DE

*Bedienungs- & Installationsanleitung*

**Induktionskochfeld**

GB

*Installation- & User's Instruction*

**Induction Hob**

respekta

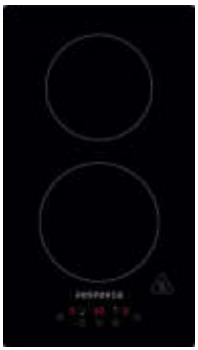
**Mod. No.:**



***> KM6601IB-28***
***2300000001028***



***> KM8800IF-28***



***> KM9140I-28***

NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5,D-67117 Limburgerhof
Email address: info@neg-novex.de
Website: www.respekta.de
Telephone number: +49 6232 29850-0

# Inhalt

**1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN ..... de-3**
1.1 Lesen der Bedienungsanleitung ..... de-3

**2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ..... de-7**
2.1 Wichtige Hinweise ..... de-7
2.2 Hinweise zum Umweltschutz ..... de-13

**3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN ..... de-14**
3.1 Technische Daten ..... de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan ..... de-20

**4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN ..... de-21**
4.1 Nützliche Ratschläge ..... de-21
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes ..... de-27

**5 : INSTALLATION ..... de-49**
5.1 Zubehörliste ..... de-49
5.2 Vorbereitende Arbeiten ..... de-49
5.3 Installationsanleitung ..... de-51
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz ..... de-55

**6 : WARTUNG ..... de-57**
6.1 Reinigung und Pflege ..... de-57

**7 : STÖRUNGSSUCHE ..... de-59**
7.1 Störungsbehebung ..... de-59
7.2 Fehlercode-Anzeige ..... de-60

# 1 : ALLGEMEINE INFORMATIONEN

## 1.1 Lesen der Bedienungsanleitung

### 1.1.1 Allgemeines

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

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

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

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

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

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

### 1.1.2 Angaben zum Hersteller

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

### 1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

## 1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS**

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

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



Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG**

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



Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR**

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



Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG**

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

## 1.1.5 Identifikation des Geräts

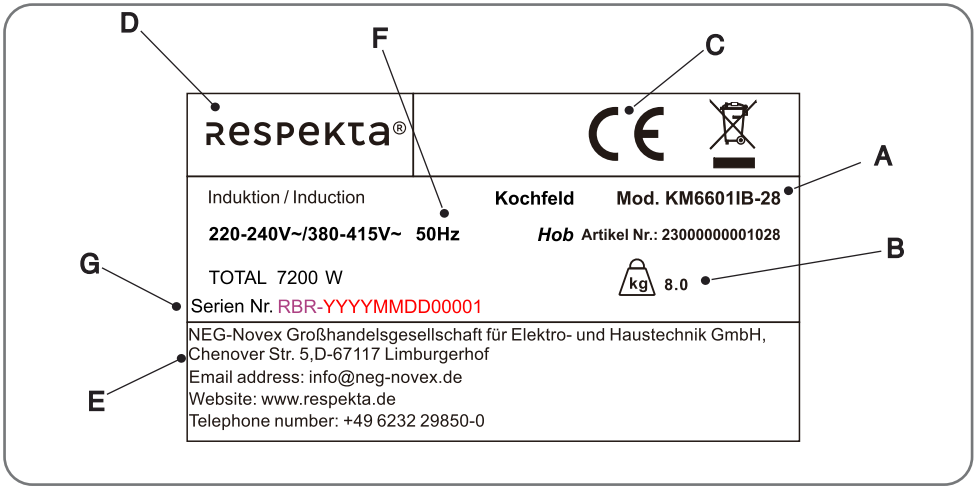



Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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

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

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

**Platzierung des Typenschildes**

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

**CE-Konformitätserklärung**

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

## 1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

Der Gewährleistungsanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Gewährleistung ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

# 2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

## 2.1 Wichtige Hinweise

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

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

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

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

| | |
|---|---|
|  | **GEFAHR:** Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.<br>Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können.<br>Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist.<br>Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können.<br>Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen. |

| | |
|---|---|
|  | **GEFAHR:** Keine Abänderungen am Gerät vornehmen. |

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

| | |
|---|---|
|  | **ACHTUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen. |

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

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



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

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

Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist.

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

Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel.

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

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

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



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



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



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



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



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



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



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



**ACHTUNG:** Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt oder verstopft werden.



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

| | |
|---|---|
|  | **ACHTUNG:** Dafür sorgen, dass Kinder unter 8 Jahren nicht in die Nähe des Gerätes kommen. Die Bedienung des Gerätes durch Kinder ist nur unter Aufsicht von Erwachsenen erlaubt, um sicherzustellen,dass sie Gerät nicht unsachgemäß verwenden. |
|  | **ACHTUNG:** Reinigung und Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. |
|  | **ACHTUNG:** Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. |
|  | **ACHTUNG:** Bewahren Sie das Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern auf. |
|  | **ACHTUNG:** Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Schutzfolien (falls vorhanden). |
|  | **ACHTUNG:** Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder während des Abkühlens vom Gerät fern. Die zugänglichen Teile sind heiß. |
|  | **ACHTUNG:** Die Benutzung des Geräts durch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Beeinträchtigungen ist nur unter Aufsicht der für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen zulässig. |
|  | **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, das es ausgeschaltet ist. |
|  | **ACHTUNG:** Kein beschädigtes Gerät verwenden. |
|  | **ACHTUNG:** Bei Fehlfunktion des Geräts ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbst zu reparieren. |
|  | **ACHTUNG:** Stellen Sie niemals heiße Töpfe auf das Bedienfeld. |
|  | **ACHTUNG:** Lassen Sie keine schweren Gegenstände oder Töpfe auf das Gerät fallen. Steigen Sie NIEMALS auf das Kochfeld, die Oberfläche könnte beschädigt werden. |
|  | **ACHTUNG:** Schalten Sie die Kochzonen niemals ein, wenn keine Töpfe vorhanden sind oder die Töpfe leer sind. |
|  | **ACHTUNG:** Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät. |

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

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz.<br>Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externem Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl.<br>Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch.<br>Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln.<br>Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände. |

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

| | |
|---|---|
|  | **HINWEIS:** Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch. |

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

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

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

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

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

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

## 2.2 Hinweise zum Umweltschutz

### 2.2.1 Verpackung

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

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

### 2.2.2 Entsorgung

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

# 3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN

## 3.1 Technische Daten

### 3.1.1 Modell KM6601IB-28 (Artikel Nr. 23000000001028)

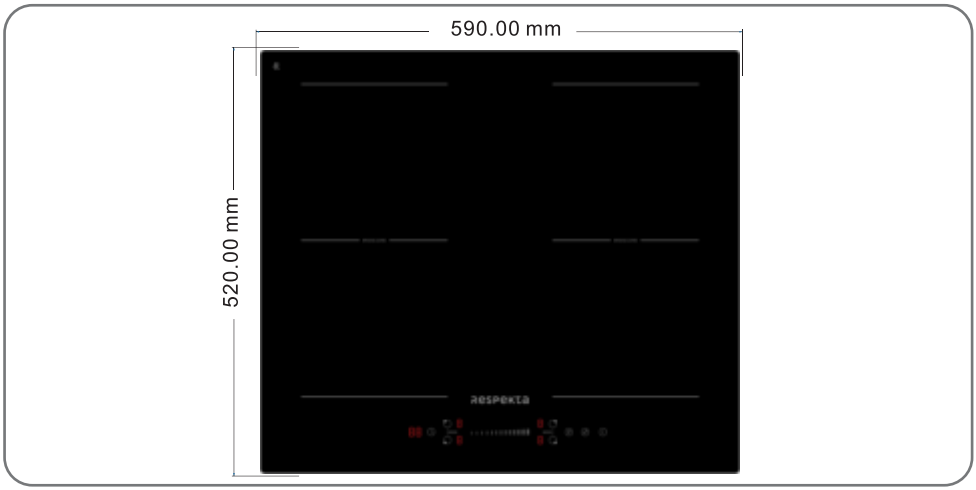



Abb. 3.1

| Modell Nr. / Artikel Nr. | | KM6601IB-28 / 23000000001028 |
|---|---|---|
| **Identifikation des Produkts/ Marke** | NEG | Respekta |
| Produktfamilie | | Einbaukochfeld |
| Produktbeschreibung | | Induktionskochfeld, 60 cm |
| Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert) | | elektrisch |
| Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion) | | Induktion |
| Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik) | | Glaskeramik |

## Eigenschaften

| Modell Nr. / Artikel Nr. | | KM6601IB-28 / 23000000001028 |
|---|---|---|
| Spannung/Frequenz | V/Hz | 220-240V~/380-415V~ 50Hz |
| Nennleistung | Watt | 7200 |
| Länge des Netzkabels | cm | 120 |
| Netzkabel (mit/ohne) Stecker | | ohne Stecker |
| Breite des Kochfelds | cm | 60 |
| Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion) | Stk | 4 |
| Vordere Heizzone (links) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Hintere Heizzone (links) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Hintere Heizzone (rechts) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Vordere Heizzone (rechts) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Heizzone Bridge | Watt | 3000W/Power Boost 3600W |
| Heizzone Flex | Watt | / |
| ECO-Funktion | Ja/Nein | Ja |
| Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider) | | Touch und Touch-Slider |
| Konfiguration der Heizzonen | Anzahl | 0-9 |
| Konfiguration digitaler Timer | Minuten | 0-99 |
| Kindersicherung | Ja/Nein | Ja |
| Restwäremanzeige | Ja/Nein | Ja |
| Überhitzungsschutz | Ja/Nein | Ja |
| Automatisches Ausschalten | Ja/Nein | Ja |
| Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe) | mm | 590 x 520 x 58 |
| Nettogewicht | kg | 8,0 |
| Bruttogewicht (ohne Verpackung) | kg | 9,0 |
| Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe) | mm | 685 x 580 x 112 |

## Ausrüstung und Zubehör

| Modell Nr. / Artikel Nr. | | KM6601IB-28 / 23000000001028 |
|---|---|---|
| Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |
| Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |

## 3.1.2 Modell KM8800IF-28

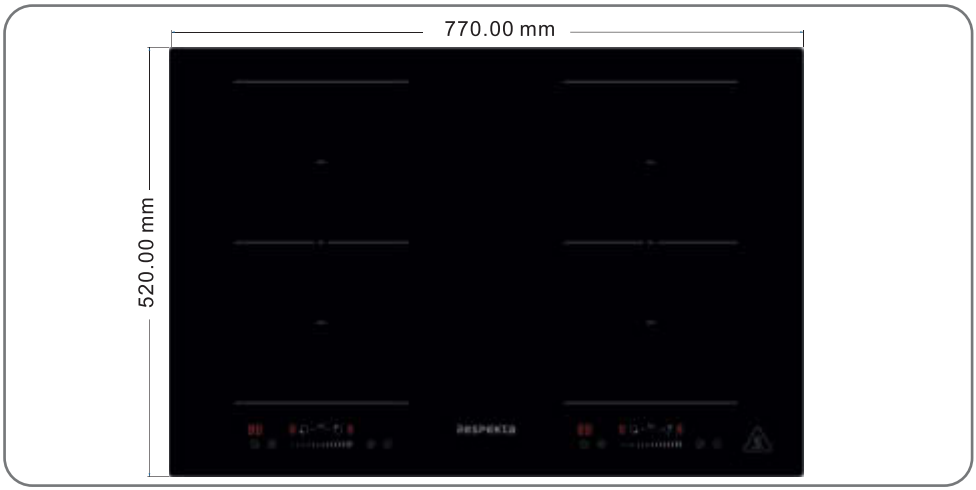



Abb. 3.2

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

## Eigenschaften

| Modell Nr. | | KM8800IF-28 |
|---|---|---|
| Spannung/Frequenz | V/Hz | 220-240V~/380-415V~ 50Hz |
| Nennleistung | Watt | 7200 |
| Länge des Netzkabels | cm | 120 |
| Netzkabel (mit/ohne) Stecker | | ohne Stecker |
| Breite des Kochfelds | cm | 80 |
| Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion) | Stk | 4 |
| Vordere Heizzone (links) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Hintere Heizzone (links) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Hintere Heizzone (rechts) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Vordere Heizzone (rechts) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Heizzone Bridge | Watt | / |
| Heizzone Flex | Watt | 3000W/Power Boost 3600W |
| ECO-Funktion | Ja/Nein | Nein |
| Bedienungsweise (Drehknopf,/ Touch/Touch-Slider) | | Touch und Touch-Slider |
| Konfiguration der Heizzonen | Anzahl | 0-9 |
| Konfiguration digitaler Timer | Minuten | 0-99 |
| Kindersicherung | Ja/Nein | Ja |
| Restwäremanzeige | Ja/Nein | Ja |
| Überhitzungsschutz | Ja/Nein | Ja |
| Automatisches Ausschalten | Ja/Nein | Ja |
| Abmessungen des Gerätes (Länge-Höhe-Tiefe) | mm | 770 x 520 x 60 |
| Nettogewicht | kg | 13 |
| Bruttogewicht (ohne Verpackung) | kg | 15,1 |
| Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe) | mm | 845 x 620 x 135 |

## Ausrüstung und Zubehör

| Modell Nr. | | KM8800IF-28 |
|---|---|---|
| Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |
| Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |

## 3.1.3 Modell KM9140I-28




Abb. 3.3

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

## Eigenschaften

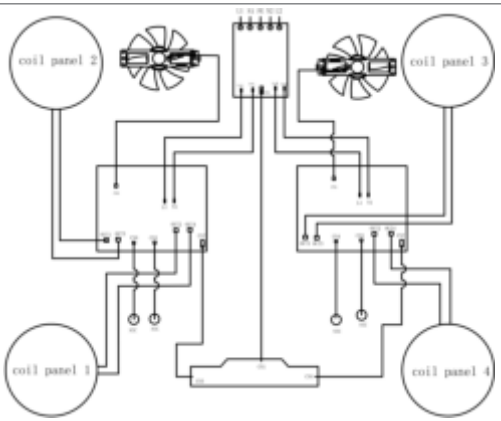
| **Modell Nr.** | | **KM9140I-28** |
|---|---|---|
| Spannung/Frequenz | V/Hz | 220-240V~/50Hz |
| Nennleistung | Watt | 3400 |
| Länge des Netzkabels | cm | 167 |
| Netzkabel (mit/ohne) Stecker | | mit Stecker |
| Breite des Kochfelds | cm | 30 |
| Anzahl Heizzonen (Kochfeld aus Glaskeramik oder Induktion)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

## Ausrüstung und Zubehör

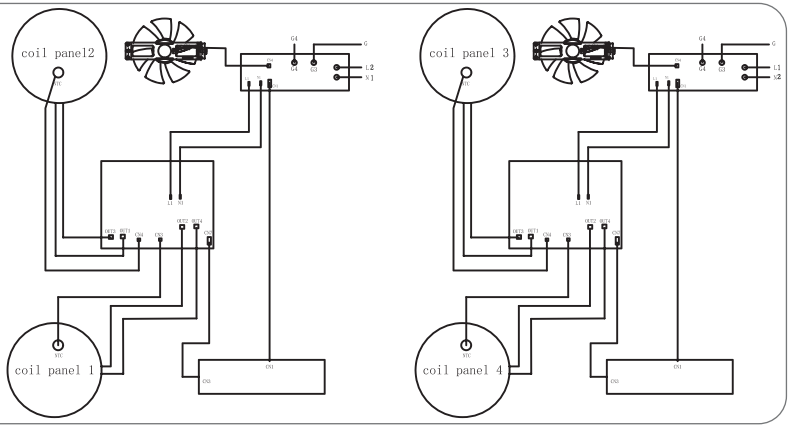
| **Modell Nr.** | | **KM9140I-28** |
|---|---|---|
| Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |
| Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert) | | mitgeliefert |

## 3.2 Elektrischer Schaltplan

**KM6601IB-28**
**(23000000001028)**




**KM8800IF-28**




**KM9140I-28**

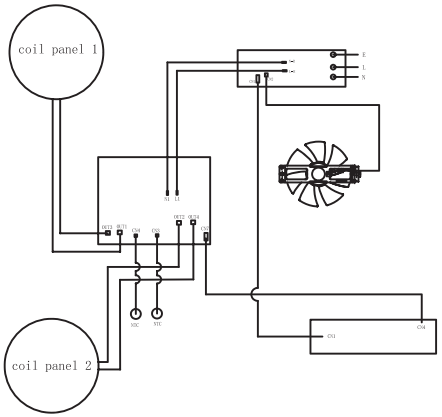



Abb. 3.4

# 4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

## 4.1 Nützliche Ratschläge

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

## 4.1.1 Betrieb der Induktionskochplatte

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

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

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

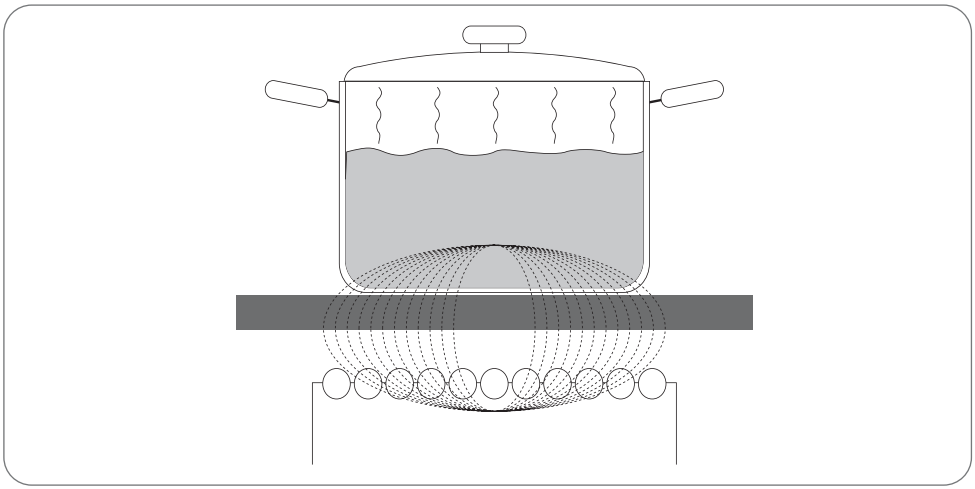


Abb. 4.1

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

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.<br>Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch. |

## 4.1.2 Für das Induktionskochen geeignete Töpfe.

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

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

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

**Geeignetes Kochgeschirr :**

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

**Ungeeignetes Kochgeschirr :**

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

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

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

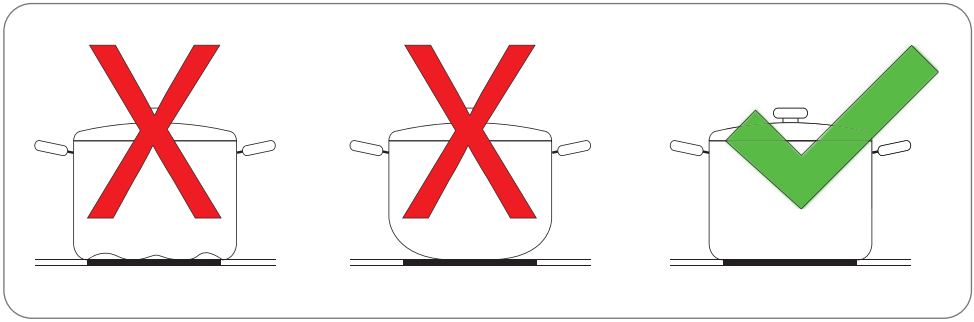


Abb. 4.2

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

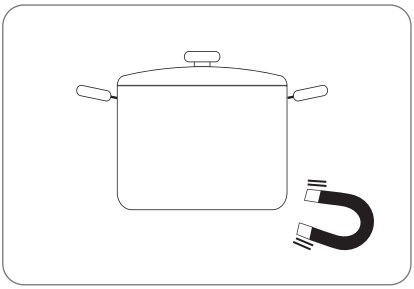


Abb. 4.3

## 4.1.3 Topfgrößen

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

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

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

| Abmessungen der Kochplatte (mm) | Mindestdurchmesser des Topfbodens (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210* 190 | 160 |
| Heizzone Flex | 250 |
| Heizzone Bridge | 250 |

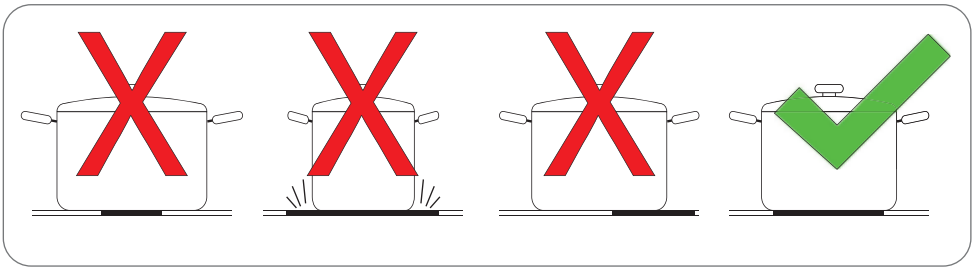


Abb. 4.4

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

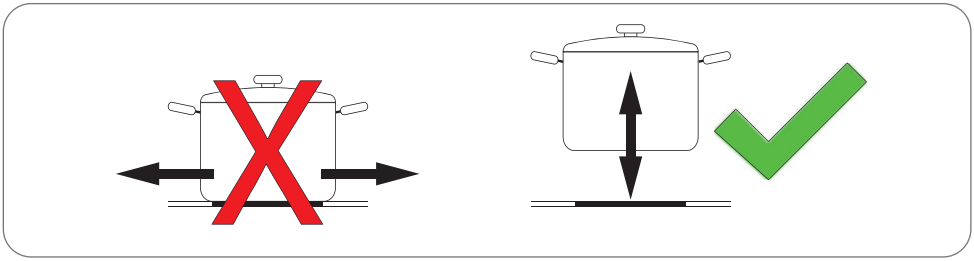


Abb. 4.5

## 4.1.4 Energieersparnis

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

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

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

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

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

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

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

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

## 4.1.5 Verwendung der Tasten (Touch)

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

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

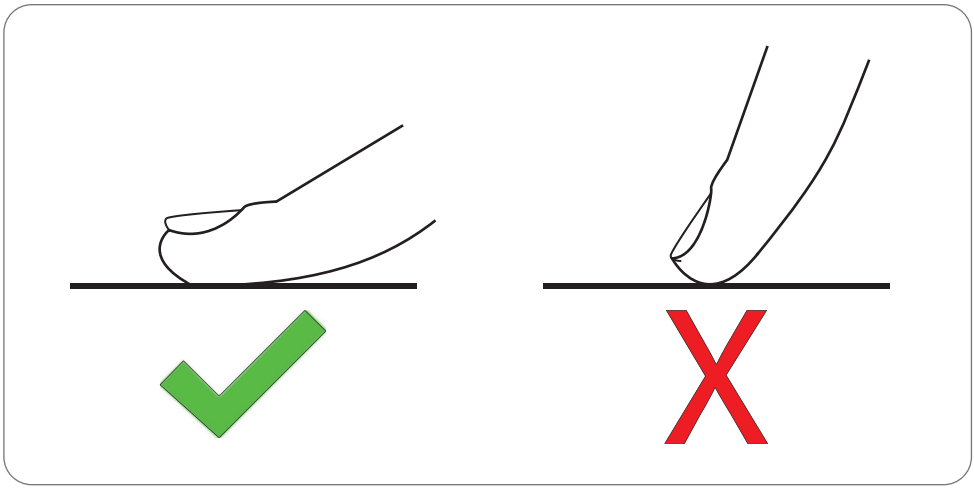


Abb. 4.6

## 4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

### 4.2.1 Anordnung der Kochzonen

**KM6601IB-28 (23000000001028)**

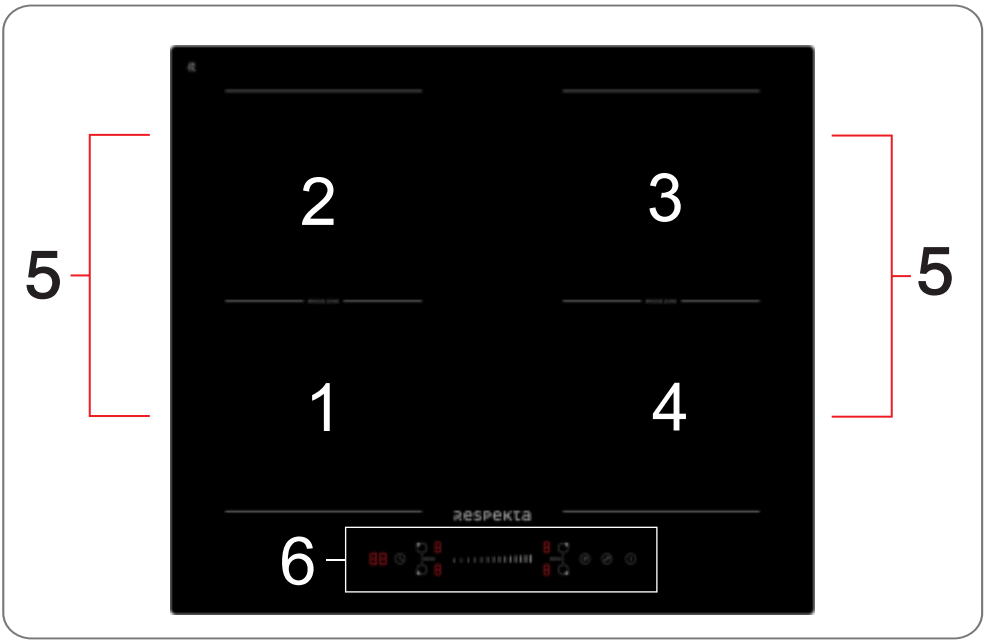



Abb. 4.7

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

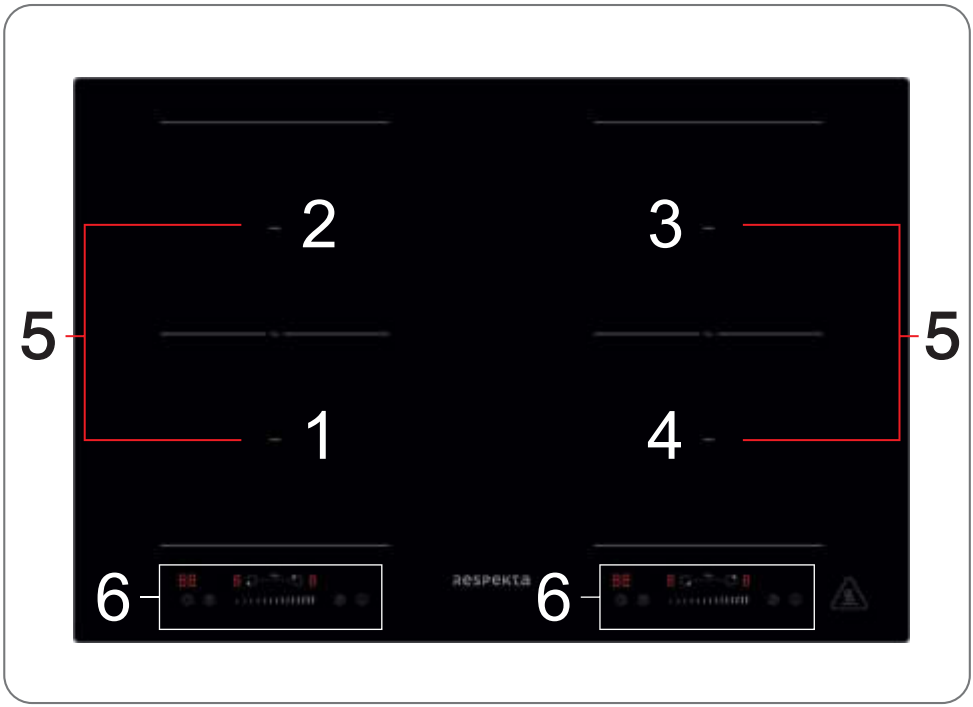



Abb. 4.8

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

**KM9140I-28**



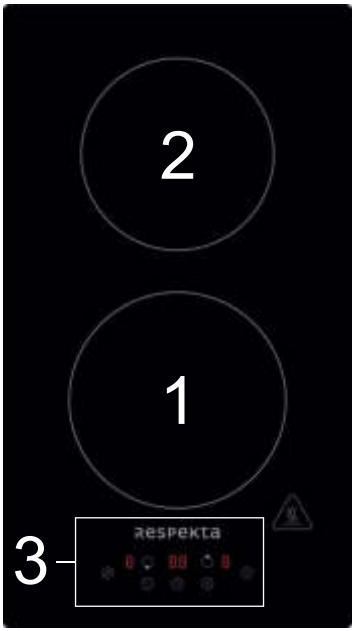



**Abb. 4.9**

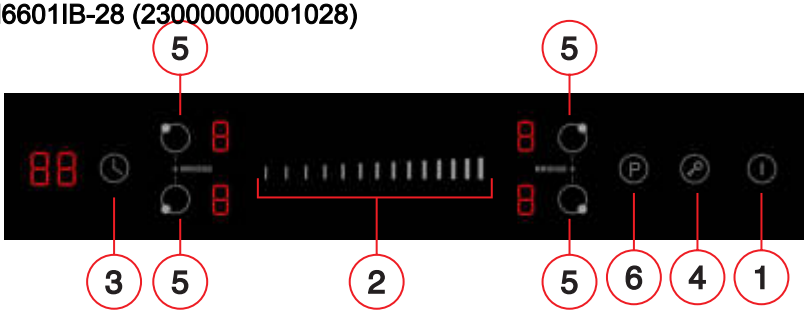
1 - Kochzone vorne (1800/2100 W)
2 - Kochzone hinten (1200/1500 W)
3 - Touch-Bedienfeld

## 4.2.2 Bedienfeld

**Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe**

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

KM6601IB-28 (23000000001028)




KM8800IF-28




KM9140I-28

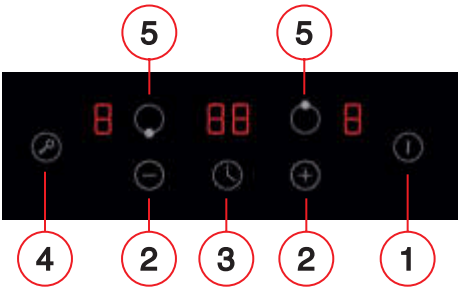



Abb. 4.10

## 4.2.3 Starten des Kochvorgangs

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

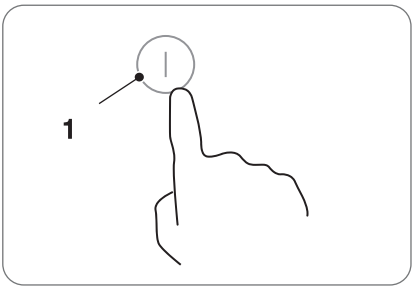



Abb. 4.11

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

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

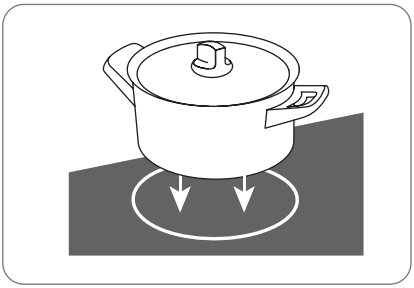


Abb. 4.12

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

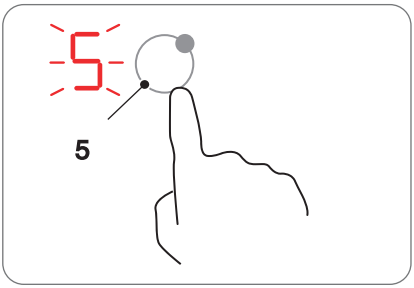



Abb. 4.13

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

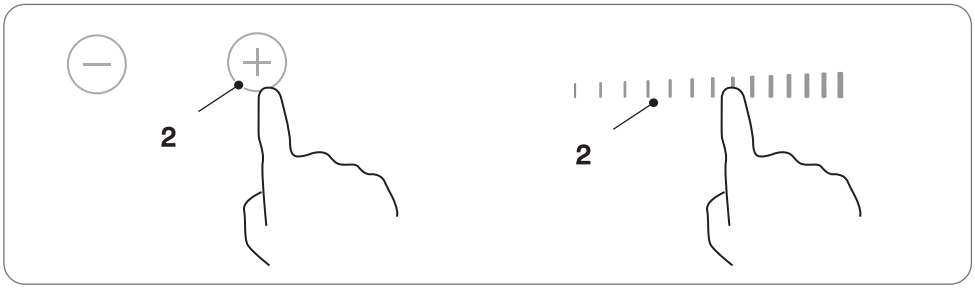



Abb. 4.14

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

**Das Blinken des Symbols**



**bedeutet :**

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

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

## 4.2.4 Nach dem Kochen

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

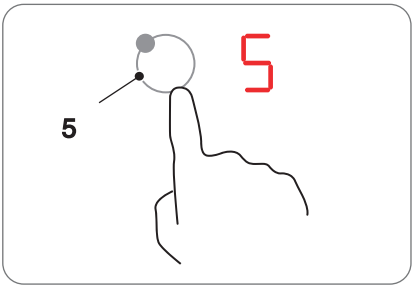



Abb. 4.15

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

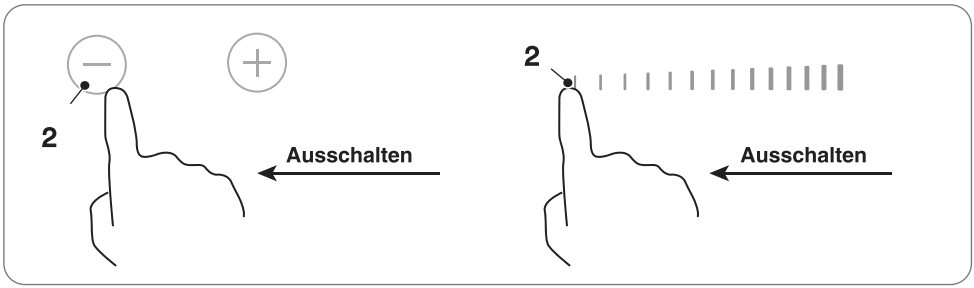



Abb. 4.16

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

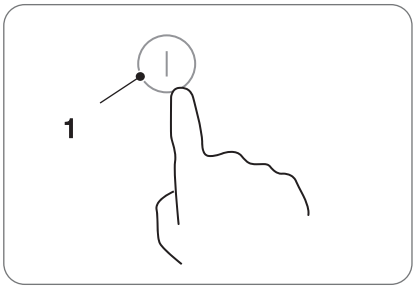



Abb. 4.17

| | |
|---|---|
| | **ACHTUNG:** Vorsicht vor heißen Oberflächen |

Der Buchstabe "H" zeigt an, welche Kochzone noch heiß ist. Er schaltet sich aus, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie mehr Töpfe erhitzen wollen und dafür die noch heiße Kochzone nutzen.

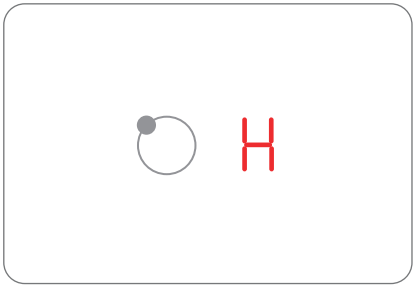



Abb. 4.18

## 4.2.5 Power-Boost-Funktion

**Power Boost einschalten**

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

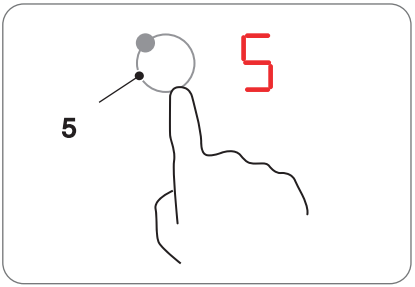



Abb. 4.19

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, (P) die Garintensitätsstufe zeigt "P" an und die Leistung erreicht das Maximum.

| | |
|---|---|
| | **HINWEIS:** Nur beim Modell **KM9140I-28** muss die Taste "+" der Heizstufe (2) mehrmals gedrückt werden, um die maximale Leistung zu erreichen. |

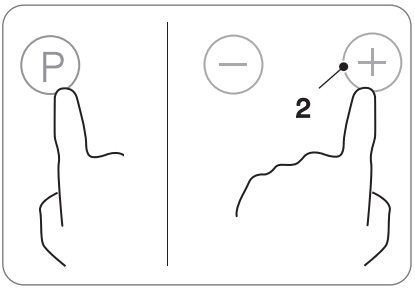



Abb. 4.20

**Power Boost ausschalten**

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

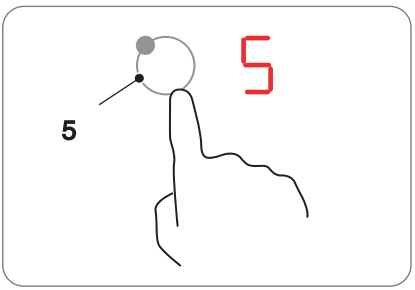



Abb. 4.21

2 - Drücken Sie die Power-Boost-Taste, (P) um die Power-Funktion auszuschalten, oder drücken Sie auf die Garstufentaste "+/-". (2), um die Power-Funktion zu deaktivieren und die gewünschte Garstufe einzustellen.

| | |
|---|---|
| | **HINWEIS:** Bei mit einem Schieberegler (2) ausgestatteten Modellen stellen Sie einfach eine niedrigere Heizstufe ein, um die Power Boost-Funktion zu deaktivieren. |

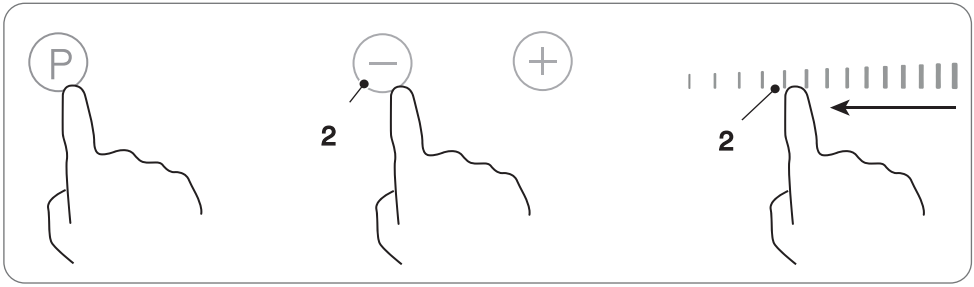



Abb. 4.22

| | |
|---|---|
| | **HINWEIS:** Die Power-Boost-Funktion dauert maximal 5 Minuten, danach schaltet die entsprechende Kochzone automatisch auf Stufe 9 um. |

### 4.2.6 Funktion Bridge-Heizzone (nur Modell KM6601IB-28)

- Sie können diese Zone als "Brückenbereich" oder als zwei einzelne Kochzonen nutzen.
- Platzieren Sie die Töpfe derart, dass sie richtig erkannt werden und die Wärme gleichmäßig verteilt wird.

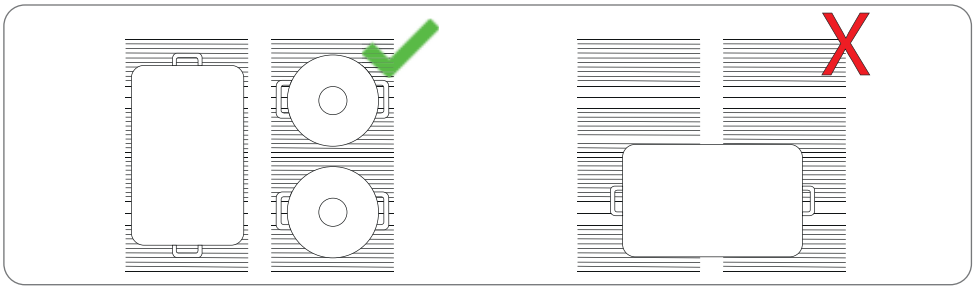


Abb. 4.23

**Aktivieren Sie die Bridge-Funktion**

1 - Drücken Sie gleichzeitig die Wahltasten der Kochzone (5); auf dem Display erscheint "=" und die Leistungsstufe (z.B. 0).

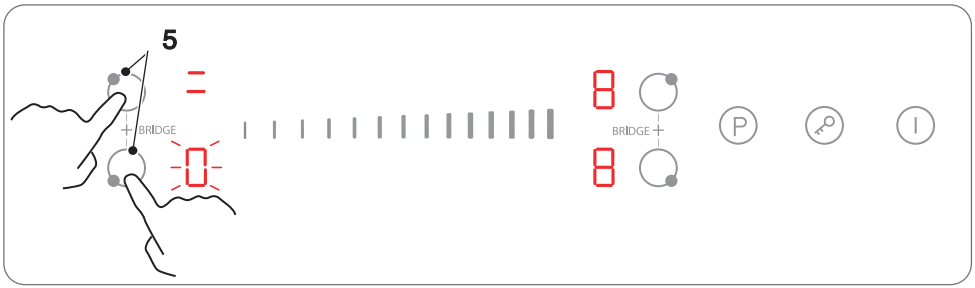



Abb. 4.24

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

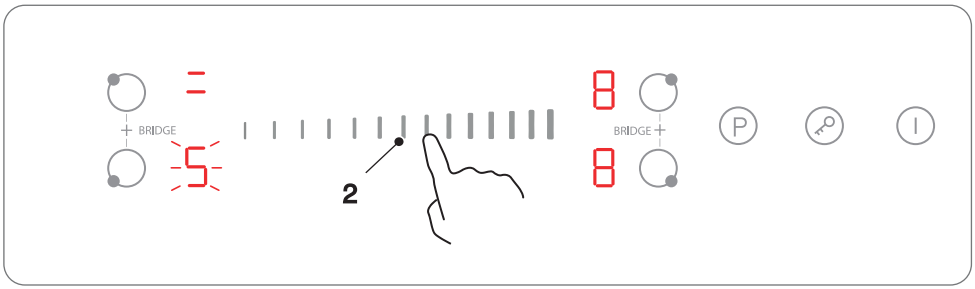



Abb. 4.25

**Deaktivieren Sie die Bridge-Funktion**

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

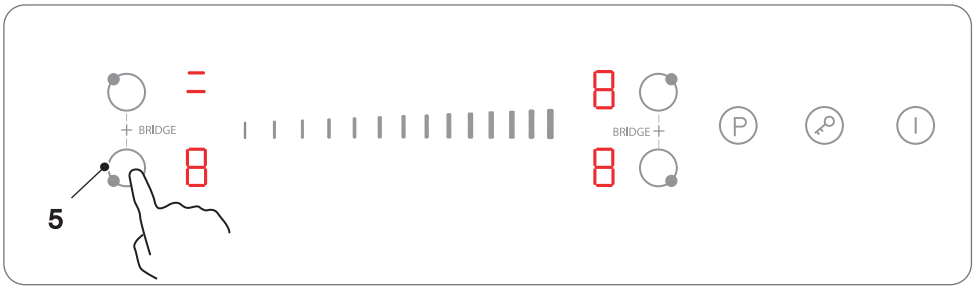



Abb. 4.26

## 4.2.7 Funktion Heizzone Flex (nur Modell KM8800IF-28)

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

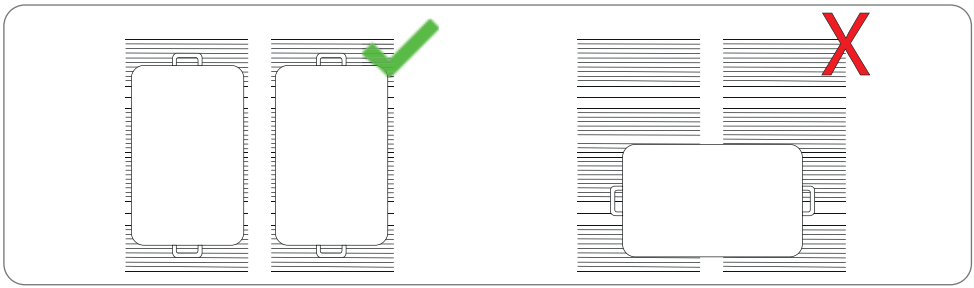


Abb. 4.27

**Aktivieren Sie die Flex-Funktion**

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

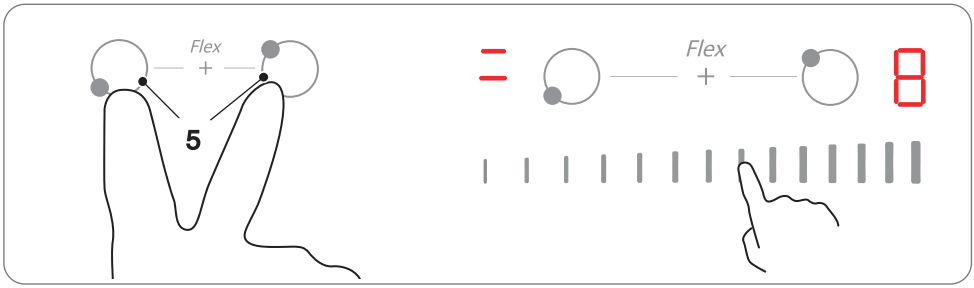



Abb. 4.28

**Deaktivieren Sie die Flex-Funktion**

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

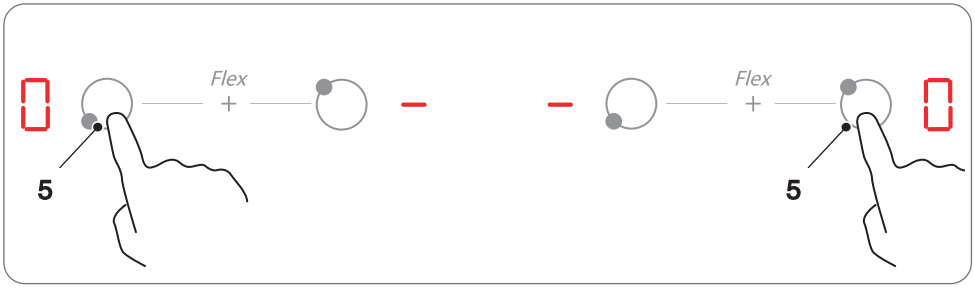



Abb. 4.29

2 - Wählen und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.

## 4.2.8 ECO-Funktion (nur Modell KM6601IB-28)

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

**Ändern der ECO-Konfiguration**

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

2 - Lassen Sie das Kochfeld mindestens 5 Minuten ausgeschaltet.

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

4 - Folgen Sie den unten aufgeführten Anweisungen.

**Konfigurieren Sie das Kochfelas auf den ECO-Modus**

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

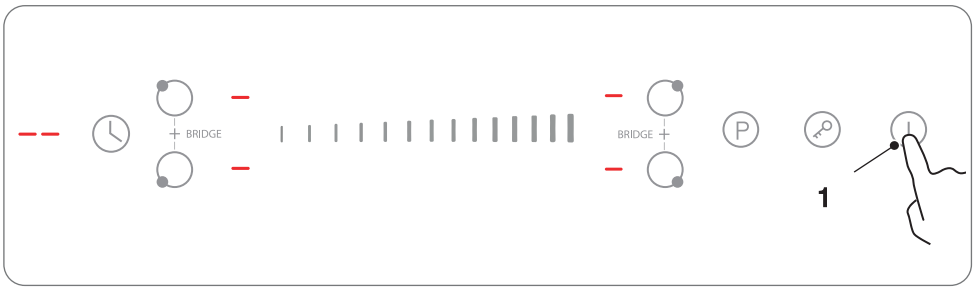



Abb. 4.30

2 - Drücken Sie gleichzeitig die Taste der vorderen linken Kochzone (5) und die Timer-Taste (3) für 3 Sekunden. Ein Signalton zeigt an, dass das Induktionsfeld jetzt im ECO-Modus ist




Abb. 4.31

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

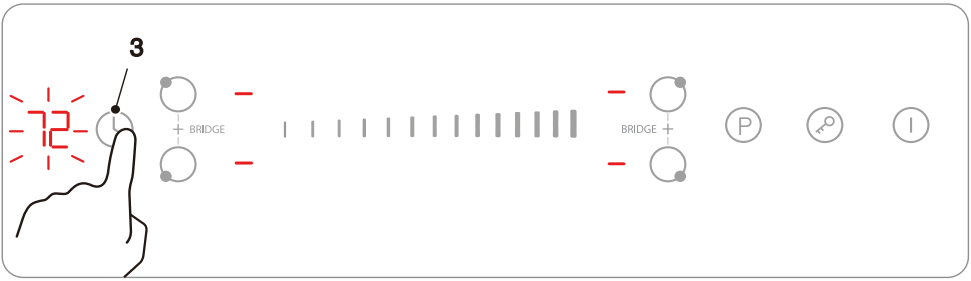



Abb. 4.32

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

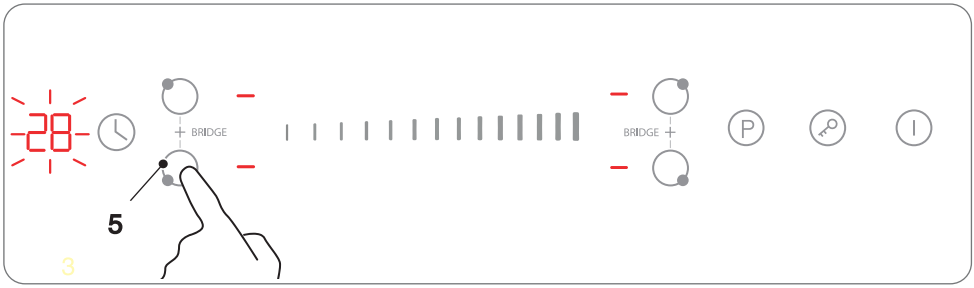



Abb. 4.33

5 - Drücken Sie erneut die Timer-Taste (3), das Timer-Display hört auf zu blinken und auf dem Display der zuvor gewählten Kochzone erscheint " ▢ ". Dies zeigt an, dass die Einstellung erfolgreich war.

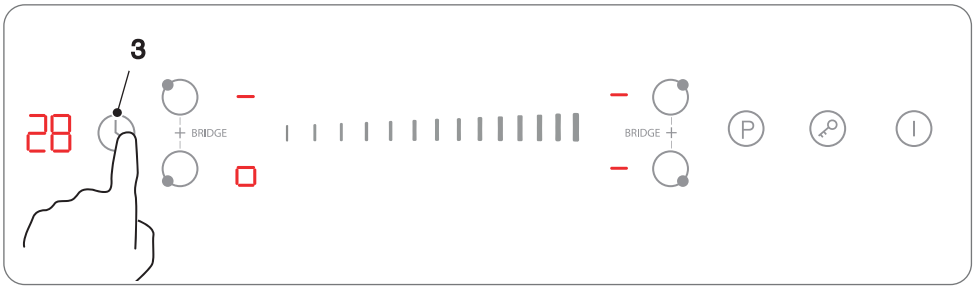



Abb. 4.34

6 - Drücken Sie die Taste ON/OFF (1), um das Kochfeld auszuschalten. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein, die Einstellung der zuvor eingestellten ECO-Funktion bleibt erhalten.

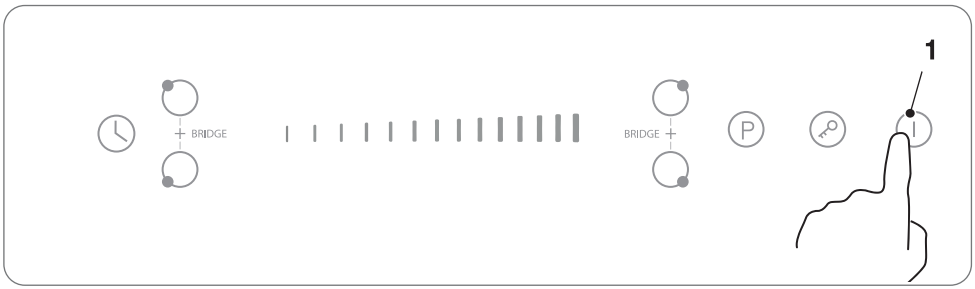



Abb. 4.35

**Einstelltabelle ECO-Funktion**

| Kochzonenauswahltaste | Timer-Display | ECO-Leistungsstufe | Stromversorgung (es ist eine Schutzsicherung erforderlich) |
|---|---|---|---|
| Taste vordere linke Kochzone | 28 | 2.8kW | 13A |
| Taste hintere linke Kochzone | 35 | 3.5kW | 16A |
| Taste hintere rechte Kochzone | 60 | 6.0kW | 25A |
| Taste vordere rechte Kochzone | 72 | 7.2kW* | 32A |

* Beim ersten Gebrauch ist die Leistung standardmäßig auf 7,2 kW eingestellt.

**HINWEIS:** Die Konfiguration der ECO-Funktion kann nur einmal eingegeben werden, unter der Voraussetzung, dass die Stromversorgung des Kochfeldes nicht unterbrochen wird. Die Neueingabe kann durchgeführt werden, indem Sie das am Anfang des Abschnitts „ECO-Funktion beschriebene Verfahren befolgen (nur Modell KM6600IB-28)

## 4.2.9 Tastensperre (Kindersicherung)

Die Bedienelemente können gesperrt werden, um eine unabsichtliche Benutzung zu verhindern (damit z. B. Kinder nicht versehentlich die Kochzonen einschalten können).

Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, kann keine der Tasten außer der EIN/AUS-Taste aktiviert werden.

**So sperren Sie die Bedienelemente**

Drücken Sie die Bediensperrtaste , auf der Timeranzeige erscheint "Lo".

**So entsperren Sie die Bedienelemente**

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

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

3 - Das Kochfeld ist nun einsatzbereit.

**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Taste deaktiviert. Es ist immer möglich, das Kochfeld im Notfall mit der EIN/AUS-Taste auszuschalten, aber Sie müssen das Kochfeld für nachfolgende Bedienvorgänge erst entsperren.

## 4.2.10 Restwärme-Warnung

Wenn das Kochfeld eine Zeit lang in Betrieb war, entsteht eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" (siehe auch Abb.4.18 ) wird angezeigt, um Sie vor heißen Oberflächen zu warnen.

## 4.2.11 Automatisches Ausschalten

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für das Kochfeld. Wenn Sie vergessen, das Gerät nach dem Kochen auszuschalten, schaltet es sich automatisch aus. Die vordefinierten Abschaltzeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

| Leistungsstufe | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Timer für voreingestellte Betriebszeit (Stunden) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird, stellt das Kochfeld die Wärmezufuhr ein und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

## 4.2.12 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können ihn als Minutentimer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochzone nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.
- Sie können ihn als Ausschalttimer verwenden, um eine oder mehrere Kochzonen nach Ablauf der eingestellten Zeit auszuschalten.

| | |
|---|---|
| | **HINWEIS:** Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.<br>Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen. |

**Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:**

1 - Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist und die Kochzonenwahltaste **nicht aktiviert ist** (die Zonenanzeige '-' blinkt nicht).

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

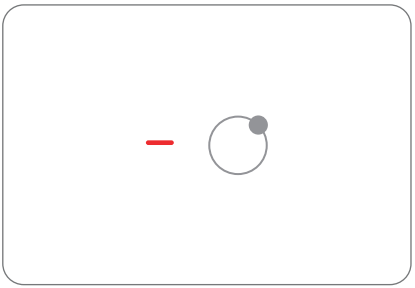


Abb. 4.36

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

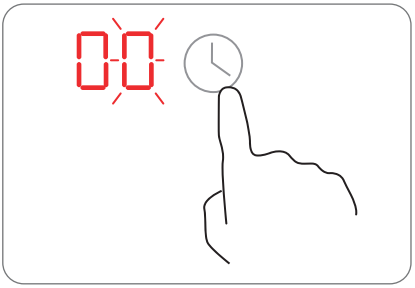



Abb. 4.37

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

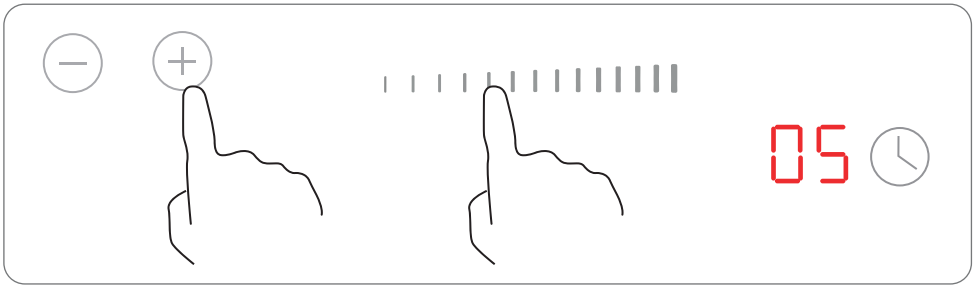



Abb. 4.38

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

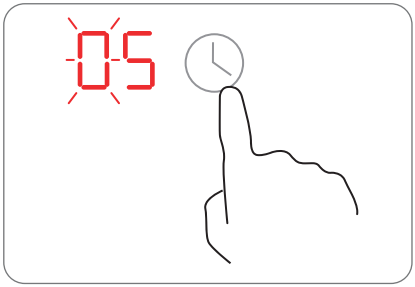



Abb. 4.39

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

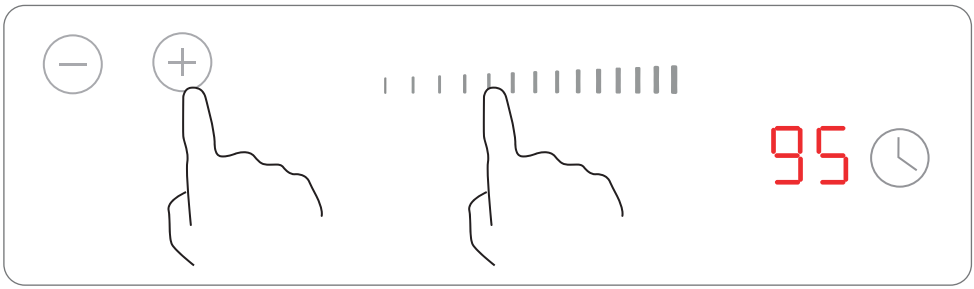



Abb. 4.40

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

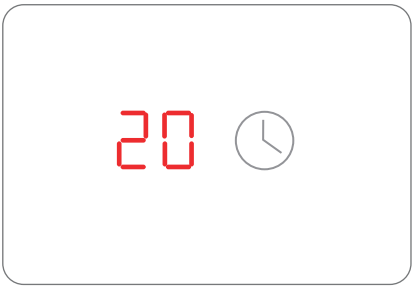



Abb. 4.41

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

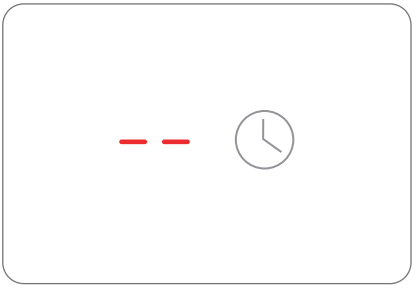


Abb. 4.42

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

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

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

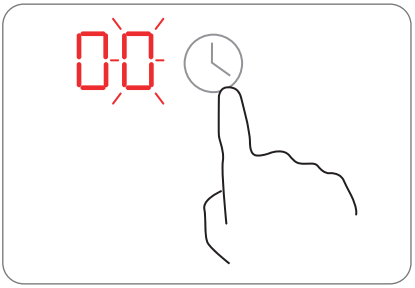



Abb. 4.43

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

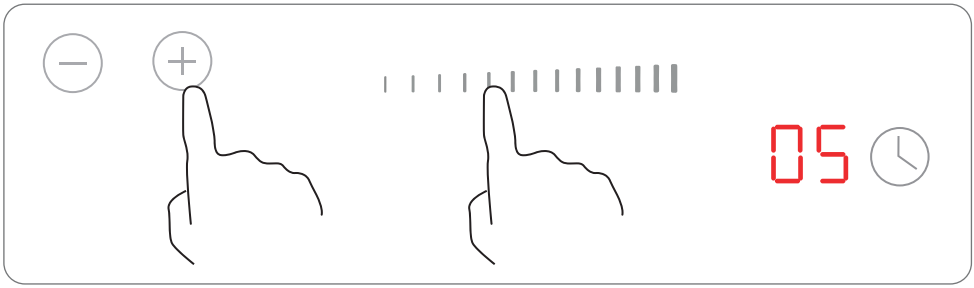



Abb. 4.44

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

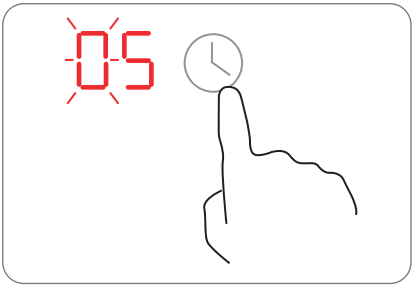



Abb. 4.45

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

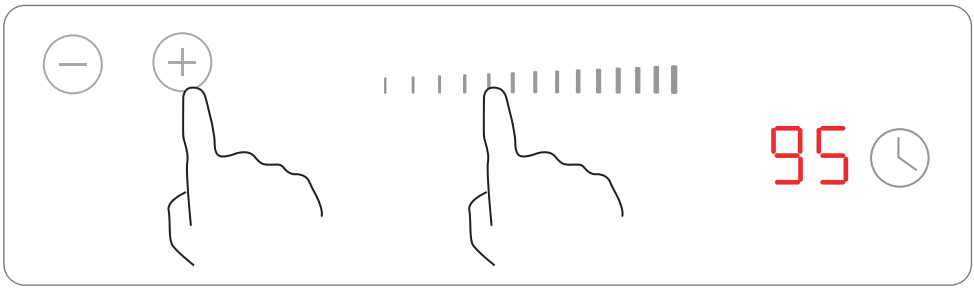



Abb. 4.46

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

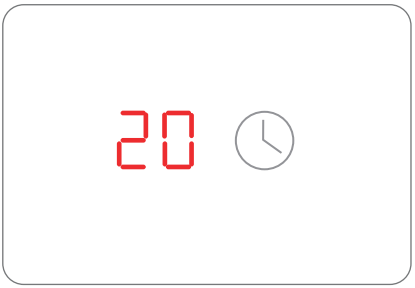



Abb. 4.47

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

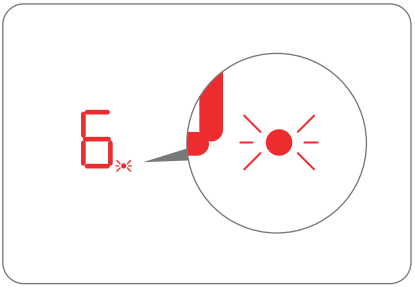



Abb. 4.48

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

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

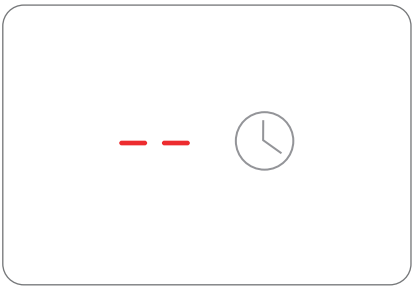



Abb. 4.49

**Wenn der Timer auf mehr als eine Kochzonen eingestellt ist:**

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




Abb. 4.50

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




Abb. 4.51

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

**Annullieren des Timers**

1 - Drücken Sie die Wahltaste der Kochzone (5), deren Timer Sie annullieren möchten.

2 - Drücken Sie die Timer-Taste, die Anzeige blinkt.

3 - Drücken Sie die Taste "-“, um den Timer auf "00" einzustellen, der Timer wird annulliert.

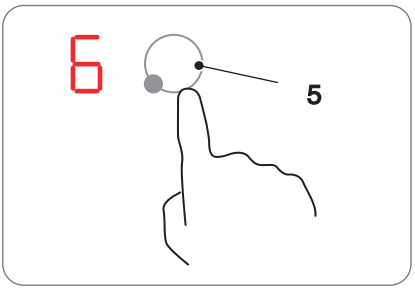



Abb. 4.52

## 4.2.13 Kochanleitungen

**Ratschläge für das Kochen**

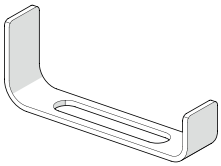
| | |
|---|---|
|  | **GEFAHR:** Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar. |

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

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

# 5 : INSTALLATION

## 5.1 Zubehörliste

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

## 5.2 Vorbereitende Arbeiten

### 5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

**Vor dem Einbau des Kochfelds:**

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

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Der Trennschalter muss nach dem Einbau des Kochfelds für den Benutzer leicht zugänglich sein. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die Baubehörde, um sich über die örtlichen Vorschriften zu informieren. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld herum. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht durch Küchenschranktüren oder Schubladen verläuft. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass ein ständiger Frischluftstrom von der Schranköffnung bis zum Boden des Kochfelds gewährleistet ist. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Küchenschrank installiert wird, muss ein Hitzeschutz unter dem Sockel des Kochfelds installiert werden. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Installieren Sie das Kochfeld niemals selbst. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kochfeld muss so installiert werden, dass eine effektive Wärmeabfuhr gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie keinen Dampfreiniger. |

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten. |

**Vor dem Befestigen der Haltebügel**

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Vor dem Anbringen der Haltebügel muss das Gerät auf eine stabile, glatte Oberfläche gelegt werden (verwenden Sie die Verpackung). Heben Sie das Gerät nicht an überstehenden Bedienelementen an. |

**Einstellen der Bügelposition**

| | |
|---|---|
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation an der Arbeitsplatte, indem Sie die vier Haltebügel an der Unterseite des Kochfelds anschrauben (siehe Foto). |

# 5.3 Installationsanleitung

## 5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Zeichnung angegebenen Maße zu. Für die Installation und den Gebrauch muss ein Mindestabstand von 50 mm (X) um den Ausschnitt eingehalten werden, wie in der Abbildung gezeigt wird.

Die Dicke der Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm betragen Verwenden Sie ein hitzebeständiges Material, um Verformungen der Arbeitsplatte zu vermeiden, die durch die Wärmestrahlung des Kochfelds verursacht werden könnten. Verwenden Sie das Dichtungsband wie in der Abbildung gezeigt.

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Material der Arbeitsplatte muss aus imprägniertem Holz oder einem anderen isolierenden Material bestehen |

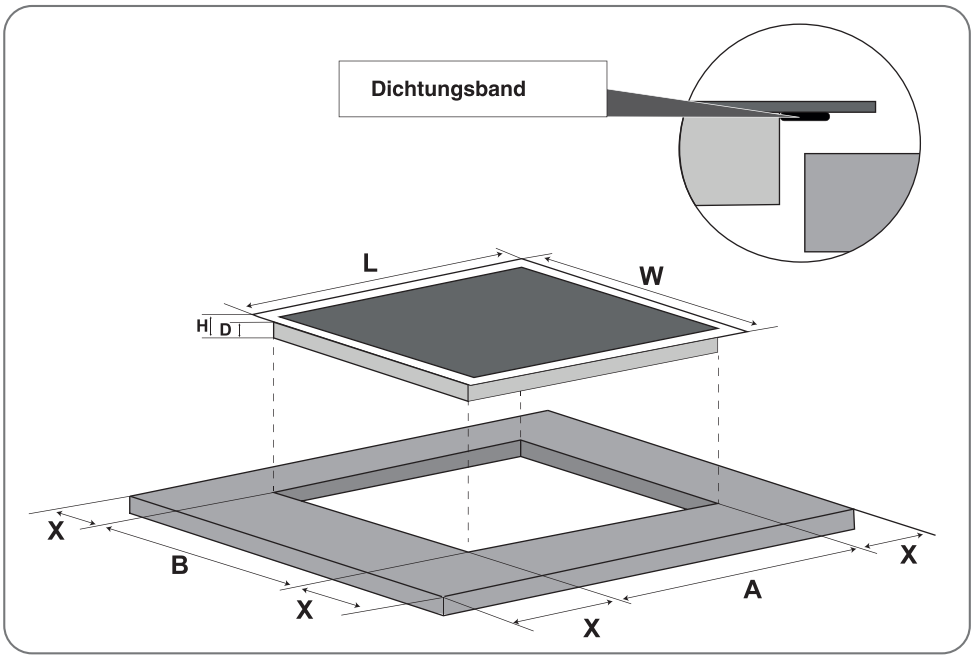



Abb. 5.1

| Modell | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KM6601IB-28 | 590 | 520 | 58 | 54 | 560 | 490 | Mindestens 50 |
| KM8800IF-28 | 770 | 520 | 60 | 54 | 740 | 490 | Mindestens 50 |
| KM9140I-28 | 290 | 520 | 58 | 54 | 270 | 490 | Mindestens 50 |

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

## 5.3.2 Montageanleitung

**Wichtig:**

Der Abstand zwischen dem Boden des Kochfelds und der Oberseite eines sich darunter befindenden Möbelstücks oder Geräts (3) muss **mindestens 50 mm betragen.**

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, stellen Sie sicher, dass der Backofen über eine Belüftung verfügt. |

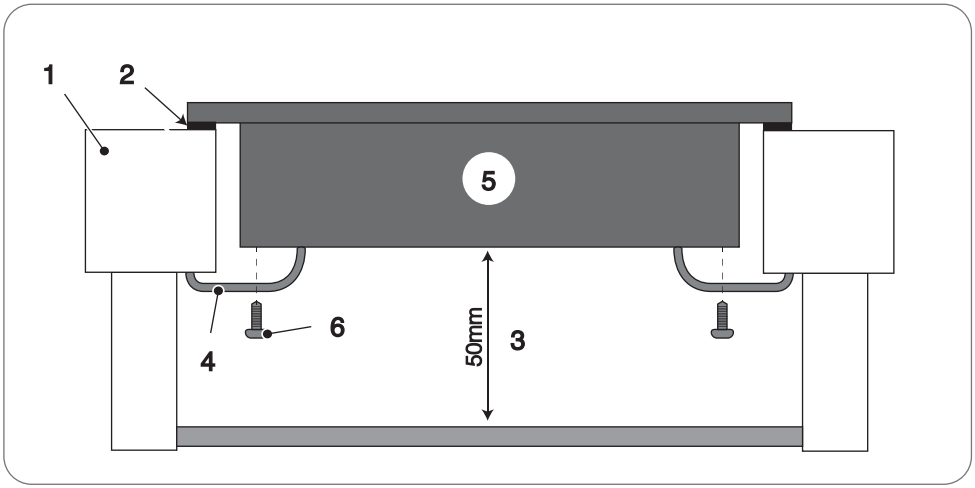



Abb. 5.2

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

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

**Installationsphasen**

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

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

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

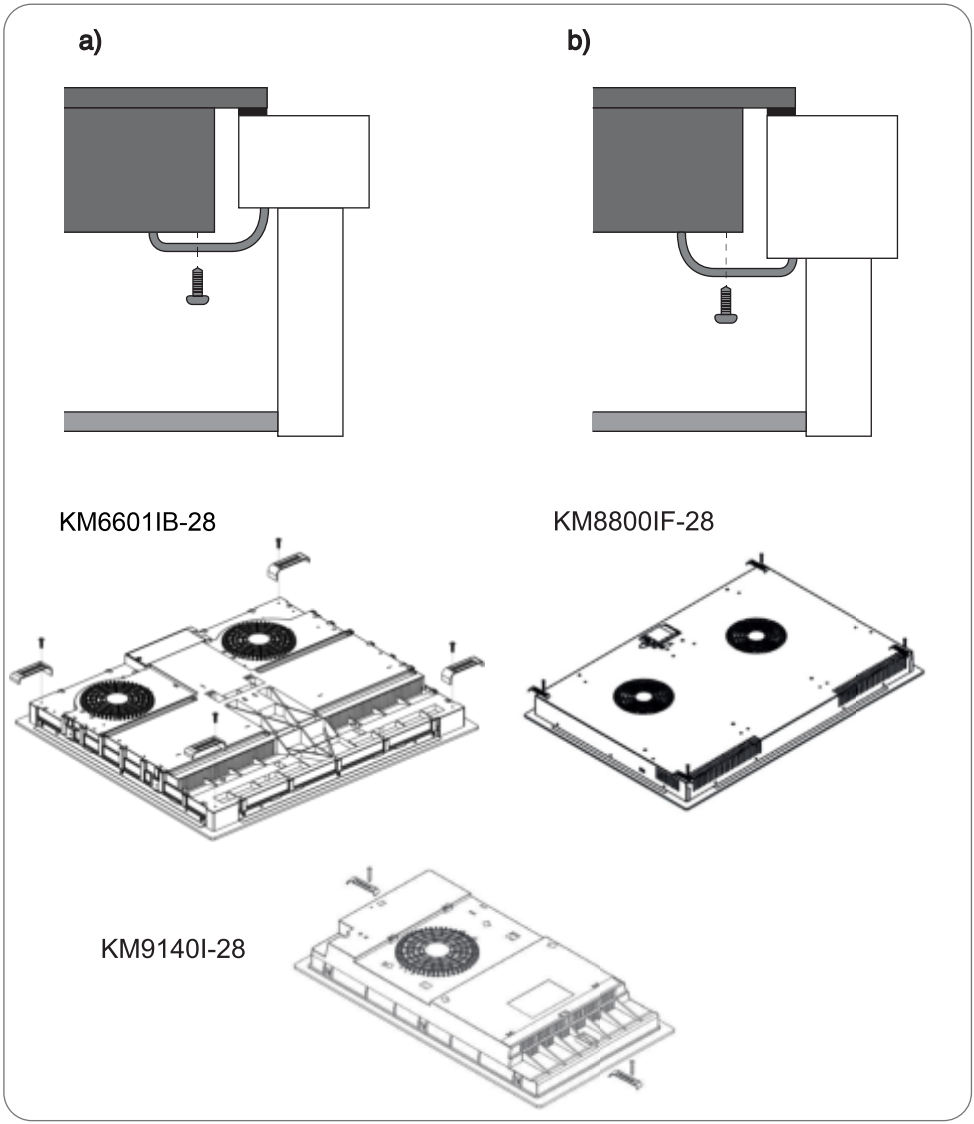



**Abb. 5.3**

a) - Version 1

b) - Version 2

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

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

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

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

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

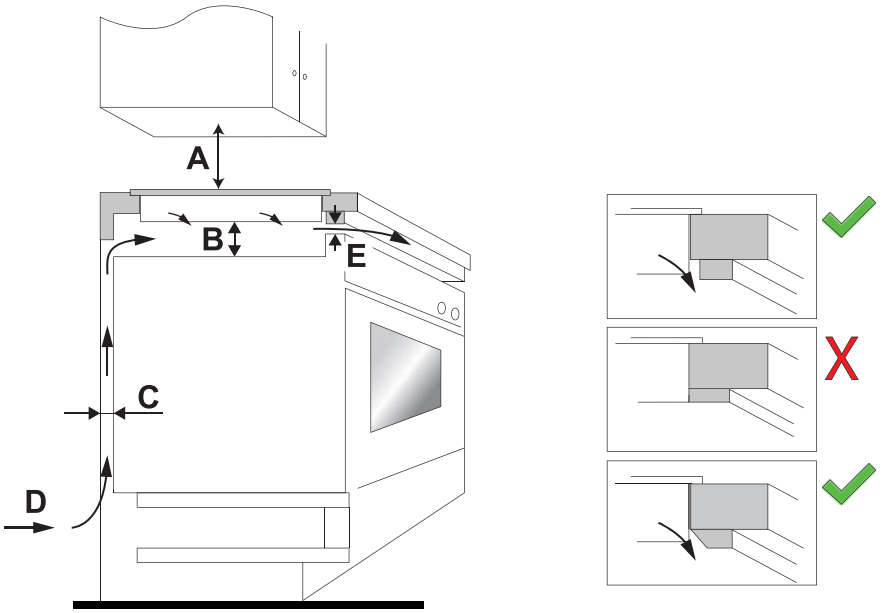



Abb. 5.4

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

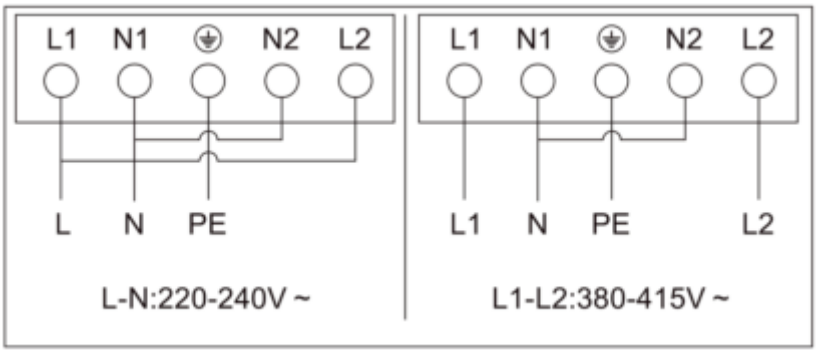
## 5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

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

| | |
|---|---|
|  | **GEFAHR:** Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf auf keinen Fall heiße Teile berühren und muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle eine Temperatur von 75°C überschreitet. |
|  | **ACHTUNG:** Jegliche Änderung an der elektrischen Anlage des Hauses darf nur von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Die Installation und der elektrische Anschluss müssen unter Beachtung der Herstellervorschriften und unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachtechniker ausgeführt werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie mit einem Fachmann, ob die elektrische Anlage des Hauses für die vom Kochfeld benötigte Leistung geeignet ist, prüfen Sie die auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Werte. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Die Stromversorgung des Geräts muss über einen einpoligen Trennschalter/Schütz und auf jeden Fall gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften angeschlossen werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden.<br>Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein einpoliger Trennschalter/Schütz mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss ordnungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt wurde. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Glaskeramik-Kochfeld muss an eine Stromversorgungsquelle mit einer Gesamtimpedanz unter 0,427 Ohm angeschlossen werden. Wenden Sie sich bei Bedarf an Ihren Stromversorger, um Informationen zur Impedanz zu erhalten. |
|  | **WICHTIGER HINWEIS:** Das Kabel darf keine Biegungen oder Quetschungen aufweisen. |

Anschlussweise (für Modell ohne Stecker):

## KM6601IB-28 (23000000001028)




## KM8800IF-28

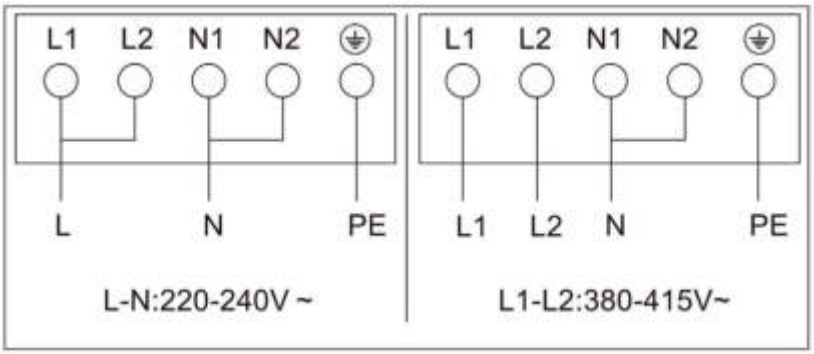



Abb. 5.5

# 6 : WARTUNG

## 6.1 Reinigung und Pflege

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung von Wartungs- oder Reinigungsarbeiten, dass das Kochfeld ausgeschaltet ist.

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

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

# 7 : STÖRUNGSSUCHE

## 7.1 Störungsbehebung

| Störung | Mögliche Ursachen | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Induktionskochfeld schaltet sich nicht ein. | Keine Stromversorgung. | Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie den Hauptstromschalter in Ihrer Wohnung. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. |
| Die Touch-Bedienelemente reagieren nicht. | Die Tasten sind gesperrt. | Entsperren Sie die Bedienelemente. Lesen Sie den Abschnitt „Bedienelementsperrtaste (Kindersicherung)“ und folgen Sie den Anweisungen. |
| Die Touch-Bedienelemente lassen sich nur schwer bedienen. | Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie drücken mit der Fingerspitze auf die Tasten. | Vergewissern Sie sich, dass der Bereich um die Bedienelemente trocken ist, drücken Sie mit den Fingerkuppen auf die Tasten der Touch-Bedienelemente. |
| Das Glaskeramik-Kochfeld ist verkratzt. | Töpfe mit rauen Kanten. Zu stark scheuernde Schwämme oder ungeeignete Reinigungsprodukte. | Verwenden Sie Töpfe mit einem ebenen und glatten Boden. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“. |
| Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche. | Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich). | Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin. |
| Das Induktionskochfeld macht ein leises Brummgeräusch, wenn es bei hoher Temperatur betrieben wird. | Dies wird durch die Induktionskochtechnik verursacht. | Dies ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Heizeinstellung reduzieren. |
| Lüftergeräusch des Induktionskochfelds. | Ein in Ihr Induktionskochfeld eingebauter Lüfter wird aktiviert, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Der Lüfter kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Kochfeld ausgeschaltet haben. | Dies ist normal und Sie brauchen nicht einzugreifen. Schalten Sie die Stromversorgung Ihres Induktionskochfelds nicht aus, während der Lüfter läuft. |

| | | |
|---|---|---|
| Die Töpfe werden nicht erhitzt und dieses Symbol blinkt auf dem Display:  | Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er nicht für das Induktionskochen geeignet ist.<br>Das Induktionskochfeld kann den Topf nicht erkennen, weil er zu klein für die Kochfläche ist oder nicht richtig darauf ausgerichtet/zentriert ist. | Verwenden Sie für das Induktionskochen geeignetes Kochgeschirr. Siehe Abschnitt „Für das Induktionskochen geeignete Töpfe“.<br>Achten Sie darauf, dass sich der Topf in der Mitte der Kochzone befindet.<br>Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes so groß ist wie die Kochzone. |
| Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein akustisches Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (meist im Wechsel mit einer oder zwei Ziffern in der Anzeige des Garzeittimers). | Technischer Fehler. | Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie das Induktionskochfeld aus, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an einen Fachmann. |

## 7.2 Fehlercode-Anzeige

Wenn ein Fehler auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in den Schutzmodus über und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

| **Störungscode** | **Mögliche Ursachen** | **Abhilfe** |
|---|---|---|
| E4/E5 | Temperatursensor defekt. | Hersteller kontaktieren. |
| E7/E8 | Temperatursensor IGBT defekt. | Hersteller kontaktieren. |
| E2/E3 | Anormale Versorgungsspannung. | Prüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist oder ob Spannungsschwankungen auftreten.<br>Schalten Sie das Kochfeld erst ein, wenn sich die Versorgungsspannung wieder normalisiert hat. |
| E6/E9 | Geringe Hitze des Induktionskochfelds. | Schalten Sie das Induktionskochfeld wieder ein, nachdem es abgekühlt ist. |

Die vorhergehende Tabelle enthält Ursachen und Abhilfen der häufigsten Probleme.

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

# Contents

**1 : GENERAL INFORMATION ..... en-3**
1.1 Reading the manual ..... en-3
**2 : GENERAL SAFETY RULES ..... en-7**
2.1 Important information ..... en-7
2.2 Environmental Protection ..... en-13
**3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES ..... en-14**
3.1 Technical data ..... en-14
3.2 Wiring diagram ..... en-20
**4 : HOW TO USE ..... en-21**
4.1 Preliminary advice ..... en-21
4.2 Using the electric hob ..... en-27
**5 : INSTALLATION ..... en-49**
5.1 List of accessories ..... en-49
5.2 Preliminary operations ..... en-49
5.3 Instructions for installation ..... en-51
5.4 Connection of hob to mains ..... en-55
**6 : MAINTENANCE ..... en-57**
6.1 Cleaning and care ..... en-57
**7 : TROUBLESHOOTING ..... en-59**
7.1 Troubleshooting ..... en-59
7.2 Display of error codes ..... en-60

# 1 : GENERAL INFORMATION

## 1.1 Reading the manual

### 1.1.1 Overview

Dear customer, thank you for your trust and for purchasing an appliance from our range.

The appliance you purchased is designed to meet your home needs. We ask you to carefully follow these instructions for use, which describe the possible uses and operation of your appliance.

These instructions for use apply to various types of units, so you will also find descriptions of functions that your unit may not feature.

**The manufacturer assumes no liability for damage to persons or property caused by incorrect or improper installation of the unit.**

The manufacturer reserves the right to make the necessary changes to the various models in order to comply with the technical standards in force.

If you have any complaints, please contact your retailer's customer service.



### 1.1.2 Manufacturer data

| **Manufacturer:** | **NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH** |
|---|---|
| Address: | Chenover Str. 5, 67117 Limburgerhof, Deutschland |
| Telephone/Fax: | 00 49 6232 29850 0 |
| E-mail | info@neg-novex.de |
| WebSite | www.respekta.de |

### 1.1.3 Assistance service

If you have any technical questions regarding your unit, please contact your retailer's customer service.

Before calling customer service, make sure you have the following information with you:

- model identification code

## 1.1.4 Introduction and safety

**Before installing and/or using the appliance, carefully read the instructions contained in this manual.**

This will help you familiarise yourself with your new unit.

Keep this document handy so that you can refer to it at any time and pass it on to any subsequent owners.

**Read the safety messages contained in the introduction to this manual and consider the safety notes such as: “Caution”, “Warning”, and “Danger” in the text.**



This symbol means: **NOTE**

This symbol indicates useful advice and calls attention to correct procedures and behaviours. Observing the instructions marked with this symbol will save you trouble.

The symbol serves to highlight particular methods or procedures to be followed for correct use of the appliance.



This symbol means: **WARNING**

This symbol serves to highlight an operation to be carried out with special caution as it could endanger the structure of the appliance or its components.



This symbol means: **CAUTION**

This symbol serves to highlight information on safety. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous accidents.



This symbol means: **DANGER**

This symbol serves to highlight a hazardous situation for yourself and others. Read it thoroughly. Make sure that you also fully understand the causes of potential dangerous or lethal accidents.



This symbol means: **DISPOSAL**

This symbol on the product or on the packaging indicates that the product must not be treated as normal household waste but must be disposed of via an appropriate collection depot for the recycling of electrical and electronic equipment. By contributing to the proper disposal of this product you protect the environment, the health and well-being of your fellow men. Incorrect disposal endangers the environment and health. You can obtain more information on recycling this product from your local authorities, waste disposal devices or the point of sale from which the product was purchased.

## 1.1.5 Appliance identification

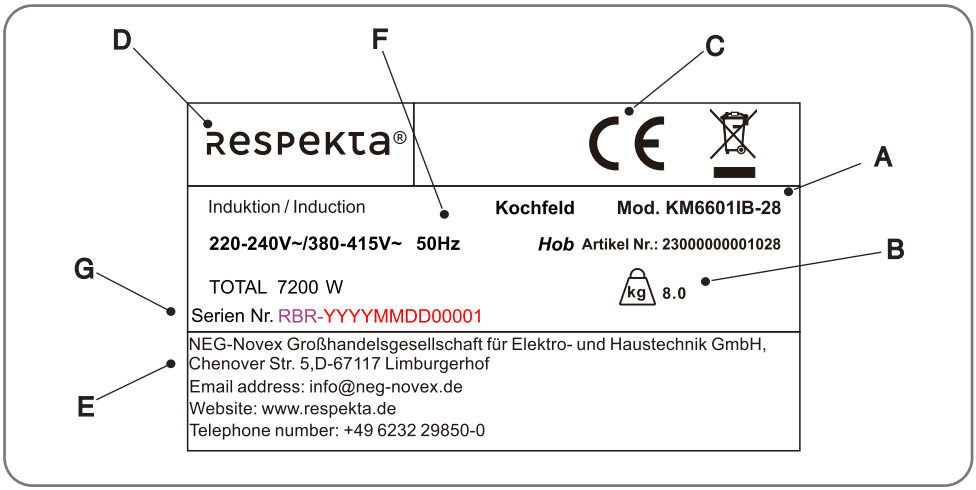



Fig. 1.1

The following data are shown on the nameplate:

A - Model No. / Article No.
B - Weight
C - CE Marking
D - Manufacturer
E - Manufacturer data
F - Description
G - Serial number

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** We recommend writing down the data and serial numbers of the machine so they are readily available if needed. |

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** To make the assistance and spare parts service efficient, always quote the data on this nameplate. |

**Location of the nameplate**

The appliance nameplate is located at the bottom.

**CE declaration of conformity**

The manufacturer of the appliances described here, to which this declaration refers, declares under his sole responsibility that these appliances comply with the basic safety, health and protection requirements of the relevant EC directives, and that the related test reports, in particular the EC declaration of conformity duly issued by the manufacturer or his authorised representative, are available for inspection by the competent authorities and can be requested through the vendor of the equipment. The manufacturer also declares that the components of the appliance or appliances described in this manual, which may come into contact with fresh food, do not contain toxic substances.

## 1.1.6 Warranty conditions

The manufacturer assumes no liability for damage caused by the buyer.

This appliance has been manufactured and tested according to the latest methods. Regardless of the seller's/dealer's 6-month legal warranty obligation, the manufacturer provides a warranty for material and manufacturing without defects for a period of 24 months from the date of purchase. The warranty is void in the event of interventions by the buyer or third parties. Damage caused by improper use or operation, improper installation or storage, improper connection, as well as force majeure or other external influences are not covered by the warranty. We reserve the right to repair or replace defective parts or change the unit in case of complaints. Only if the adjustment/s or replacement of the appliance ultimately fail to achieve the use intended by the manufacturer, may the buyer request a reduction in the purchase price or the cancellation of the purchase contract under warranty within six months, calculated from the date of purchase.

Claims for damages, including with respect to consequential damages, insofar as they are not based on willful misconduct or gross negligence, are excluded.

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

# 2 : GENERAL SAFETY RULES

## 2.1 Important information

| | |
|---|---|
|  | **DANGER:** There is a risk of fire if cleaning is not performed according to the instructions in this manual. |
|  | **DANGER:** Risk of fire due to spontaneous combustion of oil and fat fumes. Avoid reusing oil, as used oil may contain organic residues which make spontaneous combustion more likely. |
|  | **DANGER:** Do not place flammable products or objects soaked with flammable products in, on or near the appliance. |
|  | **DANGER:** If you notice any damage on the surface of the hob, disconnect the unit immediately from the power supply to avoid electric shock. |
|  | **DANGER:** Danger hot surfaces. Failure to comply with these instructions could cause burns and scalds.<br>During use, the accessible parts of this appliance may become hot enough to cause burns.<br>Do not touch the ceramic glass hob until the surface has cooled down; do not place clothes or any other object on the hot surface.<br>Do not place metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they could get hot.<br>Cookware handles can feel hot to the touch. Check that cookware handles do not extend over other cooking zones that are switched on. |
|  | **DANGER:** Do not make any changes to the unit. |
|  | **DANGER:** Pay attention, the edges of the panel are sharp. |
|  | **CAUTION:** Use only the hob protectors designed by the manufacturer of the appliance or the hob protectors built into the appliance. The use of inadequate protection may cause accidents. |
|  | **CAUTION:** Before carrying out any maintenance or cleaning operation, the appliance must be disconnected from the power supply. |
|  | **CAUTION:** Make sure that the data on the hob nameplate are compatible with the power supply of the house in which it is to be installed, otherwise consult a qualified technician. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Make sure to use the correct cable for connection to the power supply.<br>Make sure that the appliance is installed correctly. If unsuitable power cords or exposed power plugs are used, the connection may overheat.<br>Make sure the power cord is not loose or tangled.<br>Make sure that a guard is installed that prevents direct contact with the cables.<br>Do not use multiple sockets or extension cables.<br>If the power outlet is loose, do not connect the power plug of your appliance.<br>Do not pull the power cord when you want to disconnect the unit from the power supply. Always pull by the plug.<br>Do not damage the power plug (if present) and the power cord. Contact our authorised customer service or a specialised technician to replace the damaged power cord. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Do not insert the plug into the wall socket before installation has been completed. Make sure that the plug of the appliance is still accessible after installation. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** The power supply mains must have an earth connection. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** When connecting with fixed wiring, a disconnection system (residual current device) complying with current standards must be included. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Only use suitable power supply cut-off devices: overload switches, fuses (screw fuses must be removable from the holder), residual current switches and contactors. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** The electrical system must have a disconnecting device through which it must be possible to disconnect the appliance from the power supply on all poles. The disconnecting device must be designed with contacts with a cross section of at least 3 mm. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** When connecting the appliance electrically, make sure that the cable and plug do not come into contact with the hot appliance or hot cookware. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** All parts protecting against direct contact and insulated parts must be fastened in such a way that they cannot be removed without tools. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Ventilation openings must not be covered or obstructed. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Before making any connections, make sure that the mains voltage corresponds to the voltage shown on the specific label located inside the appliance. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Keep children under 8 years of age away from the unit. Children must be supervised to ensure that they do not misuse the appliance. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** Cleaning and maintenance must not be done by children without supervision. |
|  | **CAUTION:** Children must not play with the appliance. |
|  | **CAUTION:** Keep all packing materials out of the reach of children. |
|  | **CAUTION:** Remove all packing material, stickers and protective film (if any) before using the first time. |
|  | **CAUTION:** Keep children and pets away from the appliance during operation or while it cools down. Accessible parts are hot. |
|  | **CAUTION:** Use of the appliance by persons with physical, sensory or mental problems is only permitted under the supervision of persons responsible for their safety. |
|  | **CAUTION:** To clean the appliance, make sure that the unit is switched off. |
|  | **CAUTION:** Do not use a damaged unit. |
|  | **CAUTION:** In case the unit malfunctions, contact customer service. Never try to repair the unit yourself. |
|  | **CAUTION:** Do not place hot cookware on the control panel. |
|  | **CAUTION:** Do not drop heavy objects or cookware onto the appliance. NEVER climb onto the hob: the surface could become damaged. |
|  | **CAUTION:** Never turn on the cooking zones if there are no dishes on them or if the dishes are empty. |
|  | **CAUTION:** Do not put aluminium foil on the appliance. |
|  | **CAUTION:** Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bases may scratch the ceramic glass surface. Always lift dishes when you want to move them on the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **CAUTION:** This appliance is intended exclusively for cooking. Any other use is to be considered misuse, for example heating a room. |
|  | **CAUTION:** Due to the weight of the hob, pay special attention during installation or handling. Always wear safety gloves and safety footwear. |
|  | **CAUTION:** Do not use the unit with wet, damp hands or if you have come into contact with water. |
|  | **CAUTION:** Melted plastic, plastic films must be immediately removed from the hob. |
|  | **CAUTION:** Make sure that there is a space of at least 30 mm left between the worktop and the appliance below for air circulation. Damage caused by lack of ventilation space is excluded from the warranty. |
|  | **CAUTION:** The cooking process must be constantly supervised. |
|  | **WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force. Incorrect installation could invalidate any warranty claim. |
|  | **WARNING:** In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface. |
|  | **WARNING:** Do not use the appliance as a work or storage surface. |
|  | **WARNING:** Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it.<br>After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth. |
|  | **WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent swelling due to moisture.<br>Protect the bottom of the unit from steam and moisture. |
|  | **WARNING:** Do not install the appliance near a door or under a window. This will prevent hot cookware from falling off when opening the door or window. |
|  | **WARNING:** Do not leave the appliance unattended when it is in operation. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Switch off the cooking zones after each use. |
|  | **WARNING:** Do not put cutlery or cookware lids on the cooking zones, they could heat up. |
|  | **WARNING:** If the appliance is installed above drawers, make sure there is sufficient space between the bottom of the appliance and the top drawer, as this space is essential for air circulation. |
|  | **WARNING:** Once the hob has been removed from the packaging, check its conditions. If the product is damaged, do not use the product and contact the RESPEKTA service network.<br>Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician. |
|  | **WARNING:** The minimum distances from other appliances and kitchen cabinets must be respected. |
|  | **WARNING:** Before installation and use, make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the hob are exactly the same voltage (V) and frequency (Hz) as the home in which it is to be installed. |
|  | **WARNING:** Clean the appliance regularly to avoid wear of the surface material. |
|  | **WARNING:** Disconnect the appliance from the mains before carrying out maintenance work. |
|  | **WARNING:** The appliance is not intended to be operated via an external timer or a remote control system. |
|  | **WARNING:** Do not clean the unit with a jet of water or steam.<br>Clean the unit with a soft, damp cloth.<br>Only use detergents with a neutral pH to clean the hob surface.<br>Do not use abrasive sponges, solvents or metal objects. |
|  | **NOTE:** Before installing and/or using the hob, read the instructions carefully and store this manual for future reference. |
|  | **NOTE:** Clean the hob after each use. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Always make sure that the bottom of the cookware is clean. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Scratches or dark spots on the surface do not compromise the functionality of the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning the glass. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** The hob is for domestic use only.<br>The appliances described in this document are not intended for commercial use. They are designed for domestic use only.<br>Commercial use of any kind is not covered by the manufacturer's warranty. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** This appliance complies with electromagnetic safety standards. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** In order to obtain the Warranty, make sure you can provide the warranty card and the purchase receipt, otherwise the Warranty will not be offered. |

## 2.2 Environmental Protection

### 2.2.1 Packaging

The packing materials are 100% recyclable. Follow local regulations for their disposal.

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Packing material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) is a source of danger for children. Keep packing material out of the reach of children. |

### 2.2.2 Disposal

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Dispose of the old appliance in accordance with legal regulations. Before disposal, cut the power cord to make it unusable. For disposal, the appliance must be sent to the collection authorities. |

# 3 : TECHNICAL DATA AND FEATURES

## 3.1 Technical data

### 3.1.1 Model KM6601IB-28 / Article No. 2300000001028

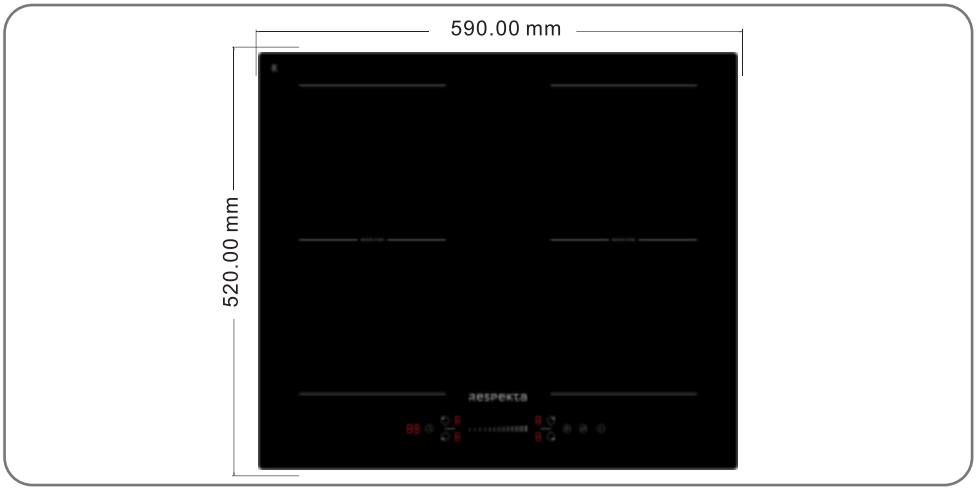



Fig. 3.1

| Model no. / Article No. | | KM6601IB-28 / 2300000001028 |
|---|---|---|
| **Product identification / Brand** | NEG | Respekta |
| Product family | | Built-in hob |
| Product description | | Induction hob, 60 cm |
| Type of hob (electric/gas/ combination) | | electric |
| Type of heating (solid plates/ radiation/induction) | | induction |
| Hob finish (stainless steel/glass/ ceramic glass) | | ceramic glass |

## Features

| Model no. / Article No. | | KM6601IB-28 / 2300000001028 |
|---|---|---|
| Voltage / Frequency | V/Hz | 220-240V~/380-415V~ 50Hz |
| Nominal power | Watt | 7200 |
| Power cord length | cm | 120 |
| Power cord (with/without) plug | | without plug |
| Hob width | cm | 60 |
| No. heating zones (ceramic glass or induction hobs) | no. | 4 |
| Front heating area (left) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Rear heating area (left) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Rear heating area (right) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Front heating area (right) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Bridge heating area | Watt | 3000W/Power Boost 3600W |
| Flex heating area | Watt | / |
| ECO function | Yes/No | Yes |
| Type of controls (knob/touch/slider) | | touch and slider control |
| Configuration of heating zones | no. | 0-9 |
| Configuration of digital timer | minutes | 0-99 |
| Child safety lock function | Yes/No | Yes |
| Residual heat indicator | Yes/No | Yes |
| Overheating protection | Yes/No | Yes |
| Automatic shutdown | Yes/No | Yes |
| Appliance dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 590 x 520 x 58 |
| Net weight | kg | 8,0 |
| Gross weight (packaging included) | kg | 9,0 |
| Packaging dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 685 x 580 x 112 |

## Equipment or accessories

| Model no. / Article No. | | KM6601IB-28 / 2300000001028 |
|---|---|---|
| Fixing brackets (included/not included) | | included |
| Sealing tape (included/not included) | | included |

## 3.1.2 Model KM8800IF-28

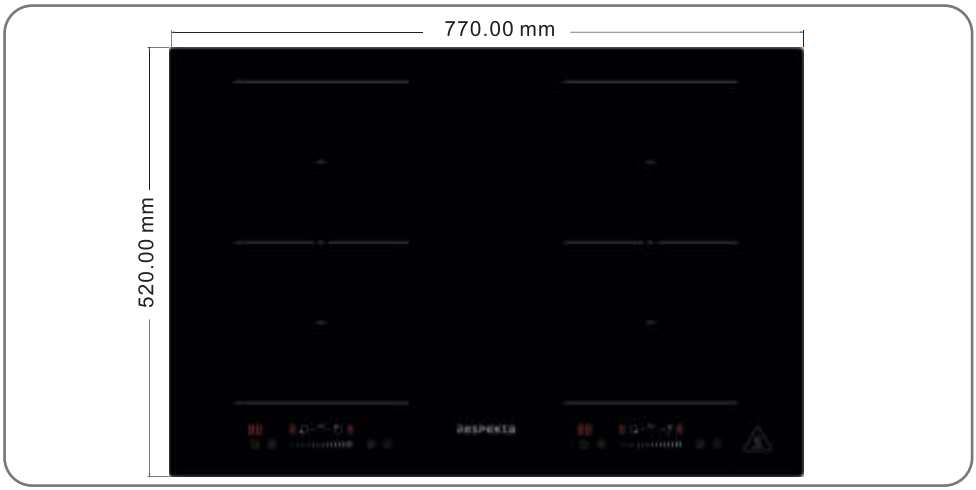



Fig. 3.2

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

## Features

| Model no. | | KM8800IF-28 |
|---|---|---|
| Voltage / Frequency | V/Hz | 220-240V~/380-415V~ 50Hz |
| Nominal power | Watt | 7200 |
| Power cord length | cm | 120 |
| Power cord (with/without) plug | | without plug |
| Hob width | cm | 80 |
| No. heating zones (ceramic glass or induction hobs) | no. | 4 |
| Front heating area (left) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Rear heating area (left) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Rear heating area (right) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Front heating area (right) | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Bridge heating area | Watt | / |
| Flex heating area | Watt | 3000W/Power Boost 3600W |
| ECO function | Yes/No | No |
| Type of controls (knob/touch/slider) | | touch and slider control |
| Configuration of heating zones | no. | 0-9 |
| Configuration of digital timer | minutes | 0-99 |
| Child safety lock function | Yes/No | Yes |
| Residual heat indicator | Yes/No | Yes |
| Overheating protection | Yes/No | Yes |
| Automatic shutdown | Yes/No | Yes |
| Appliance dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 770 x 520 x 60 |
| Net weight | Kg | 13 |
| Gross weight (packaging included) | Kg | 15.1 |
| Packaging dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 845 x 620 x 135 |

## Equipment or accessories

| Model no. | | KM8800IF-28 |
|---|---|---|
| Fixing brackets (included/not included) | | included |
| Sealing tape (included/not included) | | included |

## 3.1.3 Model KM9140I-28




Fig. 3.3

| **Model no.** | | **KM9140I-28** |
|---|---|---|
| **Product identification / Brand** | NEG | respekta |
| Product family | | Built-in hob |
| Product description | | Induction hob, 30cm |
| Type of hob (electric/gas/ combination) | | electric |
| Type of heating (solid plates/ radiation/induction) | | induction |
| Hob finish (stainless steel/glass/ ceramic glass) | | ceramic glass |

## Features

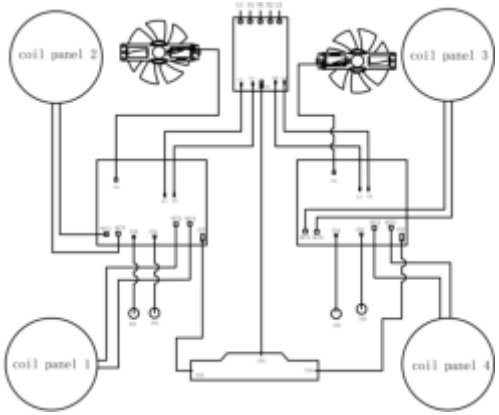
| Model no. | | KM9140I-28 |
|---|---|---|
| Voltage / Frequency | V/Hz | 220-240V~/50Hz |
| Nominal power | Watt | 3400 |
| Power cord length | cm | 167 |
| Power cord (with/without) plug | | with plug |
| Hob width | cm | 30 |
| No. heating zones (ceramic glass or induction hobs) | no. | 2 |
| Front heating area | Watt | 1800W/Power Boost 2100W |
| Rear heating area | Watt | 1200W/Power Boost 1500W |
| Bridge heating area | Watt | / |
| Flex heating area | Watt | / |
| ECO function | Yes/No | No |
| Type of controls (knob/touch/slider) | | touch |
| Configuration of heating zones | no. | 0-9 |
| Configuration of digital timer | minutes | 0-99 |
| Child safety lock function | Yes/No | Yes |
| Residual heat indicator | Yes/No | Yes |
| Overheating protection | Yes/No | Yes |
| Automatic shutdown | Yes/No | Yes |
| Appliance dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 290 x 520 x 58 |
| Net weight | Kg | 4.1 |
| Gross weight (packaging included) | Kg | 5 |
| Packaging dimensions (Length-Height-Depth) | mm | 375 x 580 x 115 |

## Equipment or accessories

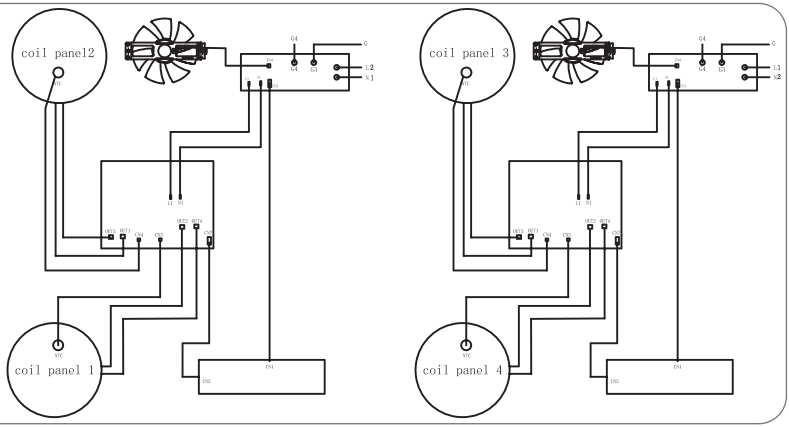
| Model no. | | KM9140I-28 |
|---|---|---|
| Fixing brackets (included/not included) | | included |
| Sealing tape (included/not included) | | included |

## 3.2 Wiring diagram

**KM6601IB-28**
**(23000000001028)**




**KM8800IF-28**




**KM9140I-28**

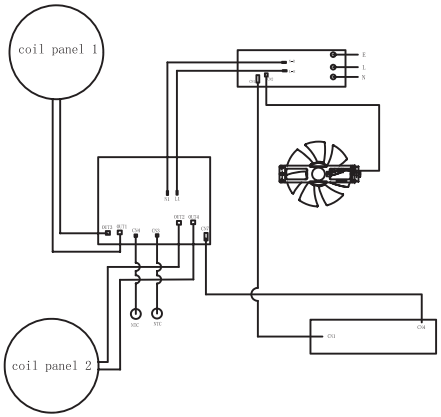



Fig. 3.4

# 4 : HOW TO USE

## 4.1 Preliminary advice

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

### 4.1.1 Operation of the induction hotplate

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

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

The induction hotplate generates heat from the induction coil (shaped like a spiral), installed underneath the ceramic glass surface. The coil creates a magnetic field at the bottom of the dish, which in turn creates whirling flows of current that heat up.

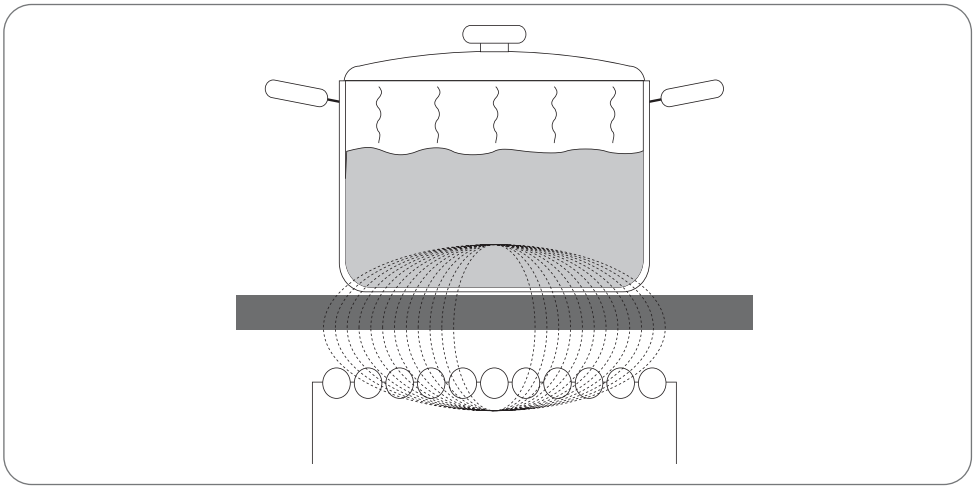


Fig. 4.1

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING:** In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface. |

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING:** Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it.<br>After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth. |

## 4.1.2 Appropriate cookware for induction hotplates

| | |
|---|---|
| ⚠ | **CAUTION:** Only use cookware appropriate for induction hobs. Make sure that the induction symbol is present on the packaging or on the bottom of the dish. |

With induction cooking zones, dishes are heated very quickly by a strong magnetic field. The induction hotplate works properly if using appropriate magnetic cookware.

The dish should be in the middle of the hotplate during cooking.

**Appropriate cookware:**

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

**Inappropriate cookware:**

Cookware in copper-clad steel or with aluminium bottom, cookware in glass, wood, ceramic, earthenware or porcelain are NOT appropriate.

| | |
|---|---|
| ❗ | **NOTE:** The bottom of the dish should be flat and smooth.<br>Do not use dishes with a rough bottom or a curved bottom. |

| | |
|---|---|
| ❗ | **NOTE:** Some dishes do not have a fully ferromagnetic bottom. In this case, only the magnetic part is heated, the rest of the bottom remains cold. |

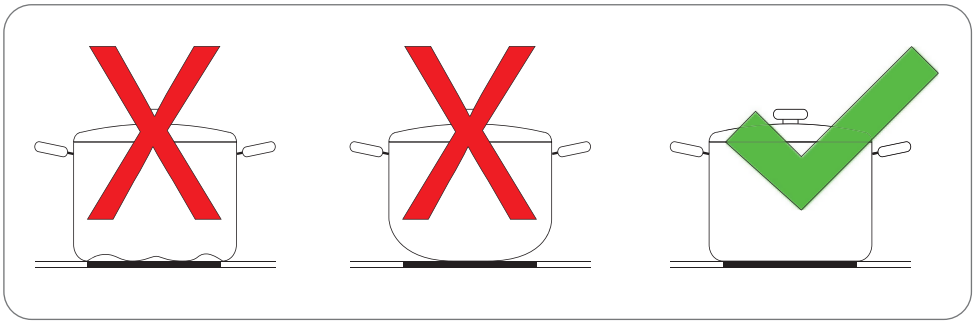


Fig. 4.2

It is possible to check if the dishes are suitable by testing with a magnet. Place a magnet at the bottom of the dish, if it sticks it means that the dish is appropriate for induction. If you don't have a magnet, add some water to the dish you want to check. If the symbol ⊔ in the control panel does not flash and the water starts to boil, the dish is suitable for induction.

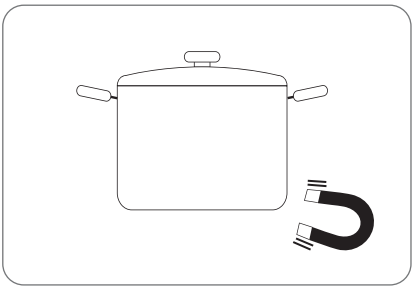


Fig. 4.3

## 4.1.3 Cookware dimensions

Induction cooking zones automatically adapt to the size of the dish bottom surface within a certain limit. The efficiency of the hotplate depends on the diameter of the bottom of the dish. Dishes with a diameter smaller than the minimum will receive only part of the heat generated by the hotplate.

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** When using a special dish you must follow the manufacturer's instructions. |

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** For good cooking results, the ferromagnetic part of the bottom of the dish must match the dimensions of the hotplate. If the hotplate does not detect the dish, try placing it on another hotplate with a smaller diameter. In any case, you must always **place the dishes in the centre of the hotplate.** |

| Hotplate size (mm) | Minimum diameter of dish bottom (mm) |
|---|---|
| 160 | 120 |
| 180 | 140 |
| 210* 190 | 160 |
| Flex Area | 250 |
| Bridge Area | 250 |

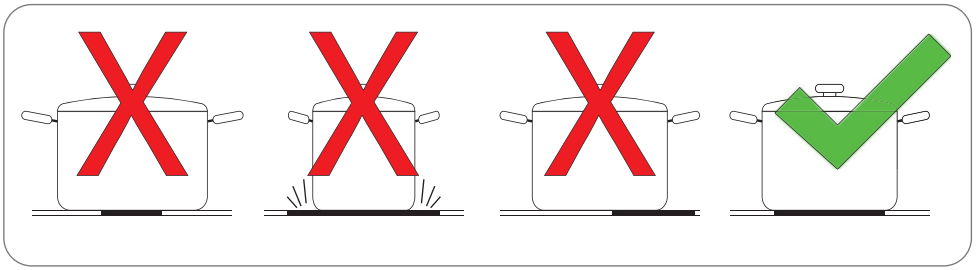


Fig. 4.4

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

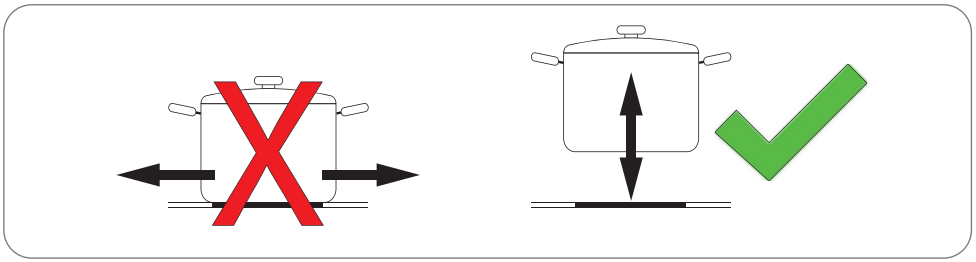


Fig. 4.5

## 4.1.4 Energy savings

Follow these practical tips to save energy in your cooking activities.

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** When preparing dishes with a long cooking time in a pressure cooker, make sure there is always enough liquid in the pot: leaving an empty pot to boil could damage both the hotplate and the pot itself. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Place the dishes on the hotplate before switching it on. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Place the dishes in the centre of the hotplate. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Use residual heat to keep food warm. Cook a new dish on a hotplate that has just been used to take advantage of its residual heat. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** When heating water, only use the necessary amount. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Always cover the pot or pan with an appropriately sized lid. |

| | |
|---|---|
|  | **NOTE:** Use a dish size suitable for the amount of food to be prepared. If you use an excessively large pot for a small amount of food, you will unnecessarily consume considerably more energy. |

## 4.1.5 Using the buttons (touch)

Buttons respond to touch, there is no need to press down.

- Use the whole finger pad, not the tip.
- the acoustic signal indicates that the pressed button is active.
- Make sure that the buttons are always clean and dry and that no object (kitchen utensils or cloth) can cover them. Even a thin layer of water can make the buttons difficult to operate.

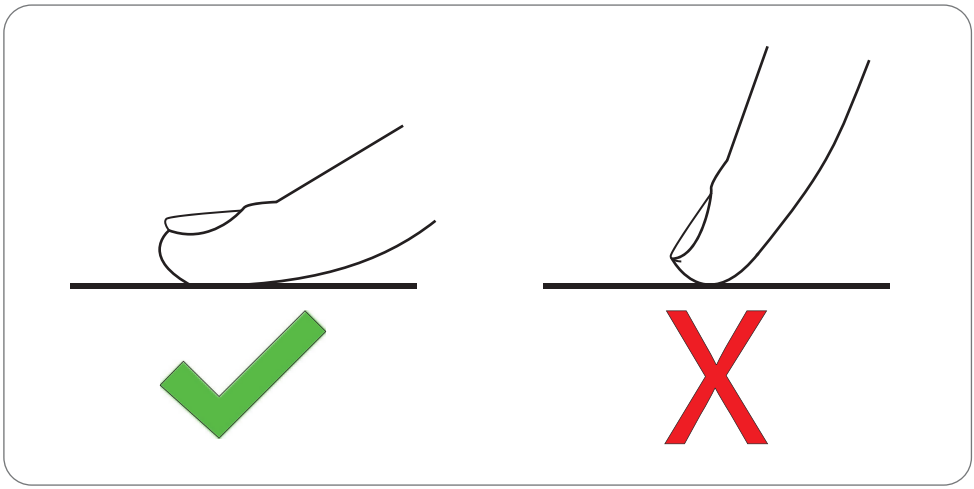


Fig. 4.6

## 4.2 Using the electric hob

### 4.2.1 Arrangement of cooking panels

**KM6601IB-28**
**(23000000001028)**



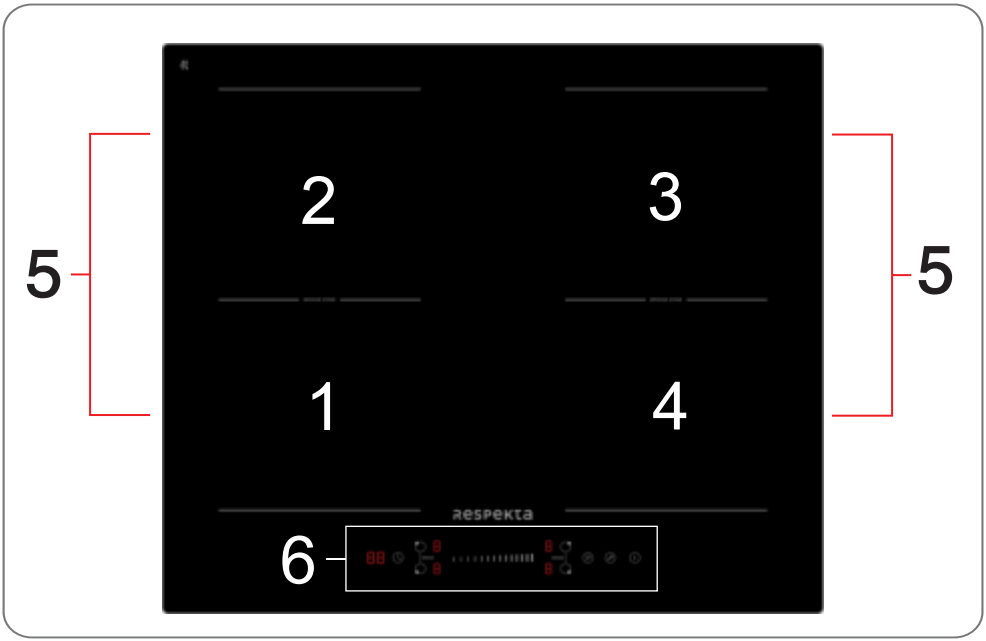



Fig. 4.7

1 - Front left hotplate (1800/2100 W)
2 - Rear left hotplate (1800/2100 W)
3 - Rear right hotplate (1800/2100 W)
4 - Front right hotplate (1800/2100 W)
5 - Bridge Area (3000/3600W)
6 - Touch and slider control panel

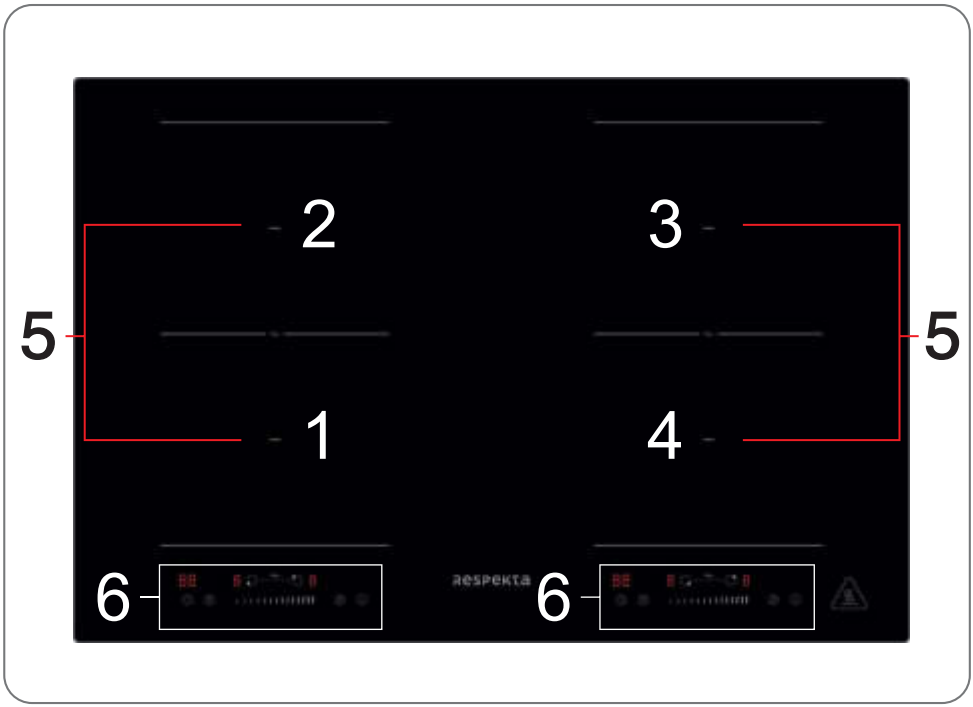



Fig. 4.8

1 - Front left hotplate (1800/2100 W)
2 - Rear left hotplate (1800/2100 W)
3 - Rear right hotplate (1800/2100 W)
4 - Front right hotplate (1800/2100 W)
5 - Flex Area (3000/3600W)
6 - Touch and slider control panel

**KM9140I-28**



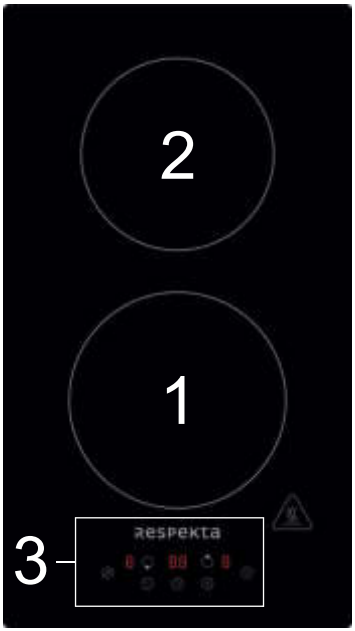



**Fig. 4.9**

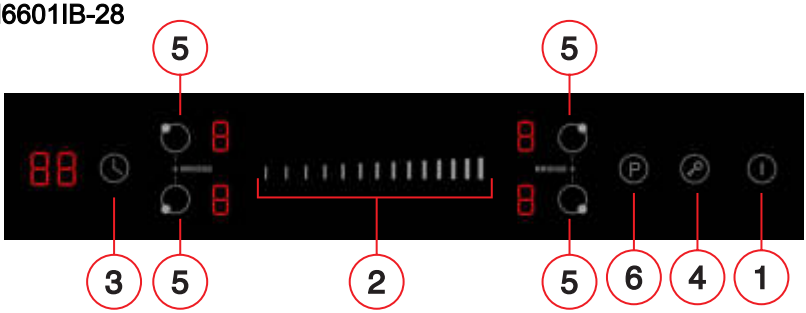
1 - Front hotplate (1800/2100 W)
2 - Rear hotplate (1200/1500 W)
3 - Touch control panel

## 4.2.2 Control panel

**On/off, selection of hotplate and cooking intensity level**

1 - ON-OFF button (hob on/off)
2 - Cooking intensity level
3 - Timer button
4 - Control lock button (child safety lock)
5 - Hotplate selection
6 - “Power Boost” button

KM6601IB-28




KM8800IF-28




KM9140I-28

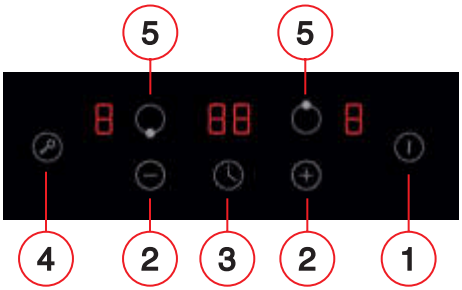



Fig. 4.10

## 4.2.3 Starting the cooking process

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

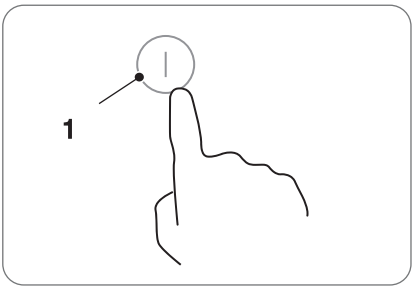



Fig. 4.11

2 - Place the dish on the desired hob.

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

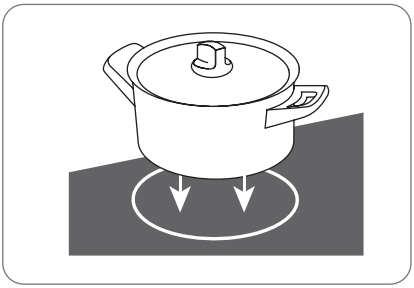


Fig. 4.12

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

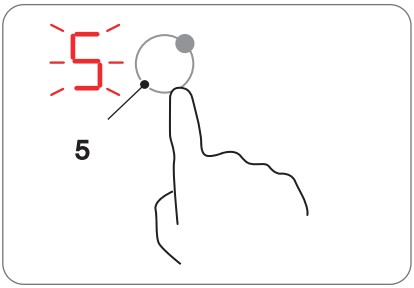



Fig. 4.13

4 - Press the cooking level buttons "+/-" (2) or scroll the slider bar (2) depending on the model to set the desired cooking level. The cooking power/intensity level indicated on the display ranges from 1 to 9 (0 means the hotplate is off). The higher the value, the greater the cooking intensity.

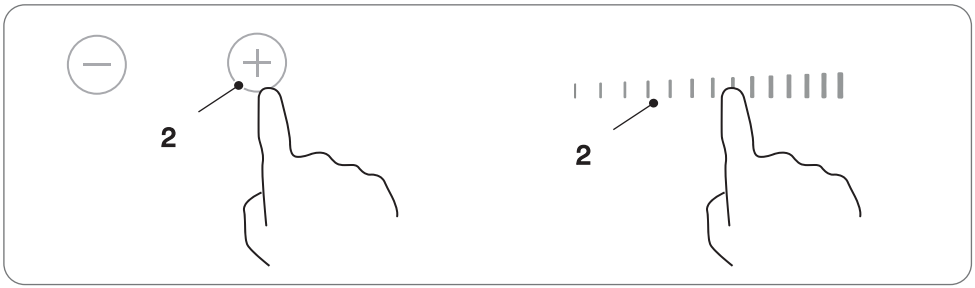



Fig. 4.14

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** If you have not selected a cooking level, the appliance switches off automatically after one minute. You will have to restart from step 1.<br>The cooking intensity level can be changed at any time during cooking. |

**The flashing of the symbol**



**means:**

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

b) - The dish you are using is not suitable for induction hobs, it may be too small in diameter, or it is not centred correctly on the hotplate. The symbol switches off automatically after 1 minute if no suitable dish is placed on the corresponding hotplate.

## 4.2.4 Once cooking is done

1 - Press the selection button for the hotplate (5) you wish to switch off.

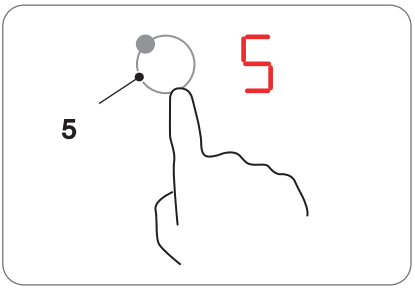



Fig. 4.15

2 - Turn off the hotplate by pressing the "-" button (2) or scroll the slider bar (2) depending on the model until you reach level "0". Make sure the display shows "0".

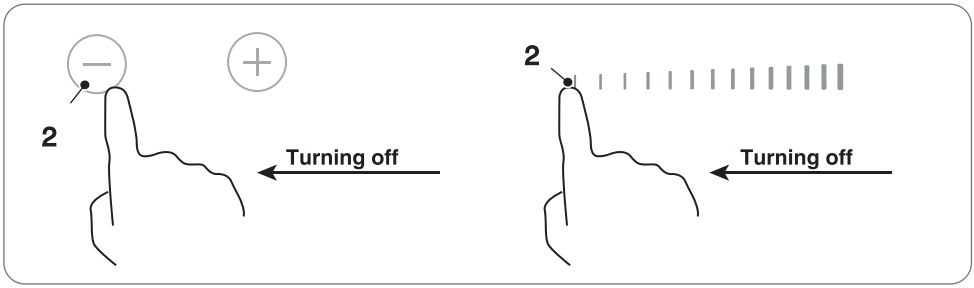



Fig. 4.16

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

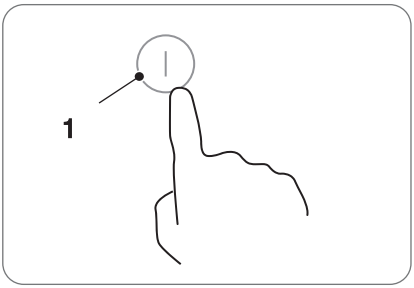



Fig. 4.17

| | |
|---|---|
| | **CAUTION:** Beware of hot surfaces |

The letter "H" indicates which hotplate is still hot to the touch. It goes out as soon as the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat several dishes and use the still hot hotplate for this purpose.

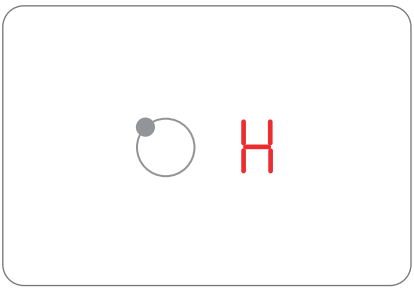



Fig. 4.18

## 4.2.5 Power Boost

**Turn on Power Boost**

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

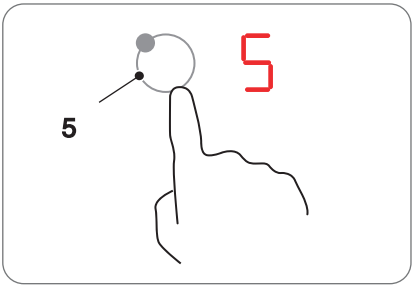



Fig. 4.19

2 - Press the Power Boost button, (P) the cooking intensity level shows "P" and power reaches the maximum level.

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** Only for model **KM9140I-28**: press the cooking level button "+" (2) multiple times to reach maximum power. |

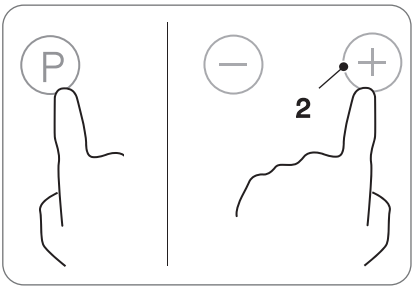



Fig. 4.20

**Turn off Power Boost**

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

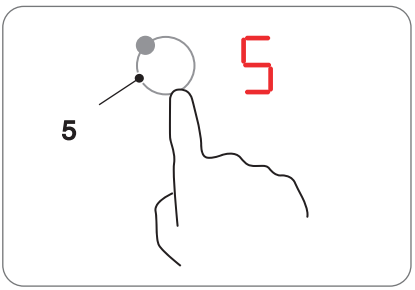



Fig. 4.21

2 - Press the Power Boost button, (P) to switch off the power function, or press the "+/-" cooking level button (2) to deactivate the power function and set the desired cooking level.

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** In models with slider bar (2), simply set a lower cooking level to deactivate the Power Boost function. |

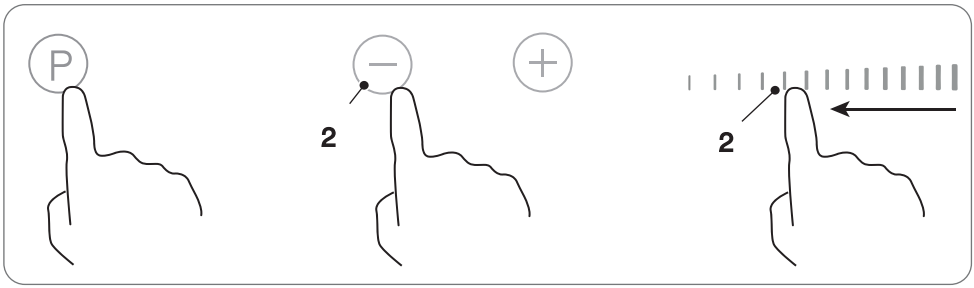



Fig. 4.22

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** The Power Boost function lasts 5 minutes maximum, after which the hotplate in question will automatically switch to level 9. |

## 4.2.6 Bridge heating area function (model KM6601IB-28 only)

- This area can be activated as a "bridge" zone or as two separate hotplates.
- Position the pans so that they are detected correctly and the heat is distributed evenly.

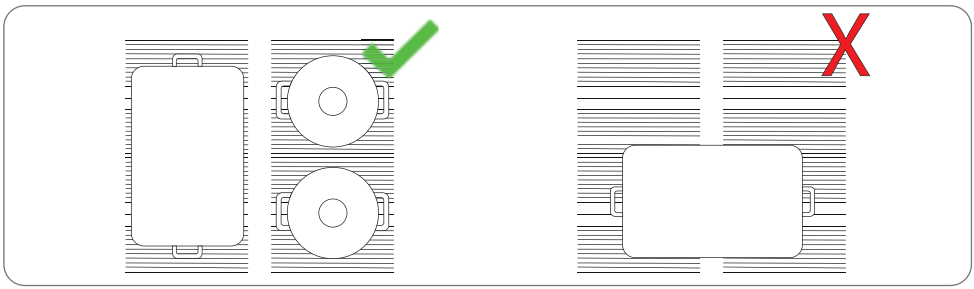


Fig. 4.23

**Turn on the Bridge function**

1 - Press the hotplate selection buttons (5) simultaneously, the display will show "=" and the power level (e.g., 0).

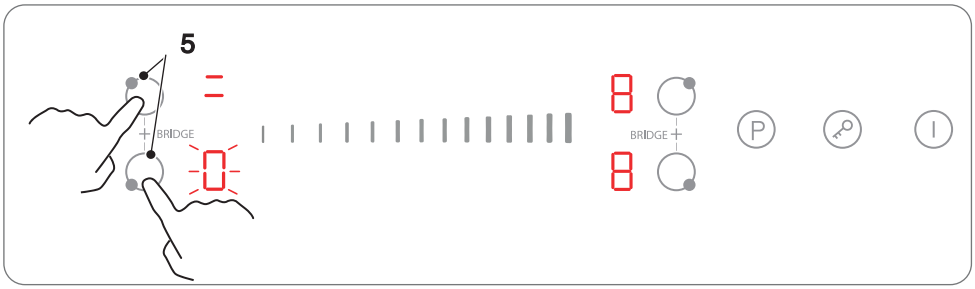



Fig. 4.24

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

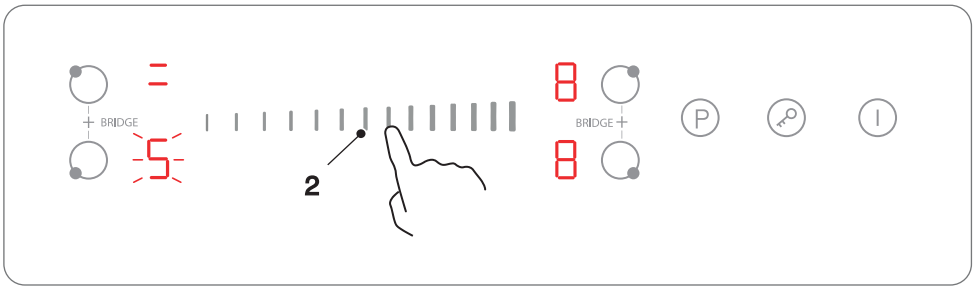



Fig. 4.25

**Turn off the Bridge function**

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

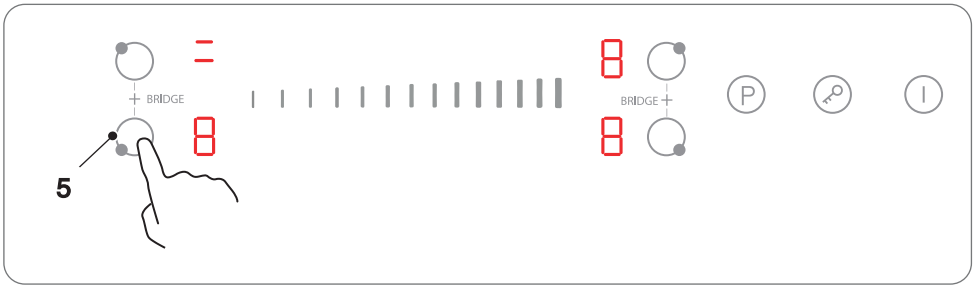



Fig. 4.26

## 4.2.7 Flex heating area function (model KM8800IF-28 only)

- You can activate these areas as "flex" zones (on one or both sides of the hob) or as individual hotplates.
- Position the pans so that they are detected correctly and the heat is distributed evenly.

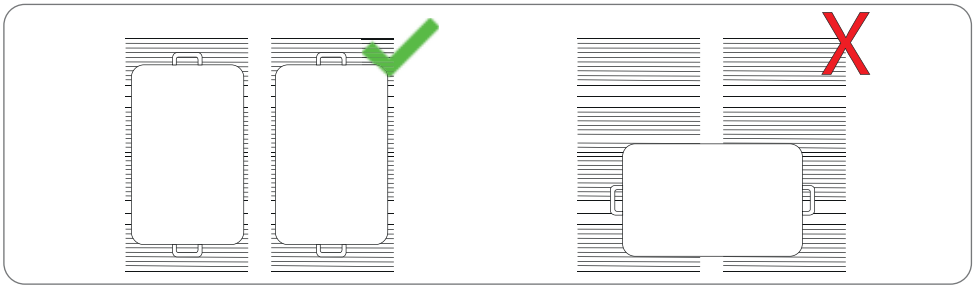


Fig. 4.27

**Turn on the Flex function**

1 - Press the hotplate selection buttons (5) simultaneously to turn on the Flex area. The display will show "=", meaning the Flex area is on. Set the cooking intensity (e.g.) to "8" as shown in the figure.

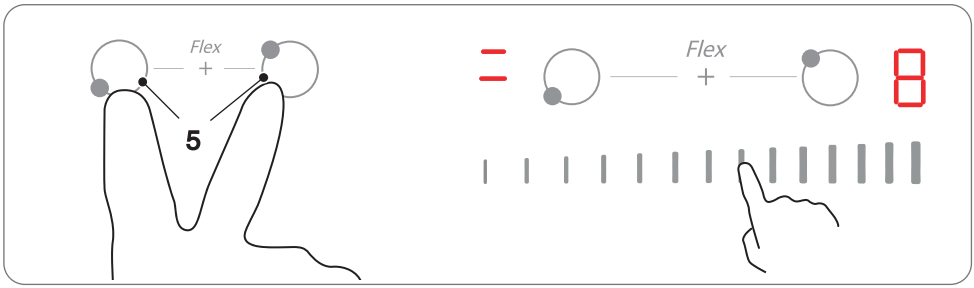



Fig. 4.28

**Turn off the Flex function**

1 - Press a selection button for the hotplate (5). The indication on the display, changes from "=" to "-" or "0". The Flex area is off.

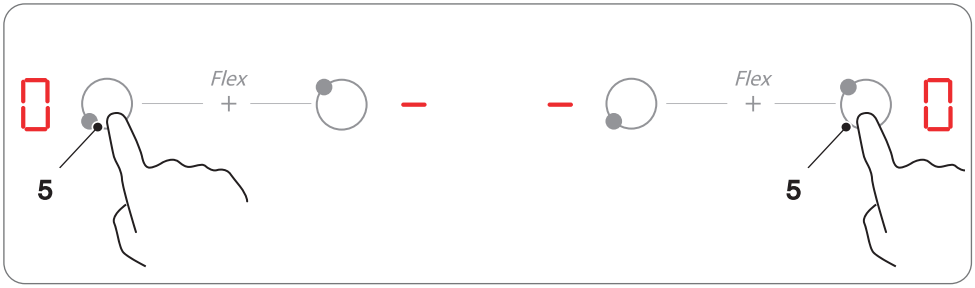



Fig. 4.29

2 - Select and set the desired cooking level.

## 4.2.8 ECO function (model KM6601IB-28 only)

The total power of the induction hob with ECO function can be limited to 2.8/3.5/6.0/7.2 kW with proper power supply (see "ECO function setting table" after Fig.4.35).

**To change the setting of the ECO configuration**

1 - Turn off the hob by pressing the ON/OFF button.

2 - Leave the hob off for at least five minutes.

3 - Turn the hob back on by pressing the ON/OFF button.

4 - Follow the instructions below.

**Configure the hob in ECO mode**

1 - Press the ON/OFF power button (1), the control panel indicators show "-" and "--". A short beep confirms that the unit is switched on.

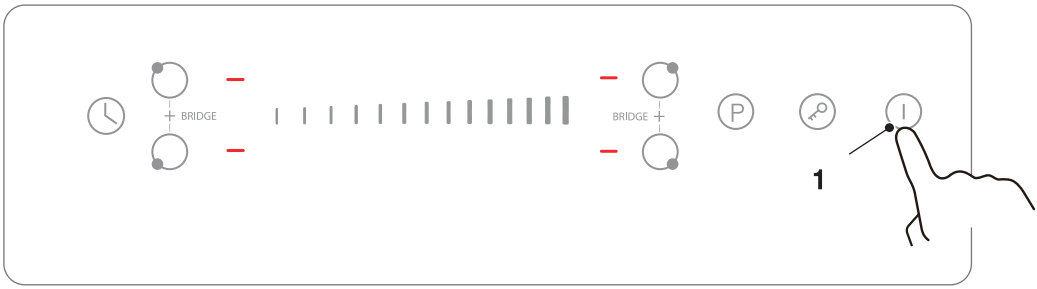



Fig. 4.30

2- Simultaneously press the front left hotplate button(5) and the timer button(3) for 3 seconds. A beep will indicate that the induction hob is now in ECO mode.

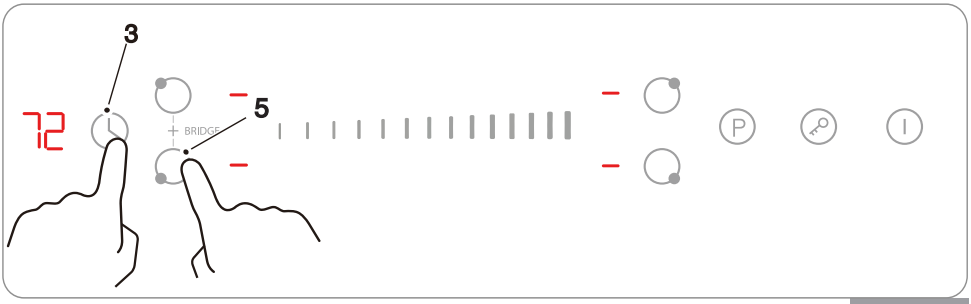



Fig. 4.31

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

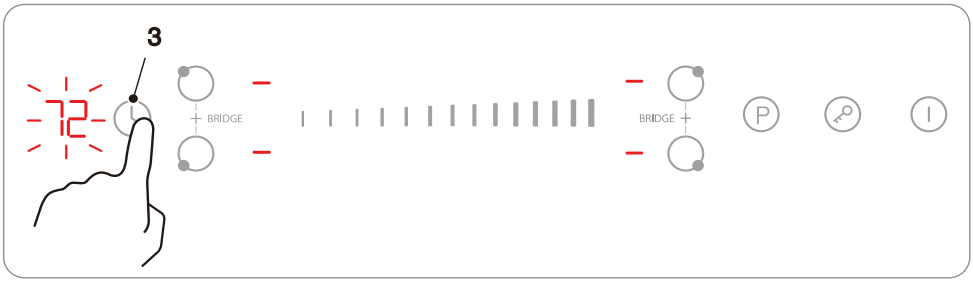



Fig. 4.32

4 - Press the hotplate button (5) in question, the number shown on the display indicates that the total power will be reset to the respective ECO power settings (e.g., the front left area button is associated with the number on the display "28," which corresponds to 2.8kW; see also the "ECO function setting table" after Fig.4.35).

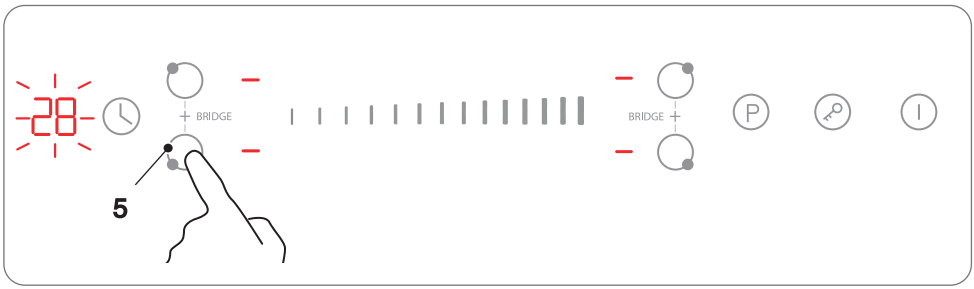



Fig. 4.33

5 - Press the timer button (3) again, the timer display will stop flashing and the display of the previously selected hotplate will show " ▢ ": this indicates that the setting was successful.

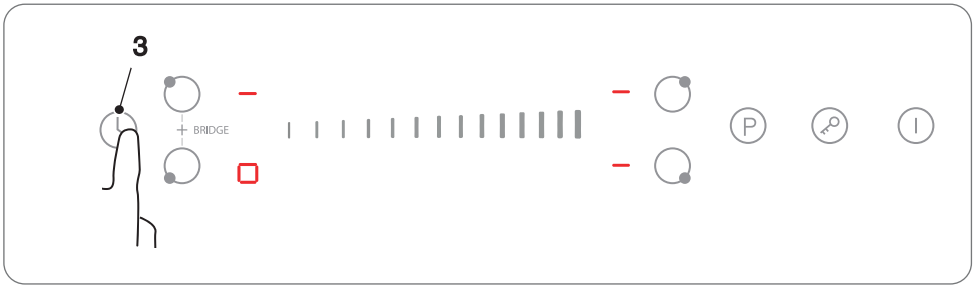



Fig. 4.34

6 - Press the ON/OFF button (1) to turn off the hob. Turn the hob back on, the previously set ECO function setting will be retained.




Fig. 4.35

**ECO function setting table**

| Hotplate selection button | Timer display | ECO power level | Power supply (a protection fuse is required) |
|---|---|---|---|
| Front left hotplate button | 28 | 2.8kW | 13A |
| Rear left hotplate button | 35 | 3.5kW | 16A |
| Rear right hotplate button | 60 | 6.0kW | 25A |
| Front right hotplate button | 72 | 7.2kW* | 32A |

* When using for the first time, the default power setting is 7.2 kW.

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** The ECO function configuration can be entered only once, as long as the hob power supply is uninterrupted. It can be entered again by following the procedure described at the start of Sec. "ECO function (model KM6600IB-28 only)" |

## 4.2.9 Control lock button (child safety lock)

The controls can be locked to prevent unwanted use (so that children, for example, cannot accidentally switch on the cooking zones).

When the control buttons are locked, no buttons will be activated except the ON/OFF button.

**To lock the controls**

Press the control lock button , "Lo" appears on the timer display.

**To unlock the controls**

1 - Make sure the ceramic glass hob is switched on.

2 - Press and hold the key lock button  for 3 seconds

3 - The hob is now ready for use.

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** When the hob is in lock mode, all controls are disabled except the ON/OFF button. It is always possible to turn off the hob with the ON/OFF button in an emergency, but the hob must first be unlocked for subsequent operations. |

## 4.2.10 Residual heat warning

When the hob has been in operation for some time, some residual heat is generated. The letter "H" (see also Fig.4.18 ) appears to warn to stay away from the hot surfaces.

## 4.2.11 Automatic shutdown

Automatic shutdown is a safety protection function for the hob. If you forget to switch off the appliance after cooking, the appliance switches off automatically. The default shutdown times for the various power levels are shown in the table below:

| Power level | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hours) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

When the dish is removed from the hotplate, the hob will stop generating heat and will automatically switch off after 2 minutes.

English

## 4.2.12 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- It can be used as a minute timer. In this case, the timer will not switch off any cooking zone after the set time has elapsed.
- It can be used as an off timer to switch off one or more cooking zones when the time runs out.

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** You can set the timer for up to 99 minutes.<br>You can use the timer even if you do not select a hotplate. |

**Set the timer to keep time:**

1 - Make sure that the hob is switched on and that the hotplate selection button is **not activated** (the hotplate indication '-' does not flash).

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** You can set the timer before or after you finish setting the hotplate intensity. |

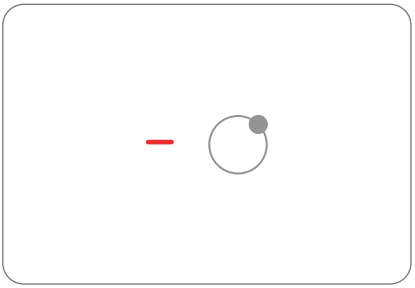


Fig. 4.36

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

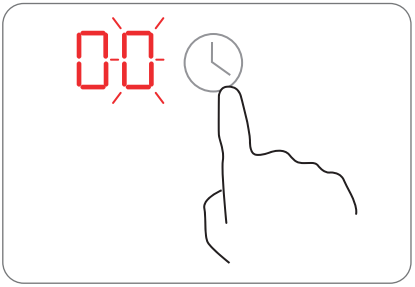



Fig. 4.37

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

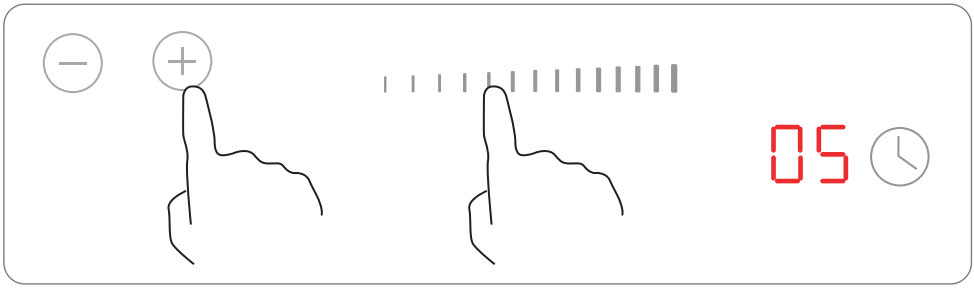



Fig. 4.38

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

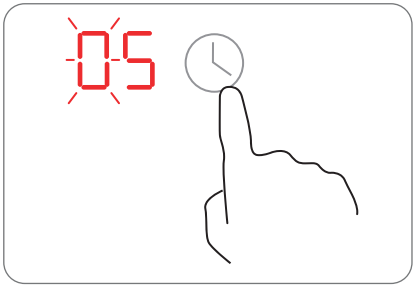



Fig. 4.39

5 - Set the time (e.g., 9) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model; now the timer setting is 95 minutes.

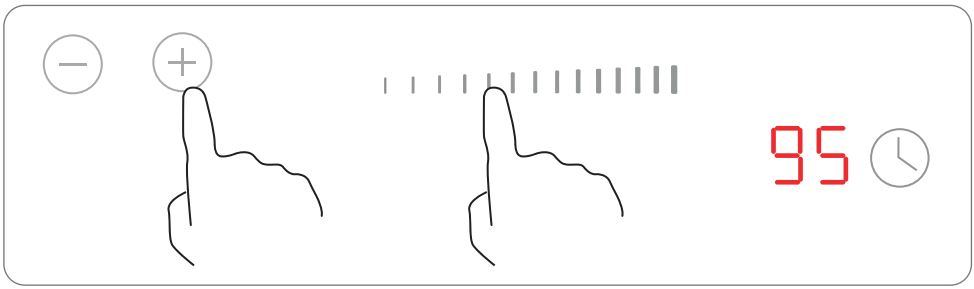



Fig. 4.40

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

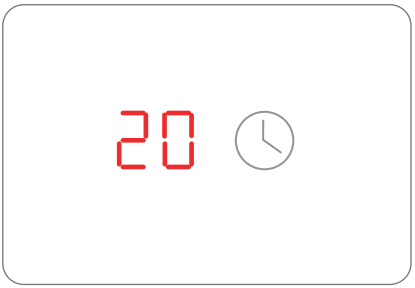



Fig. 4.41

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

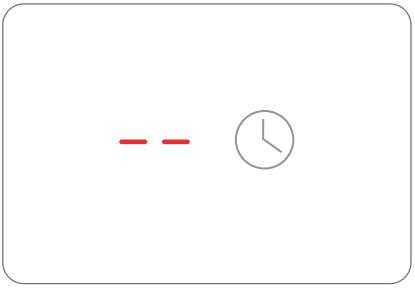



Fig. 4.42

**Set the timer to switch off one or more hotplates:**

1 - Press the selection button for the hotplate e.g.  for which you wish to set the timer.

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

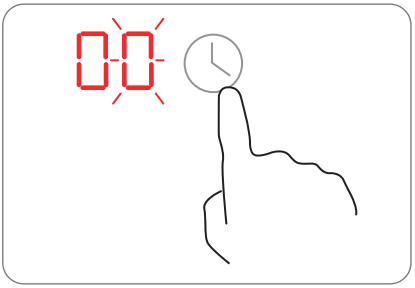



Fig. 4.43

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

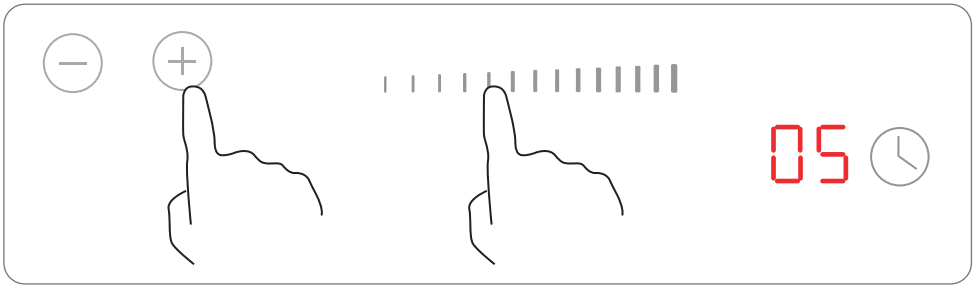



Fig. 4.44

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

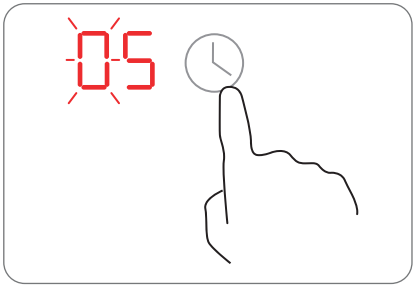



Fig. 4.45

5 - Set the time (e.g., 9) by pressing on the "+" button, or scrolling the slider bar, depending on the model; now the timer setting is 95 minutes.

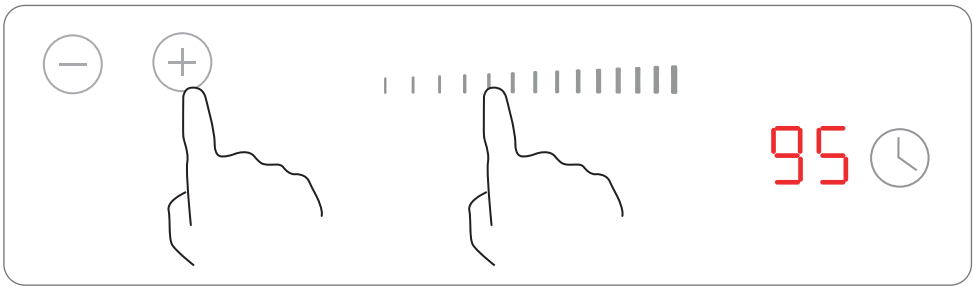



Fig. 4.46

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

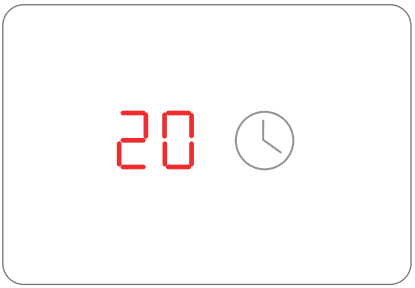



Fig. 4.47

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

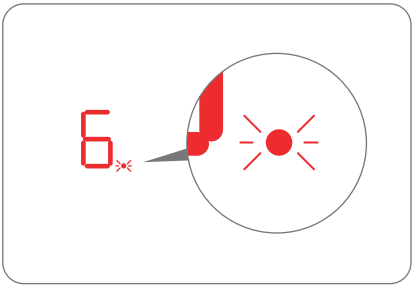



Fig. 4.48

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

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

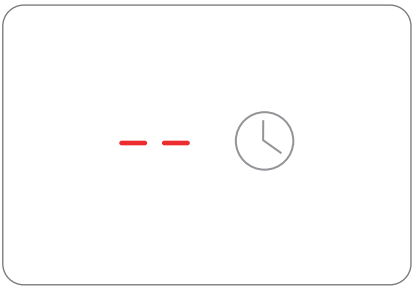



Fig. 4.49

**If the timer is set for several hotplates:**

1 - When setting the timer for several hotplates, the red dots for the relevant hotplates light up. The display shows the timer that expires first. The dot of the corresponding hotplate flashes.




Fig. 4.50

2 - Once the countdown timer has elapsed, the corresponding hotplate switches off. Then the display will show the next expiring timer and the dot for the corresponding plate will flash.

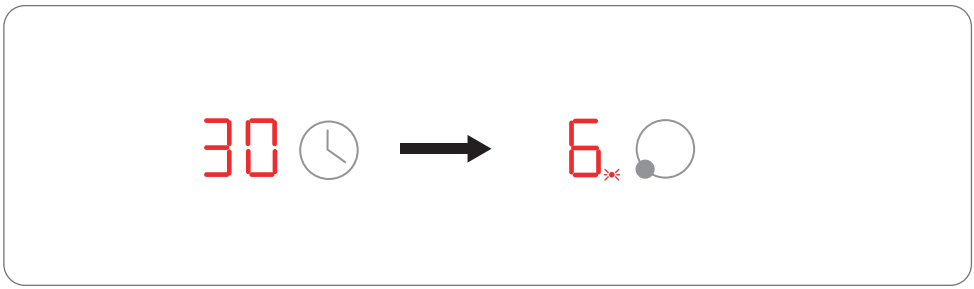



Fig. 4.51

| | |
|---|---|
| | **NOTE:** By pressing the hotplate selection button, the timer corresponding to the plate selected will be shown on the timer display. |

**Cancelling the timer**

1 - Press the selection button for the hotplate (5) for which you wish to cancel the timer.
2 - Press the timer button, the indicator flashes.
3 - Press the "-" button to set the timer to "00": the timer is cancelled.

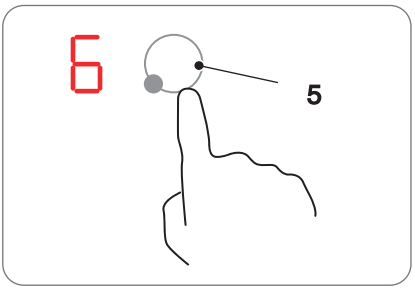



Fig. 4.52

## 4.2.13 Cooking guidelines

**Cooking tips**

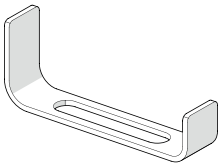
| | |
|---|---|
| | **DANGER:** Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard |

- Using a lid reduces cooking time and saves energy because no heat escapes.
- Use only the necessary amount of oil or fat to reduce cooking time.
- Start cooking by setting a high temperature, reduce the temperature when the food reaches the desired cooking level.

| Heat setting | Purpose |
|---|---|
| 0 | off, use of residual heat |
| 1 - 2 | melt, reheat, maintain heat |
| 3 - 4 | slow cooking, defrosting and reheating |
| 5 - 6 | stewing, gentle cooking and toasting small quantities |
| 7 - 8 | cooking and browning of large quantities |
| 9 | frying, cooking until boiling |

# 5 : INSTALLATION

## 5.1 List of accessories

| Item | Image |
|---|---|
| Fixing brackets (bag supplied - the shape of the bracket may vary depending on the model).<br>Sealing tape (pre-assembled). |  |



## 5.2 Preliminary operations

### 5.2.1 Safety instructions for installation

**Before installing the hob:**

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Install the units only in suitable places. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Check that the work surface is flat and level and that there are no structural obstructions within the space required for installation. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Make sure the worktop is made of heat-resistant material. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Make sure that the installation is carried out in compliance with all safety regulations and standards. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Make sure that an appropriate switch that allows total disconnection from the main power supply is incorporated into the wiring and positioned to comply with local regulations on electrical wiring. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Make sure the isolation switch is of an approved type and provides 3 mm contact separation in all poles (or all live conductors [phase] if local cabling rules allow for this variation in requirements). |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** The isolation switch must be easily accessible to the user after installing the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** If in doubt on local regulations, contact the building authorities. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Make sure the power cord does not pass through kitchen cabinet doors or drawers. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Make sure there is a constant flow of fresh air from the cabinet opening to the base of the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** If the hob is installed above a drawer or kitchen cabinet, thermal protection must be installed under the base of the hob. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** The hob must be installed by qualified personnel or technicians. Never install the hob yourself. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** The hob should not be installed directly above a dishwasher, refrigerator, freezer, washing machine or dryer, as moisture could damage the hob electronics. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** The hob must be installed in such a way as to ensure effective heat evacuation to improve its reliability. |

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Do not use a steam cleaner. |

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

**Before attaching the mounting brackets**

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** Before attaching the mounting brackets, the appliance must be placed on a stable and smooth surface (use the packaging). Do not lift or grab by the protruding controls. |

**Adjustment of bracket position**

| | |
|---|---|
|  | **WARNING:** After installation, fasten the hob to the worktop by screwing the four brackets to the bottom of the hob (see photo). |

## 5.3 Instructions for installation

### 5.3.1 Size of work surface cutout area

Cut out the work surface according to the dimensions indicated in the drawing. For installation and use, a minimum space of 50 mm (X) must be maintained around the cutout as shown in the illustration.

The thickness of the worktop must be at least 30 mm. To avoid deformations of the work surface that could be caused by heat radiating from the hob, use heat-resistant material. Use the sealing tape as shown in the illustration.

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING:** The work surface material should be made of impregnated wood or other insulating material. |

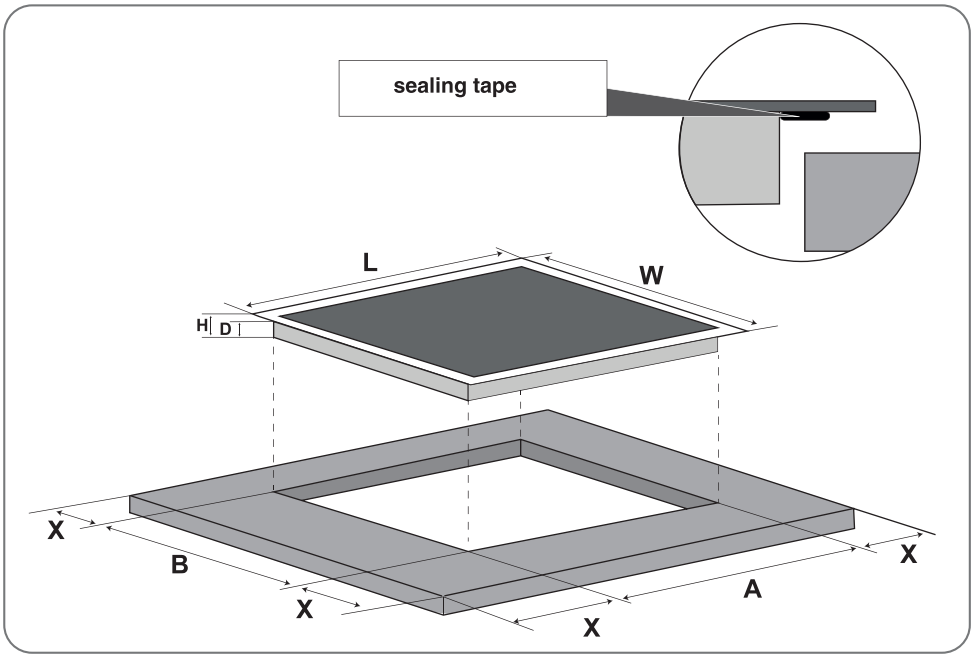



Fig. 5.1

| Model | L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| KM6601IB-28 | 590 | 520 | 58 | 54 | 560 | 490 | 50 Minimum |
| KM8800IF-28 | 770 | 520 | 60 | 54 | 740 | 490 | 50 Minimum |
| KM9140I-28 | 290 | 520 | 58 | 54 | 270 | 490 | 50 Minimum |

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING:** Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.<br>Make sure the hob is always in good condition. |

English

## 5.3.2 Installation instructions

**Important:**

The distance between the base of the hob and the upper part of any cabinet or appliance below it (3) must be **at least 50 mm.**

| | |
|---|---|
| ⚠ | **WARNING:** If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation. |

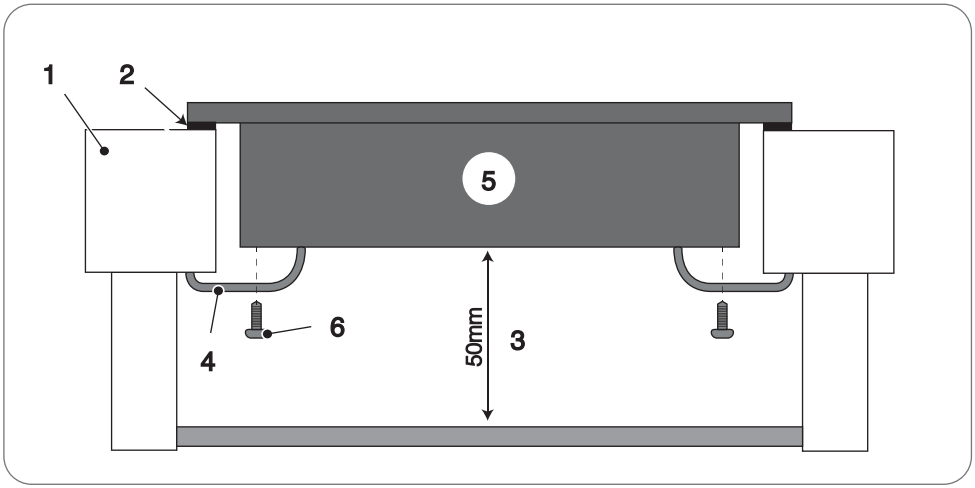



Fig. 5.2

1) - Worktop
2) - Sealing tape
3) - Minimum distance
4) - Brackets (*)
5) - Electric hob
6) - Screws

(*) The shape of the brackets may vary depending on the model.

**Installation steps**

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

| | |
|---|---|
| ⚠ | **CAUTION:** Do not put pressure on the hob to avoid damaging it. |

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



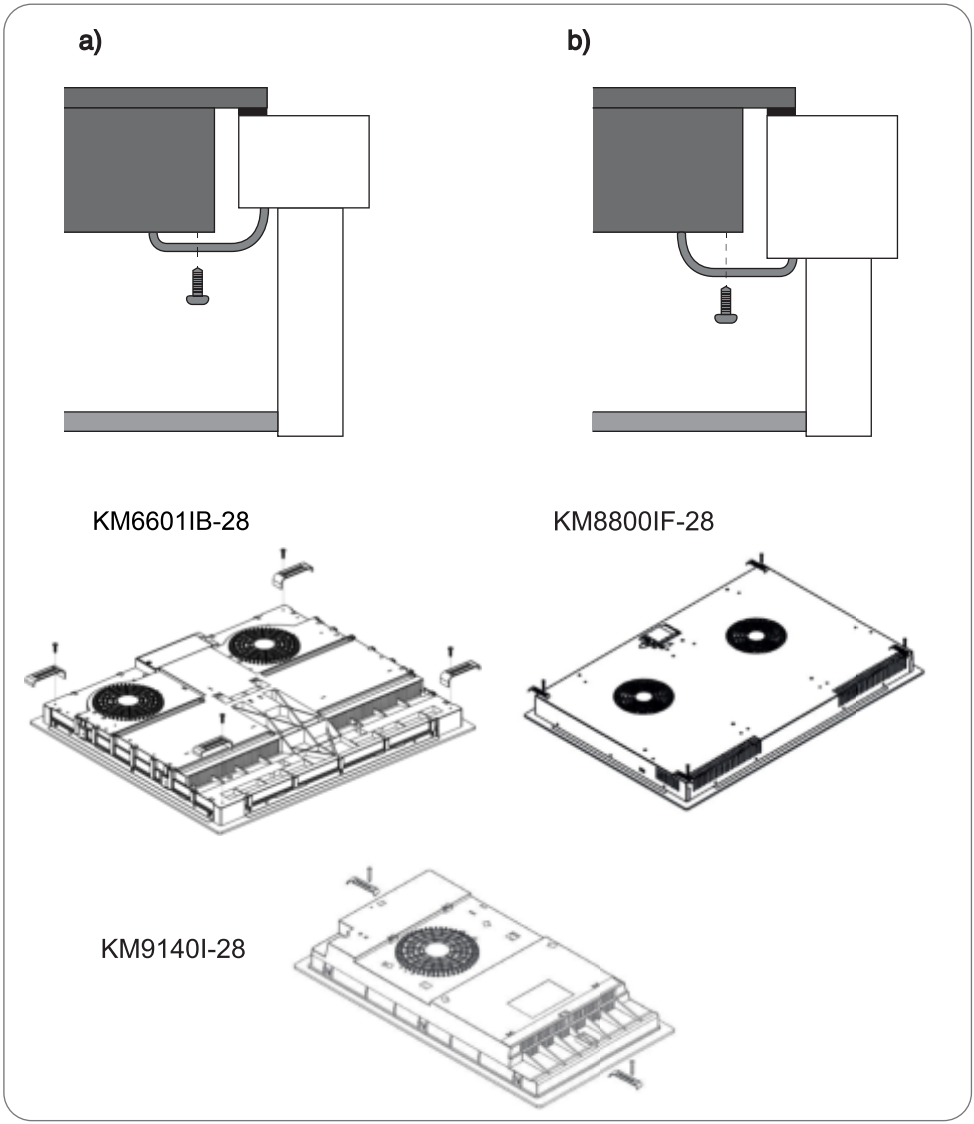



Fig. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

**NOTE:** The cut dimensions of the worktop can be found in the previous section “Size of work surface cutout area”.

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked.<br>Make sure the hob is always in good condition. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** The safe distance between the hob and any cabinet above it must be at least 760 mm. |

| | |
|---|---|
| | **WARNING:** The safe distance between the hob and a range hood must be at least 650 mm. |

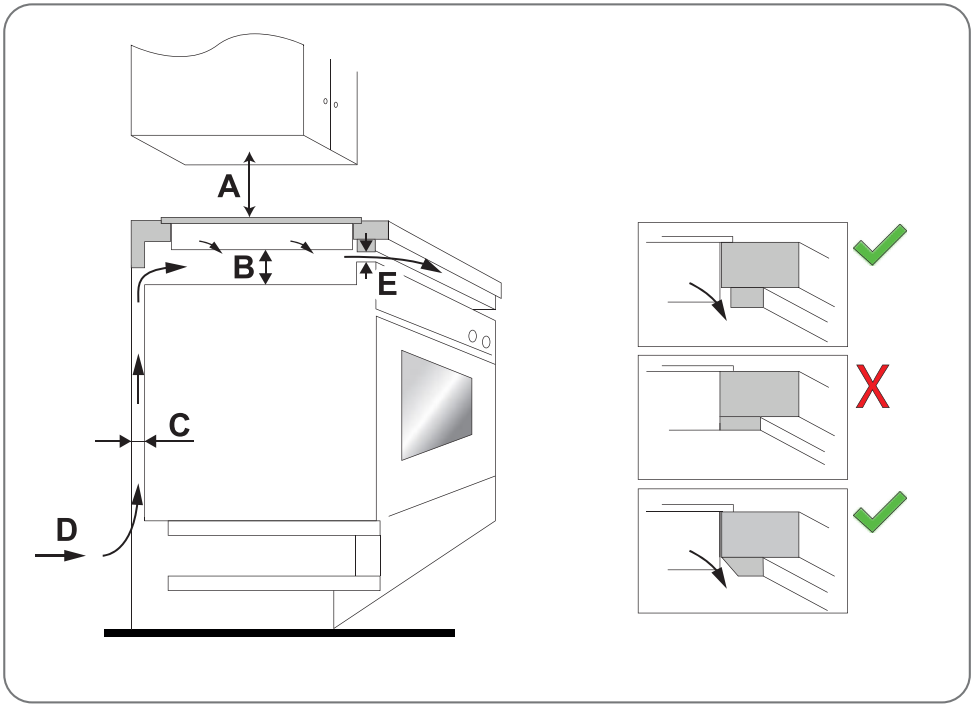



Fig. 5.4

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

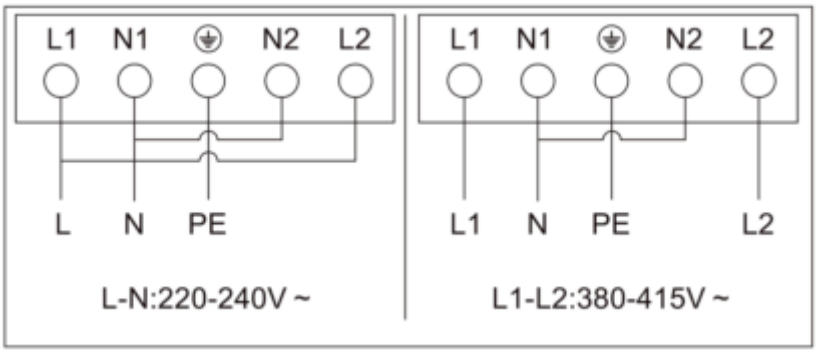
## 5.4 Connection of hob to mains

Before connecting the hob to the mains, check the following:

| | |
|---|---|
|  | **DANGER:** Do not use adapters, reducers or branches to connect the hob to the mains, as they could cause overheating and fire. The power cord must never touch hot parts and must be arranged in such a way as to not exceed a temperature of 75°C at any point. |
|  | **CAUTION:** Any modification to the electrical system of the house may only be carried out by a specialised technician. |
|  | **WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force. |
|  | **WARNING:** Check with a specialised technician that the electrical system of the house is suitable for the power used by the hob, check the values shown on the appliance nameplate. |
|  | **WARNING:** The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnector/ contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations. |
|  | **WARNING:** The cable must be checked regularly.<br>If the power cord is damaged or needs to be replaced, this can only be done by a specialised technician with suitable equipment to avoid accidents. |
|  | **WARNING:** If the appliance is connected directly to the mains, a single-pole disconnector/ contactor must be installed with a minimum distance of 3 mm between the contacts. |
|  | **WARNING:** The installer must ensure that the electrical connection has been made correctly and that it complies with safety standards. |
|  | **WARNING:** The ceramic glass hob must be connected to a power supply with a general impedance lower than 0.427 ohm. If necessary, contact the utility service provider for information on impedance. |
|  | **WARNING:** Do not bend or press on the cable. |

Connection method (for models without plug):

## KM6601IB-28 (23000000001028)




## KM8800IF-28

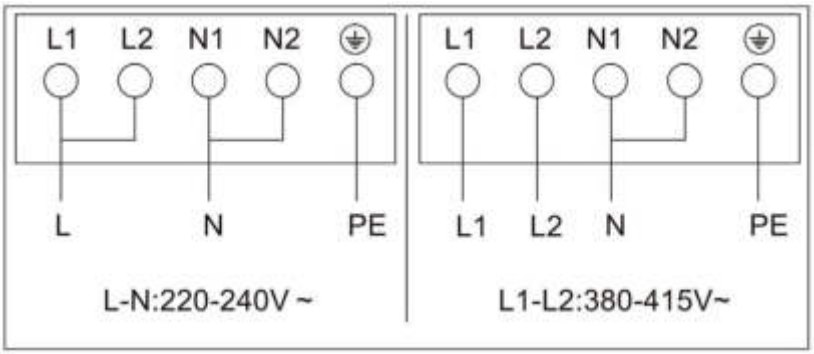



Fig. 5.5

# 6 : MAINTENANCE

## 6.1 Cleaning and care

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

| In case of: | Method of intervention: | WARNINGS |
|---|---|---|
| Everyday dirt on the ceramic glass hob (fingerprints, marks, food stains or non-sugary spills on the ceramic glass hob) | 1. Turn off power to the hob. | • When the hob is switched off, there is no “hot surface” indicator, but the hotplate may still be hot! Therefore, please always be very careful. |
| | 2. Apply electric hob cleaner to the still warm (not boiling hot!) ceramic glass hob. | • Avoid using sponges, nylon scrapers and harsh/abrasive detergents as they may scratch the glass panel. Please always check the label of the detergent or abrasive sponge to see if they are suitable. |
| | 3. Clean with a damp cloth and dry with a clean cloth or kitchen towel. | • Never leave detergent residues on the hob, the glass could get stained. |
| | 4. Switch power to the hob back on. | |

| In case of: | Method of intervention: | WARNINGS |
|---|---|---|
| Spills of boiling liquids and melted sugar on the ceramic glass hotplate | Please always remove these splashes immediately with a fish knife, spatula or scraper suitable for ceramic glass hobs, but be careful while the cooking zones are still hot:<br><br>1. Disconnect power supply to the hob by removing the plug from the socket.<br><br>2. Scrape off impurities or splashes from overcooked food in the cold area of the hob.<br><br>3. Wipe up any spills or splashes or overcooked food with a dish towel or kitchen towel.<br><br>4. Follow steps 2 to 4 for the aforementioned “Everyday dirt on the ceramic glass hob”. | • Remove stains caused by loose, sugary foods or overcooked foods as soon as possible. If they cool on the ceramic glass hob, they will be difficult to remove or may even cause permanent damage to the hob surface.<br><br>• Danger of cutting: the blade of a scraper is as sharp as a razor, if it does not have safety guards, always keep it in a safe place and out of the reach of children. |
| Splashes/liquids/ residues from overcooked food on the touch buttons | 1. Turn off power to the hob.<br><br>2. Wipe splashes/liquids/food residues with a wet cloth.<br><br>3. Clean the area of the touch buttons with a clean, damp sponge or cloth<br><br>4. Dry the area completely with a kitchen towel.<br><br>5. Switch power to the hob back on. | • The hob may beep and switch off, the touch buttons may not work due to the liquid left on them. Make sure that the area of the touch panel is dry before switching the hob back on. |

# 7 : TROUBLESHOOTING

## 7.1 Troubleshooting

| Problem | Possible causes | Remedy |
|---|---|---|
| The induction hob does not turn on. | No power. | Make sure that the induction hob is connected to the mains and that it is switched on. Check the main power switch of your home. If you have checked everything and the problem persists, contact a qualified technician. |
| The touch buttons do not respond. | The buttons are locked. | Unlock the controls. See the “Control lock button (child safety lock)” section and follow the instructions. |
| The touch buttons are difficult to use. | It is possible that there is a light film of water on the controls, or that you are using your fingertip to press on the buttons. | Make sure the area around the controls is dry, use your finger pads to press the touch buttons. |
| The ceramic glass top is scratched. | Cookware with rough edges. Sponges are too abrasive or cleaning products are unsuitable. | Use cookware with a flat, smooth bottom. See the “Appropriate cookware for induction hotplates” section. |
| Some pots/pans emit crackles or clicks. | This may be due to the cookware type (layers of different metals vibrate differently). | This is normal for cookware and does not indicate a fault. |
| The induction hob emits a low humming noise when used at a high temperature. | This is caused by induction cooking technology. | This is normal, but the noise should subside or completely disappear when the heat setting is reduced. |
| Noise from the induction hob fan. | A fan built into your induction hob activates to protect the electronics from overheating. It may continue to work even after turning off the hob. | This is normal and no action is required. Do not interrupt the power supply of the induction hob while the fan is running. |
| The cookware does not heat up and this symbol flashes on the display:  | The induction hob cannot detect the cookware because it is not suitable for induction cooking.<br>The induction hob cannot detect the cookware because it is too small for the hotplate or it is not properly aligned/centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See the “Appropriate cookware for induction hotplates” section.<br>Make sure the cookware is in the centre of the hotplate.<br>Make sure the bottom of the cookware is as large as the hotplate. |

| | | |
|---|---|---|
| The induction hob or hotplate has shut down unexpectedly, an audible signal sounds and an error code is displayed (usually alternating one or two digits in the cooking time timer display). | Technical issue. | Please write down the error code; turn off the induction hob, unplug it, contact a qualified technician. |

## 7.2 Display of error codes

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

| Fault code | Possible causes | Remedy |
|---|---|---|
| E4/E5 | Defective temperature sensor. | Contact the manufacturer. |
| E7/E8 | Defective IGBT temperature sensor. | Contact the manufacturer. |
| E2/E3 | Abnormal power supply voltage. | Check whether the power supply voltage is normal or if there are any voltage fluctuations.<br>Switch on the hob only after the supply voltage has returned to normal. |
| E6/E9 | Poor heat from the induction hob. | Restart the induction hob after it has cooled down. |

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

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




# Alois
## Induktionskochfeld, 59 cm
KM6601IB-28 (23000000001028)

+ 9 Leistungsstufen
+ Touch Control mit Slider Steuerung
+ Designrahmen in Aluminium
+ Mit PAN-Sensor – automatische Topferkennung für mehr Sicherheit und Effizienz
+ Konstante Heizleistung ohne Unterbrechung für gleichmäßiges Kochen
+ ECO-Funktion (einstellbare Leistungsbegrenzung: 2,8 / 3,5 / 5,6 / 7,2 kW)
+ Boosterfunktion in allen Kochzonen
+ Zwei Bridgezonen




### AUSSTATTUNG

| | |
|---|---|
| Ausführung | Glaskeramik / Induktion |
| Leistungsstufen | 9 |
| Steuerung | Touch Control mit Slider Steuerung |
| Anzahl der Kochzonen | 4 |
| Zweikreiszone / Bräterzone | Nein / Nein |
| Bridgezone | Ja, 2 |

### BESONDERHEITEN

| | |
|---|---|
| Restwärmeanzeige | Ja |
| Überhitzungsschutz | Ja |
| Automatische Abschaltung | Ja |
| Kindersicherung | Ja |
| ECO-Funktion | Ja (2,8 / 3,5 / 6 / 7,2 kW) |
| PAN-Sensor | Ja |
| Timer | 99 Minuten |



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| **Spannung / Frequenz** | 220–240V oder 380-415V / 50/60Hz |
| **Anschlusswert Kochfeld** | max. 7200 W |
| **Technische Daten der Kochzonen** | 4 x 180 mm / 1800 W / 2100 W (Booster)<br>oder<br>2 Bridgezonen : 2x 380 x 180 mm / 3000 W / 3600 W (Booster) |
| **Anschlusskabel** | ohne Stecker |
| **Kabellänge** | 120 cm |

## ABMESSUNGEN

| | |
|---|---|
| **Gerätemaße (H x B x T) / Gewicht** | 5,8 x 59 x 52 cm / 8 kg |
| **Ausschnittmaße Kochfeld (H x B x T)** | 56 x 49 cm |
| **Maße mit Verpackung (H x B x T) / Gewicht** | 11,2 x 68,5 x 58 cm / 9,5 kg |

| ARTIKELNUMMER | MODELL | EAN |
|---|---|---|
| 23000000001028 | KM6601IB-28 | 4262422193593 |



Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten