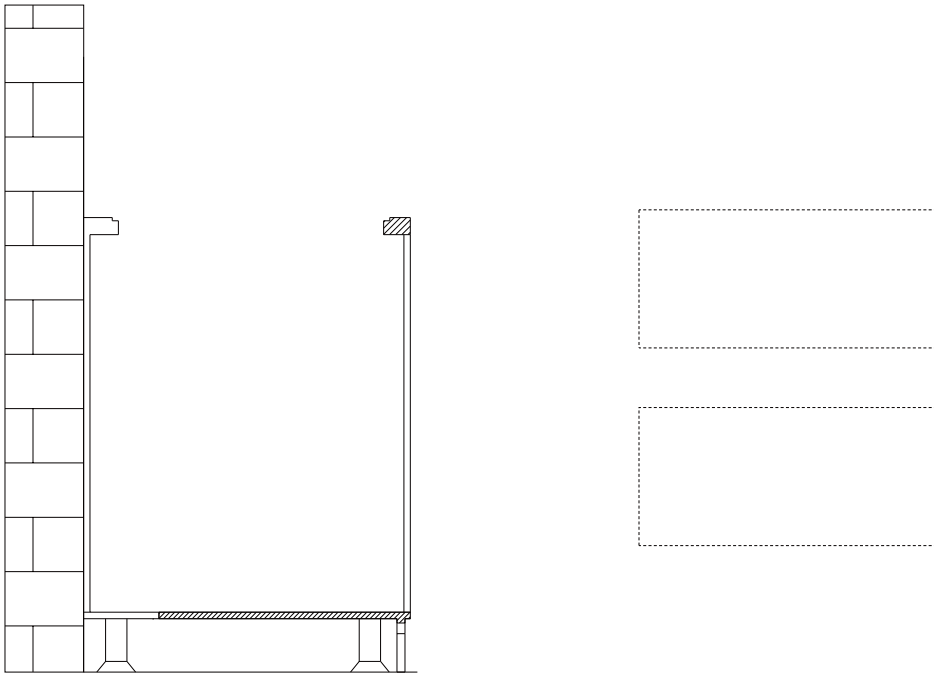




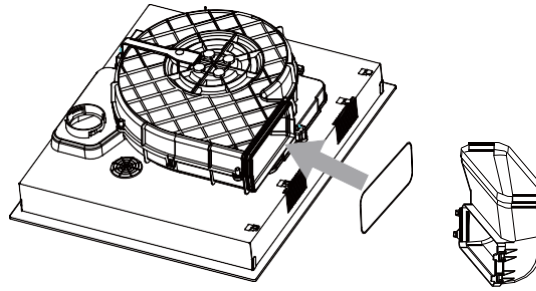
Dimension drawing



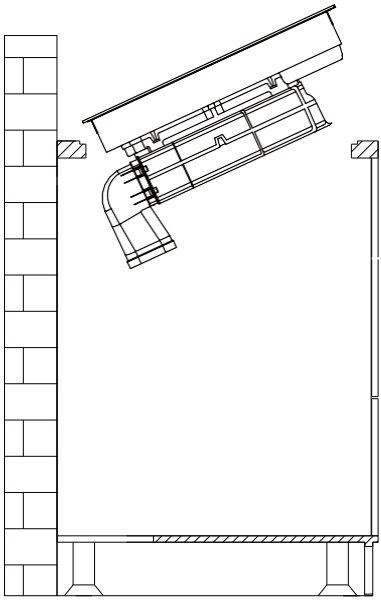
1. Separate the drawers under the cabinet

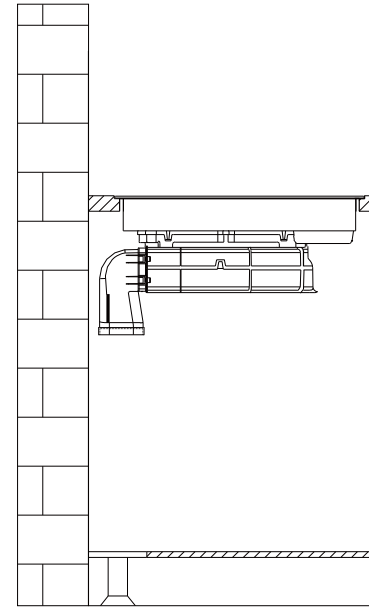


2. Install the sponge body at the air outlet and then install the 90°adapter assembly

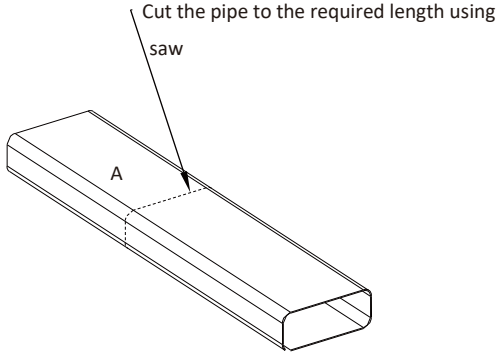


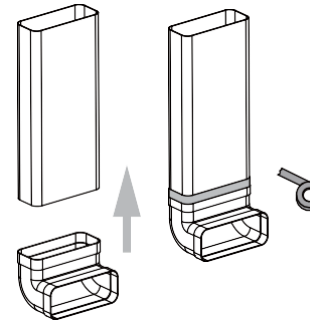
3. Install the product at an Angle



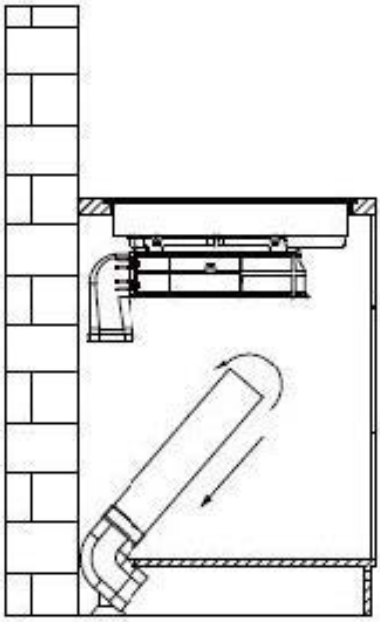


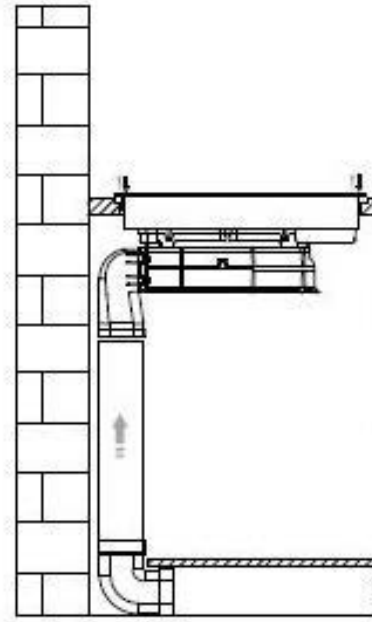
4. Cut the pipe according to the actual length and assemble it together with the 90° adapter



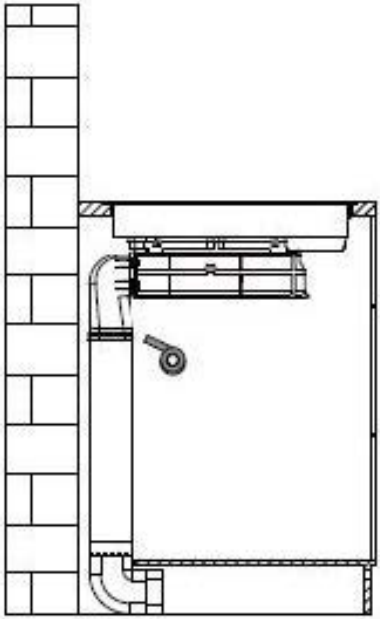


5. Install the pipe components properly

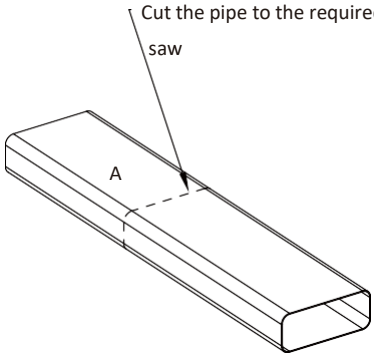


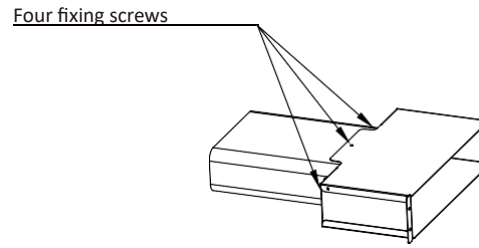


6. Seal the pipe with adhesive tape

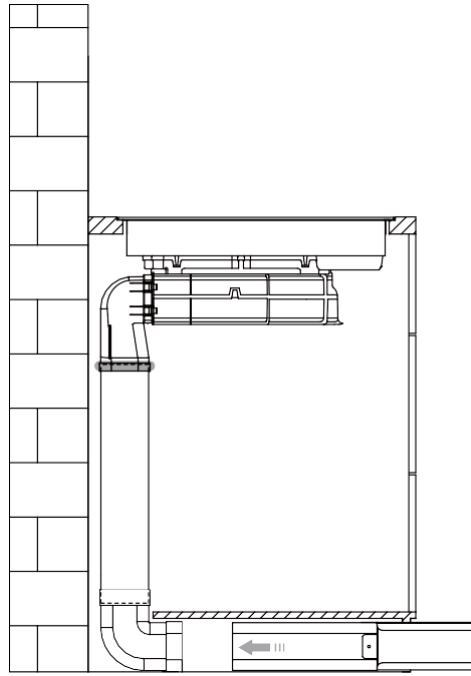


7. Install pipes and sheet metal parts

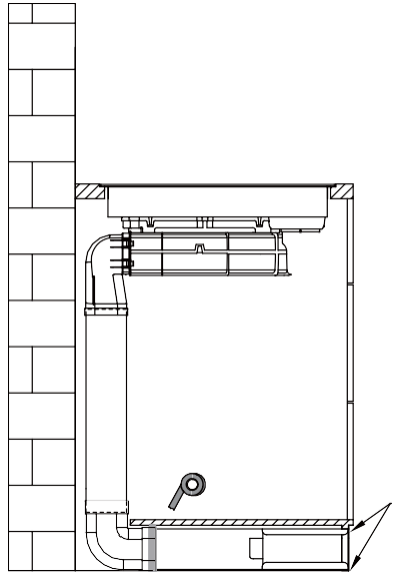




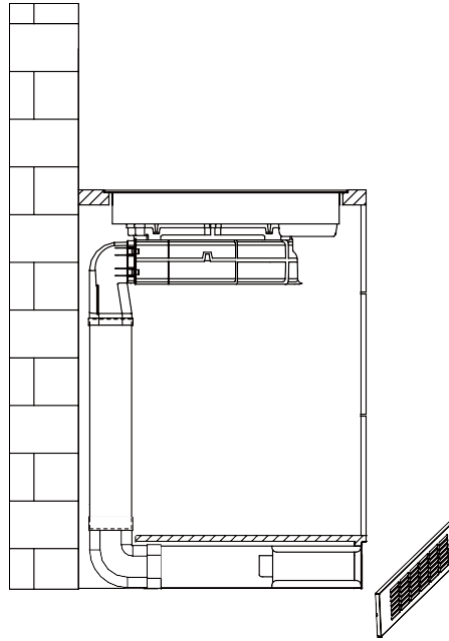
8. Install the pipe fittings properly



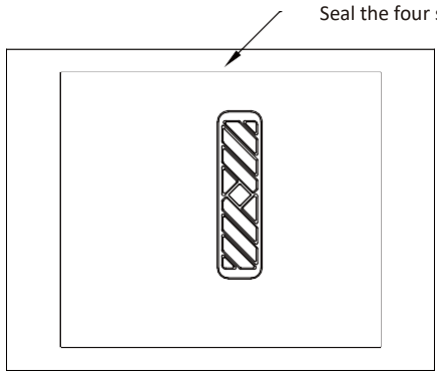
9. Fix the pipe assembly at the front end with four screws and seal the pipe at the back with adhesive tape

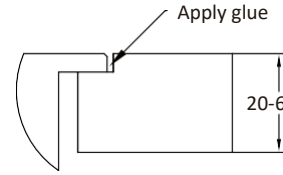


10. The grille can be installed directly with both hands

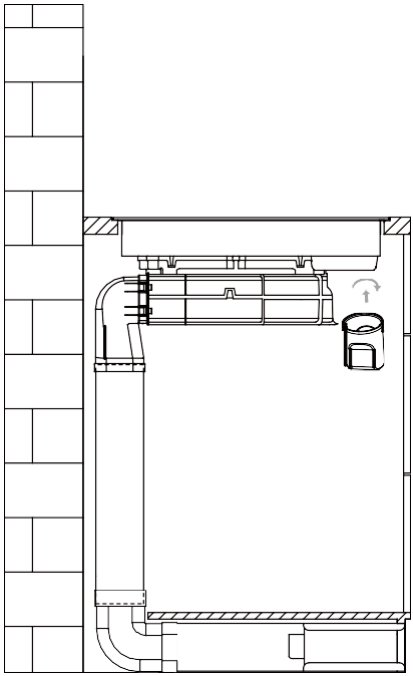


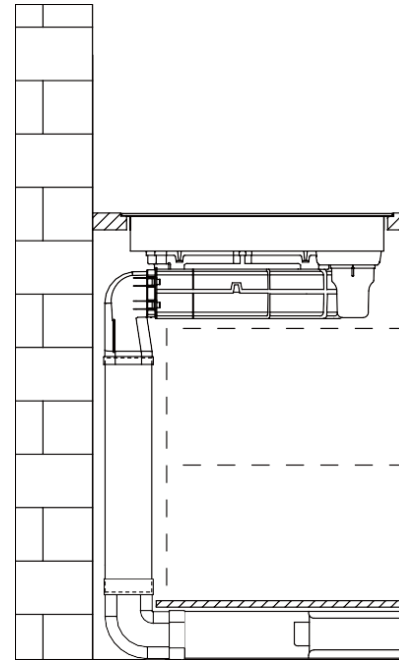
11.Seal the four sides with glue



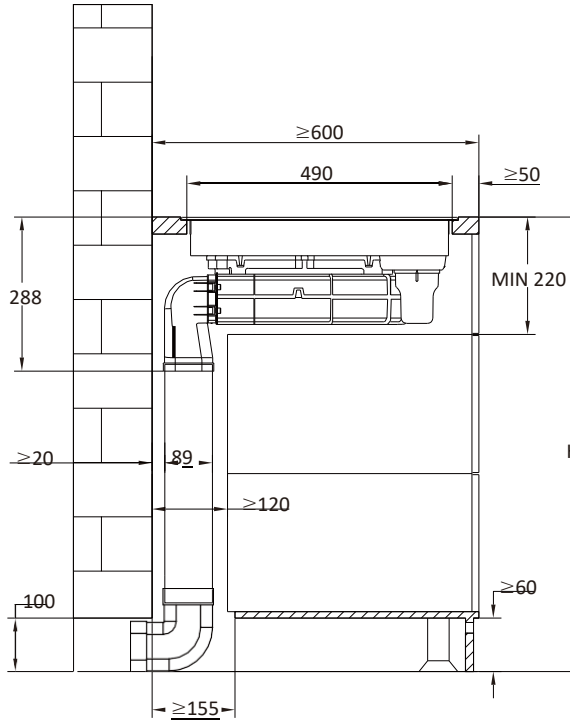


12. Install the water cup and restore the drawer

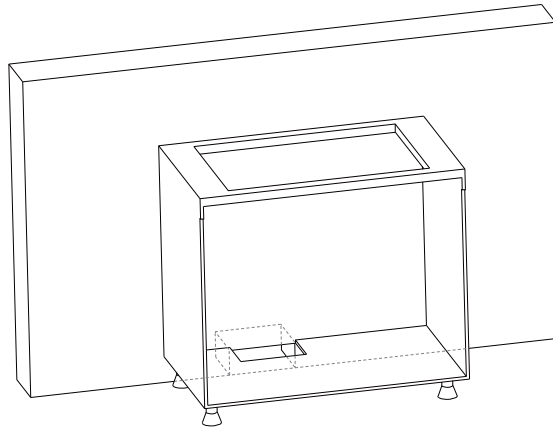




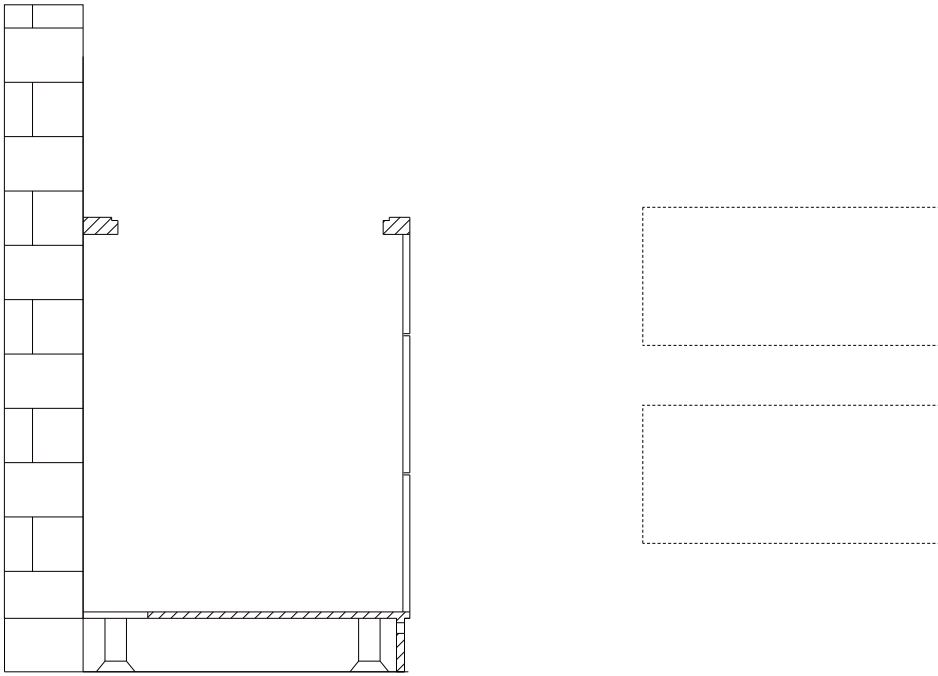
External circulation D



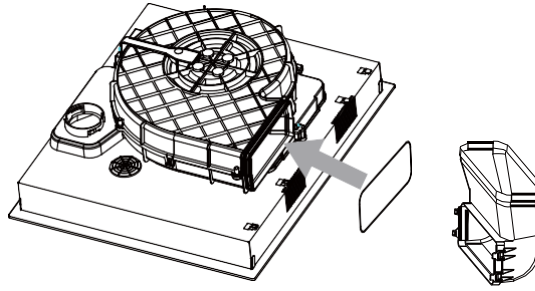
Dimension drawing



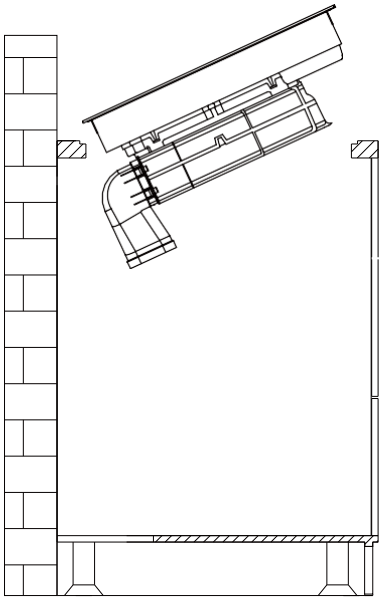
1. Separate the drawers under the cabinet

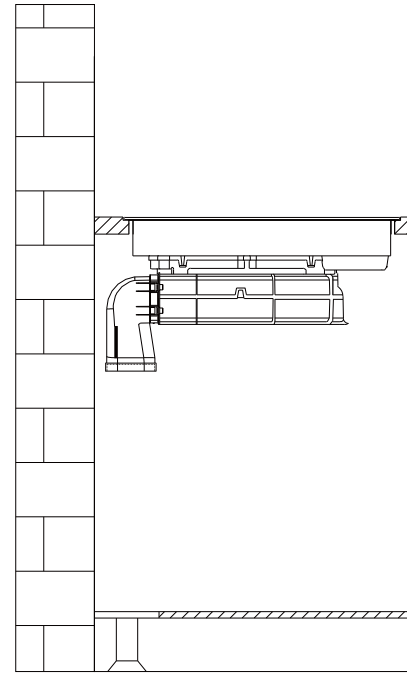


2. Install the sponge body at the air outlet and then install the straight-through pipe assembly

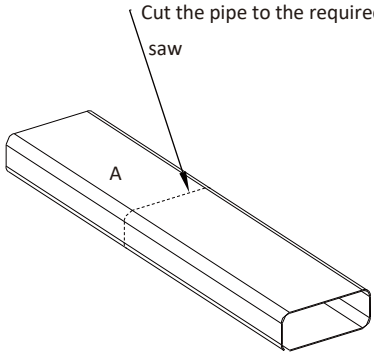


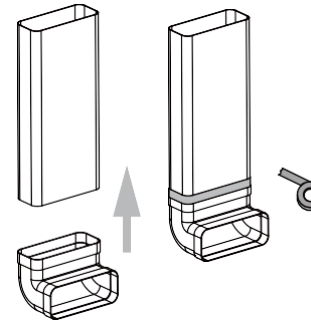
3. Install the product at an Angle



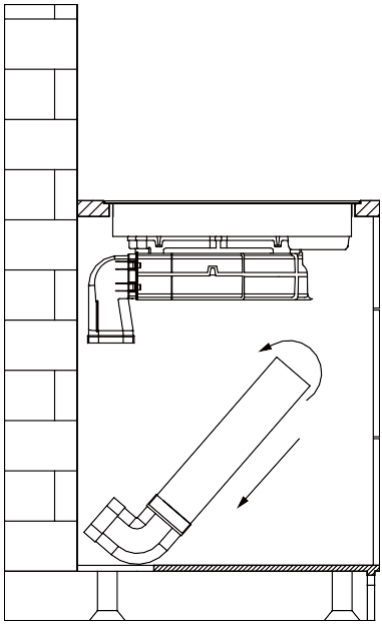


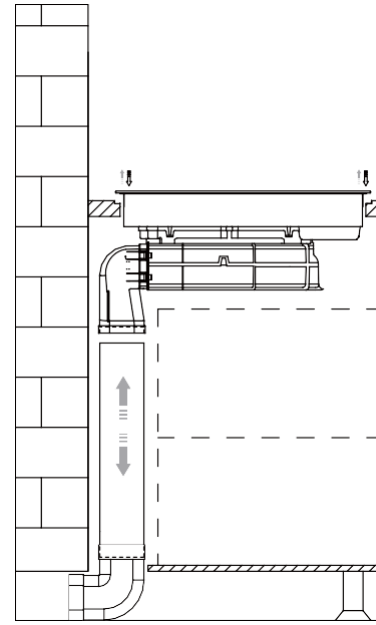
4. Cut the pipe according to the actual length and assemble it together with the 90° adapter



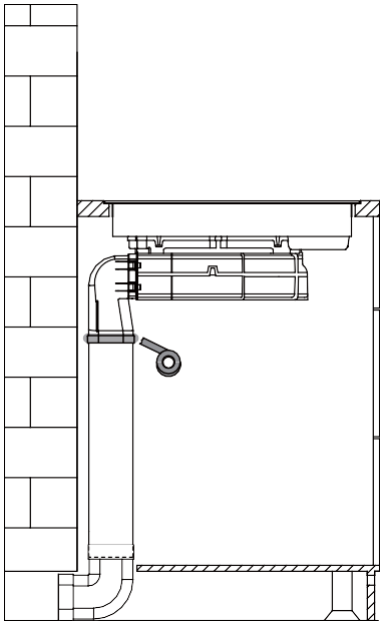


5. Install the pipe components properly

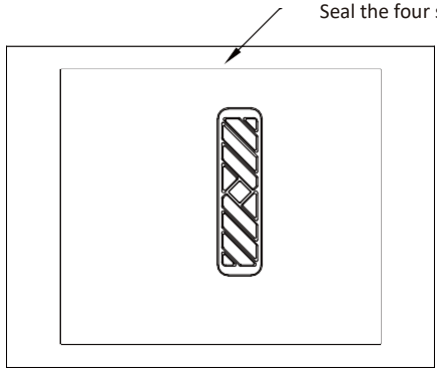


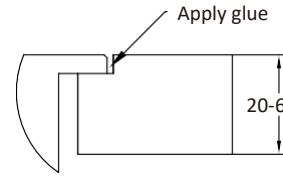


6. Seal the pipe with adhesive tape

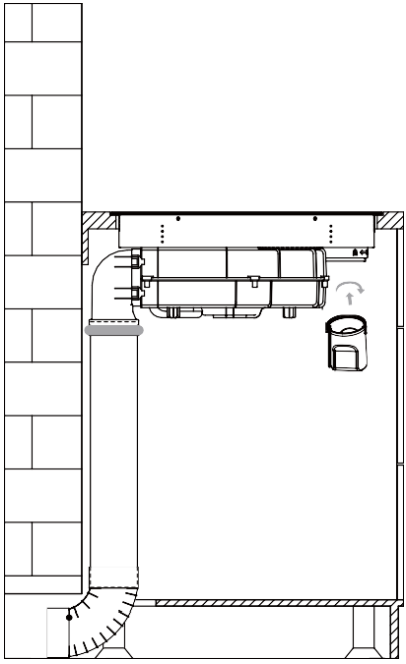


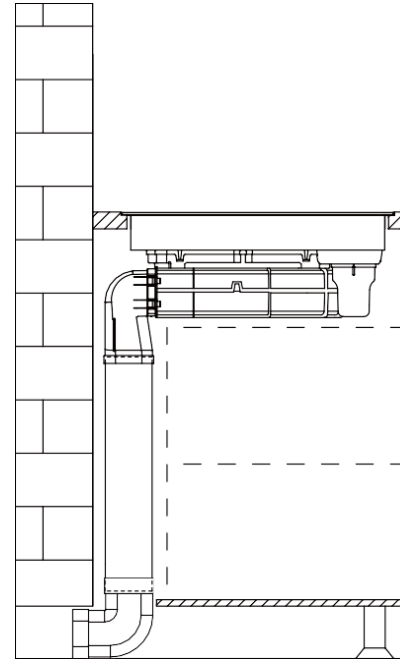
7. Seal the four sides with glue



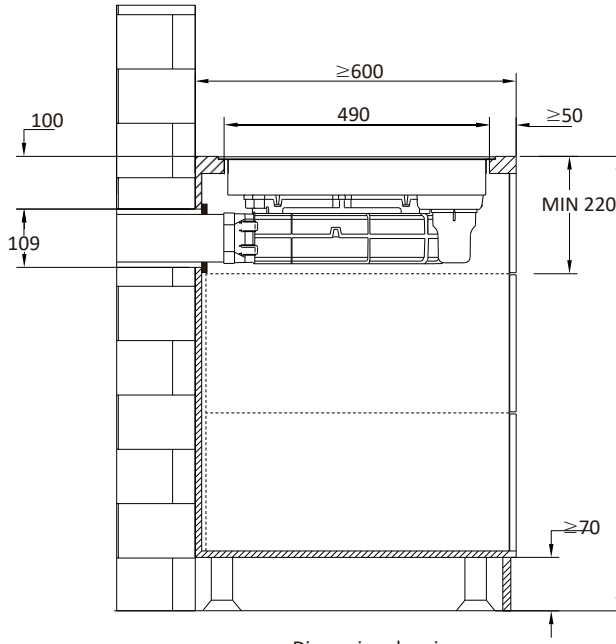


8. Install the water cup and restore the drawer

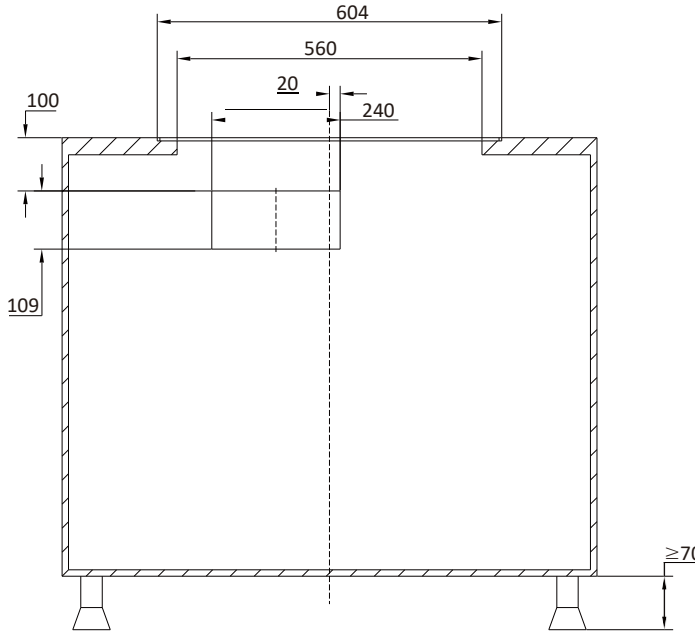




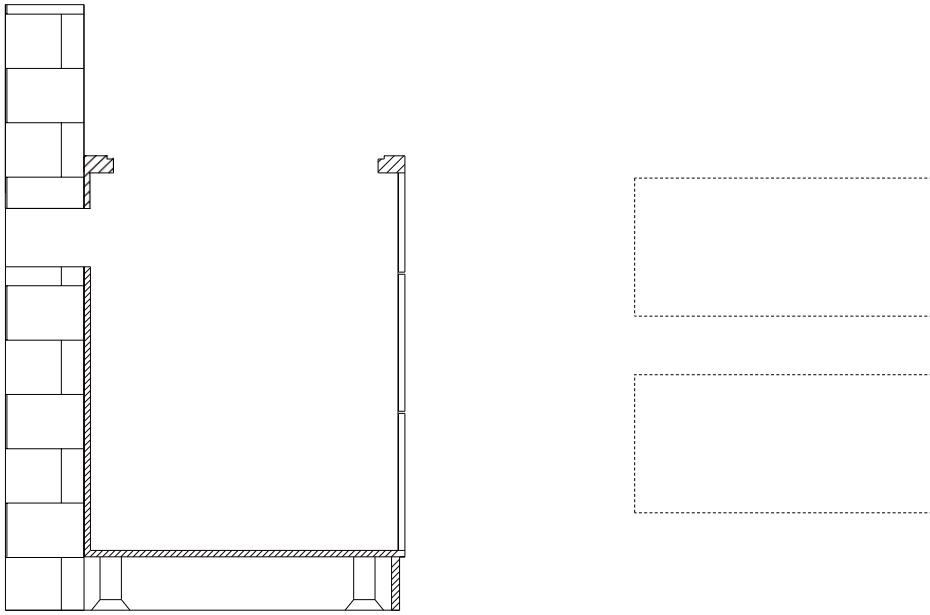
External circulation E



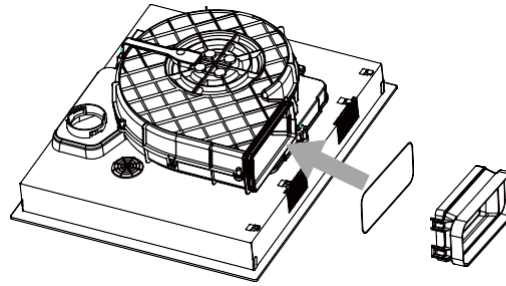
Dimension drawing



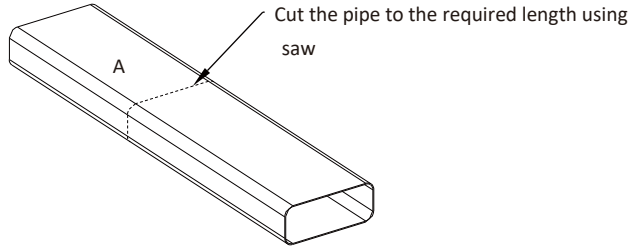
1. Separate the drawers under the cabinet



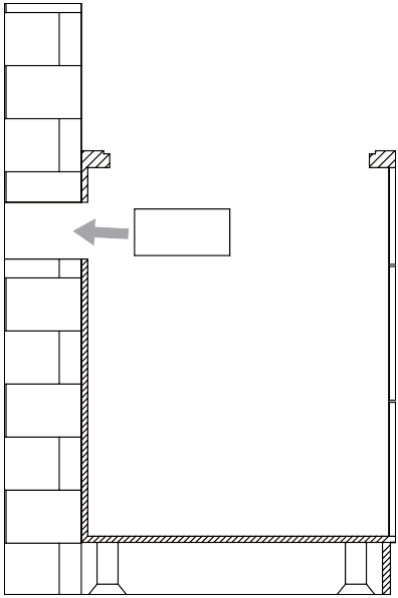
2. Install the sponge body at the air outlet and then install the straight-through pipe assembly

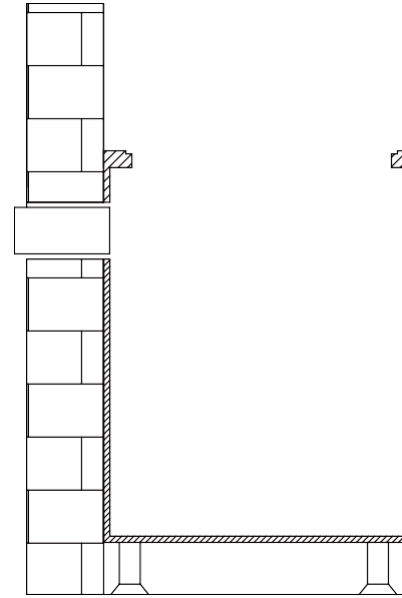


3. Cut the pipe according to the actual size

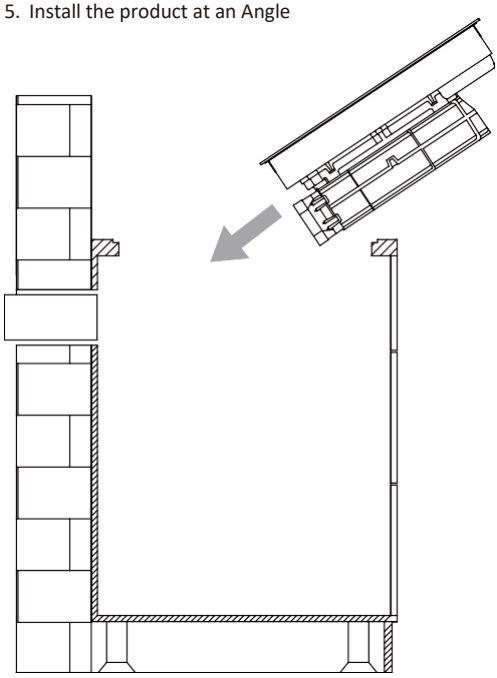


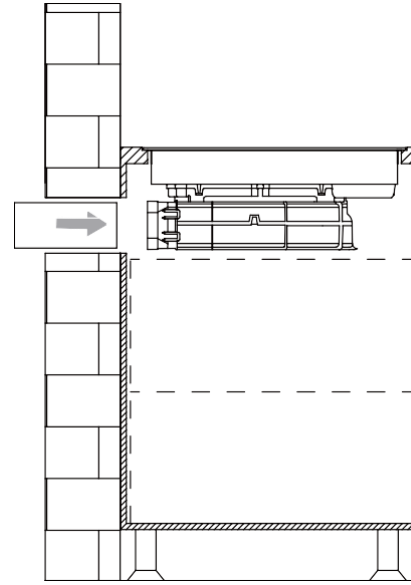
4. Install the pipe directly into the wall



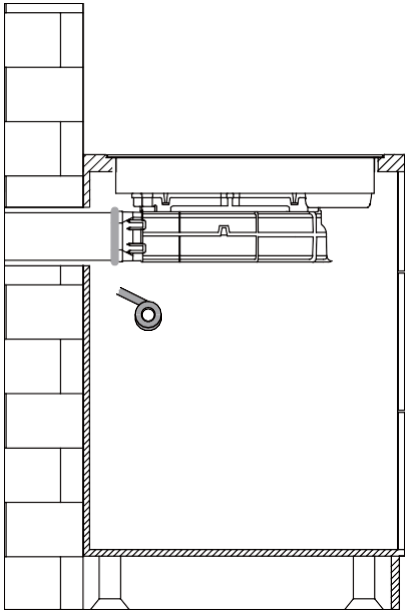


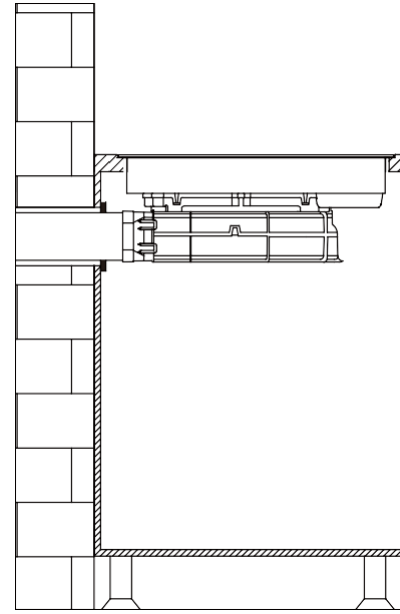
5. Install the product at an Angle



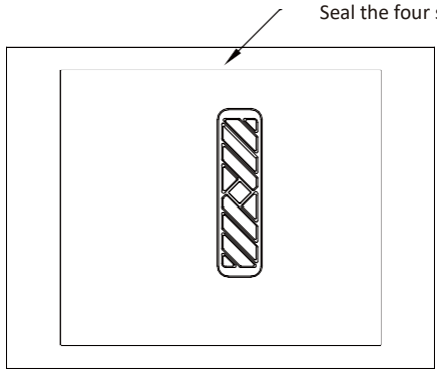


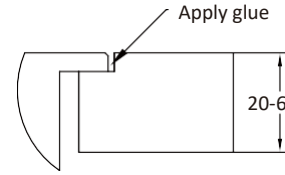
6. Seal the air outlet well



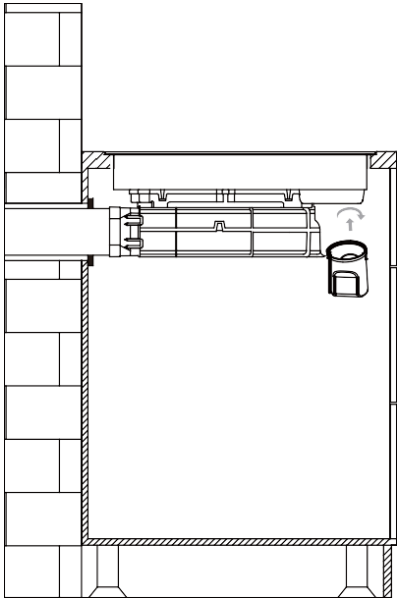


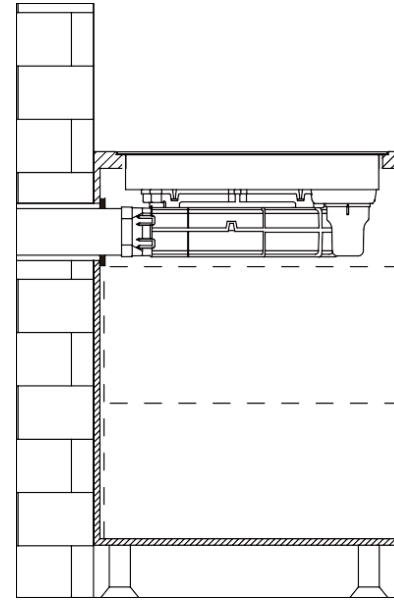
7. Seal the four sides with glue



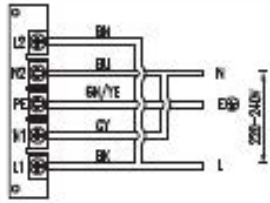
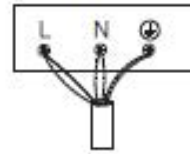
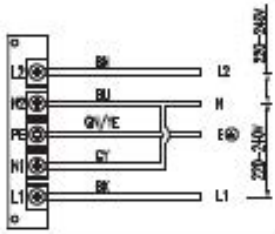
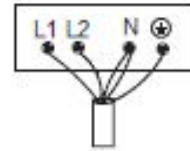


8. Install the water cup and restore the drawer



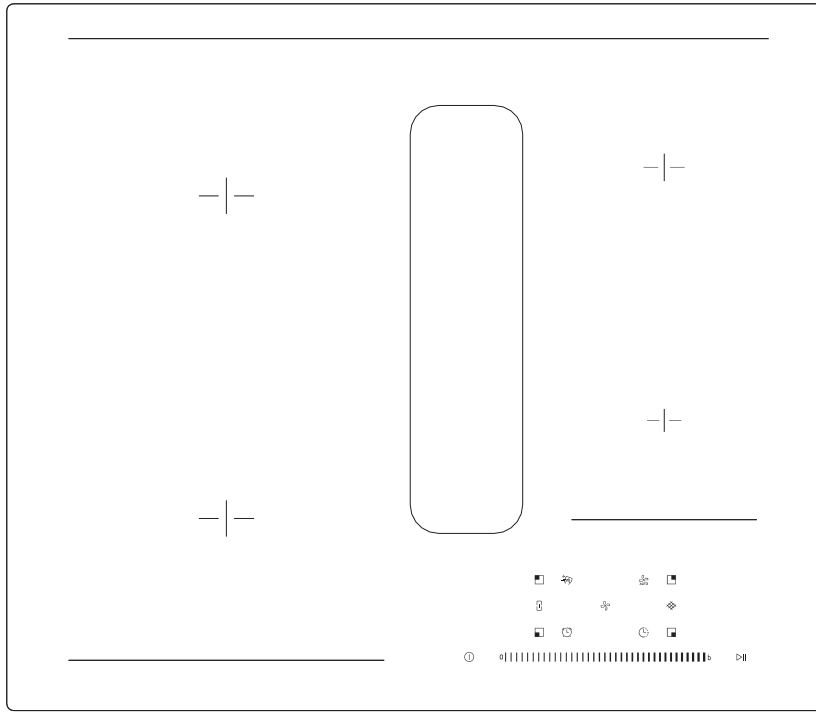


Electrical schematic diagram

	Electrical connection	Connection diagram home side	Power Cord
220~240V~			5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
380~415V~			5G2.5mm² H07RN-F L1:BK L2:BN N1:GY N2:BU PE:GN/YE
L1,L2=Phase, N1,N2=Neutral, PE=Earth			
Diameter of the connecting electric wire must exceed 4.0mm²			

OPERATION INSTRUCTIONS

SpeedAdjustment. (ForSomeModels)



On/Off

Hob sensor

Left bridge switch

0 b Level control

Cleaning

Extractor hood

Timer/cooking time indicator

Cooking time limit

automatic mode

Filter replacement

Pause

Button	Function	Remarks
	On/Off	Short press to start the machine; When the device is turned on, press and hold the button for a long time to enter the standby state, and all the indica- tor lights will go out.
	Hob sensor	1) Press the hob sensor briefly, and the correspond- ing hob will enter the confirmation state. The current display content of the corresponding hob digital tube will flash for 5 seconds. 2) During the confirmation period, the level control can be set to the hob position. 3) During the rights confirmation period, the hob position is not 0. Press the Cooking time limit briefly to set the corresponding hob timing function. 4) After the confirmation of rights, continue to briefly press the hob key during the flashing period of the hob digital tube to turn off the correspond- ing hob.
	Left bridge switch	1) When the hob is started, briefly press the left bridge switch key to activate the bridge connec- tion function. The left bridge switch indicator light will light up, and all the hob positions on the left will be matched to the low-power hob positions. All the hob positions on the left can be synchronously adjusted through the level control. 2) If a timer is set, after the timer ends, the left hob will be turned off simultaneously. 3) In the left bridge connection state, briefly press the left bridge switch key to cancel the left bridge connection function, turn off the left bridge switch indicator light, and simultaneously turn off the left hob.
	Cleaning	1) Press and hold the cleaning key to enter the lock mode. It will respond with a lock beeping sound, the cleaning indicator light will be on, and all the digital tubes of the gears will display ""L"". Pressing other keys except the on/off key and the cleaning lock key is invalid. 2) Press and hold the cleaning key to unlock, the cleaning indicator light will go out, and other keys will be restored and available.

Button	Function	Remarks
	Extractor hood	1) When the range hood is turned off or in operation, briefly press the extractor hood key to enter the setting state. The digital tube of the extractor hood will flash for 5 seconds. At this time, you can manually set the range hood gear using the level power. 2) When the range hood is in the setting state, briefly press the extractor hood key to turn off the range hood function. 3) In the locked mode, the digital tube of the range hood displays ""L"".
	automatic mode	1) Press briefly to turn on/off the automatic mode. Abeeping sound will be responded, and the indicator light will display on/off according to the function. 2) After the automatic mode are activated, when the hob is turned on, the range hood will automatically start. Once all the hob are turned off, the range hood will automatically enter a delayed shutdown state. The digital tube of the range hood's gear position will display a running light, and the range hood will shut down after a 1-minute countdown.
	Filter replacement	1) The range hood will automatically turn on after accumulating 300 hours of operation. When it starts, the indicator light will be on. Long press and hold to exit. 2) Press the button briefly, the filter replacement button light will light up, and the timer digital tube will display the remaining time, such as ""300"".
	Pause	Press and hold the pause key to enter/exit the pause state. In the pause state, all the gear position digital tubes display 0 and the pause key indicator light flashes.
	Cooking time limit	1) Press the cooking time limit key briefly to activate the timing function. The indicator light of the timing button will remain on constantly, and the timing digital tube will display the cumulative duration. The maximum timing duration is ""9:59"" (9:59). 2) When the timer is in operation, continue to press the cooking time limit key briefly to clear the timer to 0 and start accumulating again. 3) When the timer is in operation, press and hold the cooking time limit key for a long time to turn off the timer function, and a beep will sound.

Button	Function	Remarks
	Timer/cooking time indicator	1) The timer time of the hob can be set from 0:00-3:00h; 2) When the hob is in the confirmed rights state and the hob is in operation, briefly press the key to enter the timer setting state. The four digital tubes for timing display ""0:00"", the timer icon of the confirmed rights hob flashes, and the timing indicator light remains on constantly. At this time, use the corresponding area lever power to set. If there is no operation for 3 seconds, it will automatically exit the setting state. 3) When multiple hob are in the current state and the timer is not working, the last confirmed hob timing time is displayed. When the timer is working, the timer time is displayed first. During this period, if there is a hob confirmation, the timing time of that hob is displayed during the confirmation period. After the confirmation is completed, the timer time is returned and displayed.
	Level control	The left and right sliding strips can be used to set the hob position or extractor hood position.
	Fault warning	1) When a fault occurs, if the smoke machine is faulty, the smoke machine digital tube displays ""E""; if the hob type is faulty, the hob digital tube corre- sponding to the fault displays ""E""; and the double 8timing digital tube displays the fault code; 2) If a fault occurs during the hob timing period, the fault code will continue to display the timing time after flashing for 10 seconds, and the timing time can be displayed normally when the fault occurs.

1. There are two modes in the product, energy-saving mode (external mode) and conventional mode (internal cycle mode).
There is no boost power in the energy-saving mode, and is the conventional mode by default; In standby mode, press and hold the extractor hood key
and the cleaning key 2S to enter the mode switching state. At this time, press the extractor key to switch modes. 0 indicates the normal mode
and 1 indicates the energy saving mode
2. When the two hobs on the same side are working simultaneously, the output power will not exceed 3600W,
and the equipment will automatically adjust the hob gear.
3. In standby mode, within one minute of power-on, long press the cleaning lock and the lower left hob key to enter the total power limit adjustment state.
Pressing the left bridge switch can reduce the total power, and pressing the filter replacement key can increase the total power.
The total power is divided into five grades, namely 2800W, 3600W, 4600W, 5800W and 7200W. The digital tube displays 28, 36, 46, 58 and 72.

hob power gear distribution

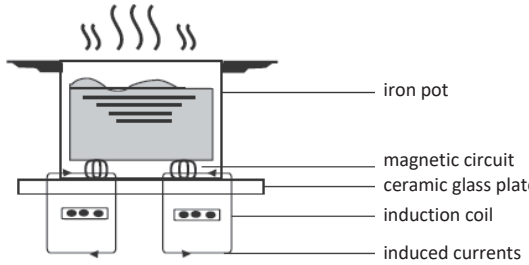
	gear	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
Power	Left front	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
	Left rear	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1600W	1800W	2500W
	Right front	0W	50W	200W	300W	550W	700W	800W	900W	1000W	1100W	1200W
	Right rear	0W	50W	200W	300W	550W	1000W	1200W	1400W	1500W	1600W	1800W

Power distribution in the state of bridge connection

gear	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	B
Left power	0W	100W	400W	600W	1100W	1600W	2000W	2400W	2800W	3200W	3600W

Working Theory

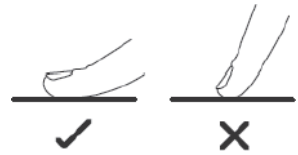
- Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



Operation of Product

Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Hoosing the right Cookware

⚠ Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
  1. Put some water in the pan you want to check.
  2. 2.If does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.



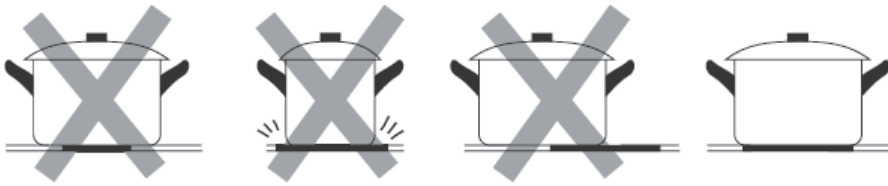
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

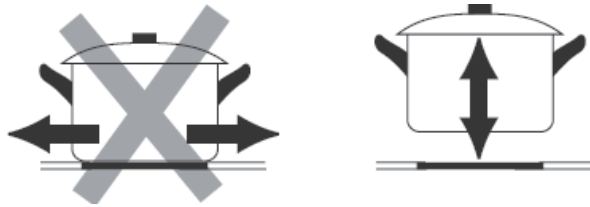
⚠ Do not use pressure cookers for heat



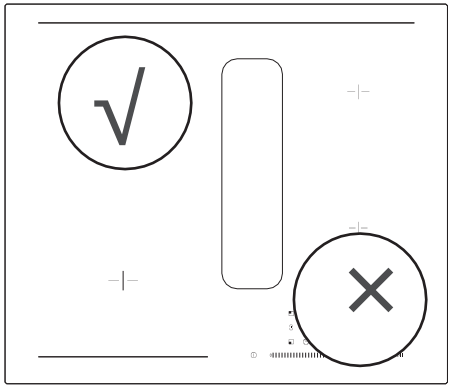
Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Cooking pot must be placed in the glass screen printing area.



Cooking Guidelines

⚠ Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite sponta- neously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flour thickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavorsome steaks:

- Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat up a heavy-based frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
- Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
- Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

- Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
- Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
- Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
- Cook any meat first, put it aside and keep warm.
- Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to alower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- Serve immediately.

Detection of Small Articles

- When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1minute.

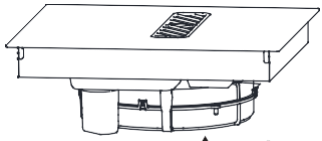
Heat Settings

- The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 9	• sautéing • cooking pasta
b	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

CLEANING AND MAINTENANCE

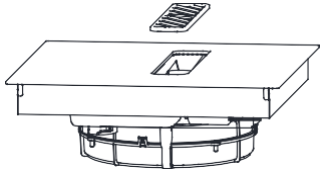
1. Glass surface cleaning, daily maintenance cleaning



When using cloth to clean, try not to put clean water into the grate.

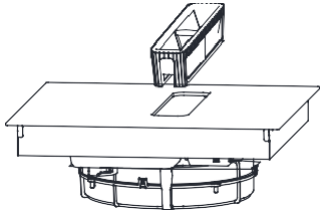
⚠ Clean your water glass regularly.

2. Clean the grille and perform routine maintenance



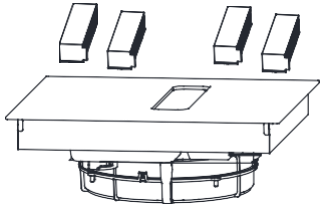
Take the grate, clean it carefully, and then put it back.

3. Filter screen cleaning, daily maintenance cleaning



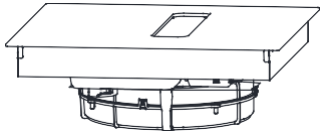
Take out the filter bracket horizontally, remove the filter from the bracket, and wash it in the dishwasher, or manually clean the filter. The residual water of the filter bracket is taken out horizontally and dumped into the waste water pool.

4. hepa cotton, regular cleaning, daily maintenance cleaning



After removing the filter support, take out the hepa surface directly and replace it.

5. Water cup cleaning, daily maintenance cleaning



Rotate out the water cup, dump the waste water inside, and install it back.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
The induction hob cannot be turned on	• No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive	• The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate	• There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched	• Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	• Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	See 'Care and cleaning'.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	• Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting	• This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Pans do not become hot and appears in the display.	• The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	• The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

Problem	Possible reason	Solution
Fan noise coming from the induction hob.	• A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Some pans make crackling or clicking noises	• This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
Light on, but motor does not work	• The blades are blocked.	Check the blades
	• The capacitor is damaged.	Replace capacitor.
	• The motor is damaged.	Replace motor.
	• The internal wiring of motor is cut off/disconnected. An unpleasant smell may be produced.	Replace motor.
Both light and motor do no twork	Apart from the above mentioned, check the following:	
	• Light damaged.	Replace lights.
	• Power cord loose.	Connect the wires as the electric diagram.
Oil leakage	• Outlet and the air ventilation entrance are not tightly sealed.	Take down the outlet and seal with glue.
Vibration	• The blade, if damaged, can cause vibrating.	Replace the blade.
	• The motor is not tightly fastened.	Fasten the motor tightly.
	• The cooker hood is not tightly fixed.	Fixed the cooker hood tightly.
Insufficient suction	• The distance between the cooker hood and the cooker top is too large.	Readjust the distance.
	• Too much ventilation from open doors or windows.	Choose a new place to install the appliance or close some doors / windows.
The machine inclines	• The fixing screws are not tight enough.	Tighten the fixing screw and make it horizontal.
	• The hanging screws are not tightenough	Tighten the hanging screw and make it horizontal.

Self diagnosis function

The error code	Reason	Solution
01	• Furnace surface NTC open circuit	Replace the furnace surface NTC
02	• NTC short circuit on furnace surface	Replace the furnace surface NTC
03	• The NTC temperature of the furnace surface is too high	After the shutdown error is reported, wait for the cooling to resume normal operation
04	• The heat sink NTC is open	Replace the heat sink NTC
05	• The radiator NTC is short-circuited	Replace the heat sink NTC
06	• Heat dissipation The NTC temperature is too high	After the shutdown error is reported, wait for the cooling to resume normal operation
07	• The input low voltage	Check whether the external input voltage is lower than 150V
08	• The input high voltage	Check whether the external input voltage is higher than 270V~
09	• Reception communication failure	Check whether the connection between the display board and the induction cooker board is faulty, and replace the communication cable
10	• Furnace surface NTC failure	Check whether the temperature sensor of the furnace surface is in contact with the furnace surface, and whether there is glass glue contact

Failure	Problem	Solution A	Solution B
The LED does not come on when unit is plugged in	• No power supplied.	The LED does not come on when unit is plugged in	
	• The accessorial power board and the display board connected failure.	Check the connection.	
	• The accessorial power board is damaged.	Replace the accesso- rial power board.	
	• The display board is damaged.	Replace the display board.	
Some buttons can't work, or the LED display is not normal	• The display board is damaged.	Replace the display board.	
The Cooking Mode Indicator comes on, but heating does not start	• High temperature of the hob.	Ambient temperature may be too high. Air Intake or Air Vent may be blocked.	
	• There is something wrong with the fan.	Check whether the fan runs smoothly ; if not , replace the fan.	
	• The power board is damaged.	Replace the power board.	
Heating stops suddenly during operation and the display flashes "u"	• Pan Type is wrong.	Use the proper pot (refer to the instruc- tion manual.)	Pan detection circuit is damaged, replace the power board.
	• Pot diameter is too small.		
	• Cooker has overheated;	Unit is overheated. Wait for temperature to return to normal. Push "ON/OFF" button to restart unit.	
Heating zones of the same side (Such as the first and the second zone) would display "u"	• The Main board is damaged.	Replace the power board.	
Fan motor sounds abnormal	• The fan motor is damaged.	Replace the fan.	

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

DISPOSAL AND RECYCLING

Important instructions for environment

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waster Product:
This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waster electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

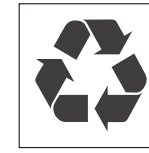


Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

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



Manufacturer's 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

Respekta®

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	**Respekta**
Modellkennung	**23000000000945**
Jährlicher Energieverbrauch	**14,1 kWh/Jahr**
Energieeffizienzklasse	**A+**
Fluiddynamische Effizienz	**23,1**
Klasse für die fluiddynamische Effizienz	**B**
Beleuchtungseffizienz	**0,0 lx/W**
Beleuchtungseffizienzklasse	**-**
Fettabscheidegrad	**75,1 %**
Klasse für den Fettabscheidegrad	**C**
Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**212 m³/h**
Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**417 m³/h**
Luftstrom (bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe)	**470 m³/h**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**57 dB**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)	**67 dB**
A-bewertete Luftschallemissionen (bei Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe)	**70 dB**
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)	**0,40 W**

EPREL-Eintragungsnummer 2529894

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 09/03/2026.

https://eprel.ec.europa.eu/qr/2529894

Freiwillige Parameter:

GTIN-Kennung: 4262422193418

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

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

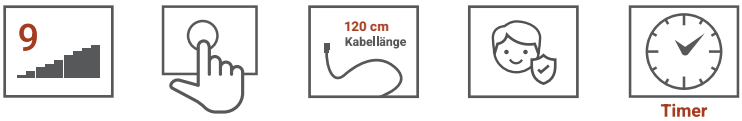


Calima
Induktionskochfeld, 60 cm mit Dunstabzug

23000000000945 (KMCH6000I-45)

A+

+ Moderner Brushless Motor für leisen und energiesparenden Betrieb
+ Teilgeführte Umluft
+ Große Nutzfläche im Unterschrank dank dem verkürzten Umluftkanal
+ Boosterfunktion & Bridgezone
+ Kochzeitbegrenzungs- und Reinigungsfunktion
+ Touch Control mit Slider Steuerung



AUSSTATTUNG INDUKTIONSKOCHFELD

Ausführung	Glaskeramik / Induktion
Leistungsstufen	9
Steuerung	Touch Control mit Slider Steuerung
Anzahl der Kochzonen	4
Bridgezone	1 (obere und untere Kochplatten zusammen)

BESONDERHEITEN INDUKTIONSKOCHFELD

Restwärmeanzeige	Ja
Überhitzungsschutz	Ja
Automatische Abschaltung	Ja
Kindersicherung	Ja
Filterwechselanzeige	Ja
Pausenmodus	Ja
Kochzeitanzeige	Ja, 10 Std.
Timer mit automatischer Abschaltung	Ja, 3 Std.
Automatische Anschaltung der Dunstabzugshaube	Ja, mit 1 Min. Nachlauftimer

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

TECHNISCHE DATEN DUNSTABZUGSHAUBE

Jährlicher Energieverbrauch (AEChood)	14,1 kWh
Energieeffizienzklasse	A+
Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)	23,1
Fluiddynamische Effizienzklasse	B
Beleuchtungseffizienz (LEhood)	–
Beleuchtungseffizienzklasse	–
Fettabscheidegrad	75,1 %
Fettabscheideeffizienzklasse	C
Luftstrom bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	212,1 – 417,5 m³/h (Boost 470,7 m³/h)
A-bewertete Luftschallemission bei minimaler / maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb	57 – 67 dB (A) (Boost 70 dB)
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand	0,40 Watt
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	–

TECHNISCHE DATEN

Spannung / Frequenz	220–240V oder 380–415V / 50/60Hz
Anschlusswert	max. 6600 W
Technische Daten der Kochzonen	1 x Ø 145 mm / 1100 - 1200 W 1 x Ø 180 mm / 1600 - 1800 W (Boosterfunktion) 2 x 230 x 230 mm / 1800 - 2500 W (Boosterfunktion) oder 1 Bridgezone 230 x 460 mm / 3200 - 3600 W
Anschlusskabel	ohne Stecker
Kabellänge	120 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 60 x 51,5 cm / 17,35 kg
Ausschnittmaße Kochfeld (B x T)	ca. 56 x 49 cm
Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht	32,5 x 64 x 76,7 cm / 20,3 kg

ARTIKELNUMMER	MODELL	EAN	EPREL
23000000000945	KMCH6000I-45	4262422193418	2529894

Auch als Set mit Downdraft Schachtsystem erhältlich

2352KMCH6000ISET	KMCH6000ISET	4262422198925	–

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten