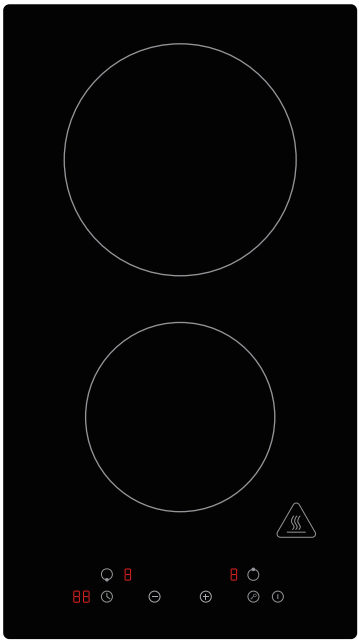
DE *Bedienungs- & Installationsanleitung*
Glaskeramik-Kochfeld

GB *Installation- & User's Instruction*
Ceramic Glass Hob

respekta®

Mod. No.:

> KM 9130 T-28



NEG-Novex Großhandelsgesellschaft für Elektro- und Haustechnik GmbH, Chenover Str. 5, D-67117 Limburgerhof
202107_001_NEG

Inhalt

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

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

3 : TECHNISCHE DATEN UND EIGENSCHAFTEN de-14
3.1 Technische Daten de-14
3.2 Elektrischer Schaltplan de-16

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN de-17
4.1 Nützliche Ratschläge de-17
4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes de-21

5 : INSTALLATION de-32
5.1 Zubehörliste de-32
5.2 Vorbereitende Arbeiten de-32
5.3 Installationsanleitung de-34
5.4 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz de-38

6 : WARTUNG de-40
6.1 Reinigung und Pflege de-40

7 : STÖRUNGSSUCHE de-42
7.1 Störungsbehebung de-42

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 6236. 46 32 0
E-Mail	info@neg-novex.de
WebSite	www.respekta.de

1.1.3 Kundendienst

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

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich bitte:

- Modellnummer

1.1.4 Einleitung und Sicherheit

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

So können Sie sich mit Ihrem neuen Gerät vertraut machen.

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

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

	Dieses Symbol bedeutet: **HINWEIS** Dieses Symbol weist Sie auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem. Das Symbol hat die Aufgabe, bestimmte Methoden oder Verfahren hervorzuheben, die für die korrekte Verwendung des Gerätes anzuwenden sind.
	Dieses Symbol bedeutet: **WICHTIGER HINWEIS** Dieses Symbol hat die Aufgabe, einen Arbeitsschritt hervorzuheben, der mit besonderer Vorsicht auszuführen ist, um eine Beschädigung der Struktur des Gerätes oder dessen Bauteile zu verhindern.
	Dieses Symbol bedeutet: **ACHTUNG** Dieses Symbol hat die Aufgabe, eine Sicherheitsinformation hervorzuheben. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche Unfälle genau verstanden haben.
	Dieses Symbol bedeutet: **GEFAHR** Dieses Symbol soll Sie auf eine gefährliche Situation für Sie selbst und andere aufmerksam machen. Aufmerksam lesen. Vergewissern Sie sich auch, dass Sie die Ursachen für mögliche gefährliche oder auch tödliche Unfälle genau verstanden haben.
	Dieses Symbol bedeutet: **ENTSORGUNG** Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern über eine spezielle Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten entsorgt werden muss. Indem Sie helfen, dieses Produkt korrekt zu entsorgen, tragen Sie zum Schutz der Umwelt, Ihrer Gesundheit und des Wohlbefindens anderer bei. Unsachgemäße Entsorgung gefährdet die Umwelt und die Gesundheit. Weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihren örtlichen Behörden, Entsorgungseinrichtungen oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

1.1.5 Identifikation des Geräts

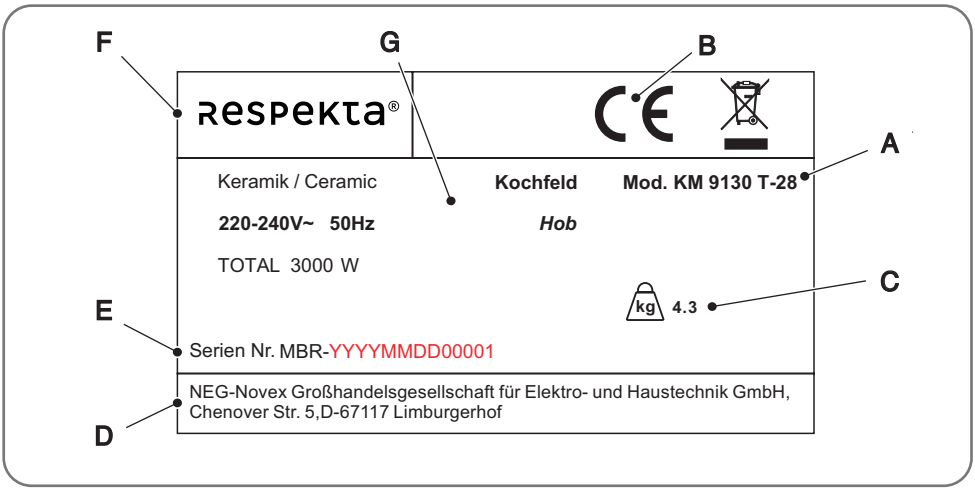


Abb. 1.1

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angegeben:

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

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

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

Platzierung des Typenschildes

Das Typenschild des Geräts ist im unteren Bereich angebracht.

CE-Konformitätserklärung

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

1.1.6 Garantiebedingungen

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

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

Schadensersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, sind ausgeschlossen

Der Garantieanspruch ist vom Käufer durch Vorlage der Kaufquittung nachzuweisen. Die Garantie ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.

2 : ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

2.1 Wichtige Hinweise

	**GEFAHR:** Es besteht Brandgefahr, wenn die Reinigung nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch durchgeführt wird.
	**GEFAHR:** Brandgefahr durch Selbstentzündung von Öl- und Fettdämpfen Vermeiden Sie die Wiederverwendung von Öl, da gebrauchtes Öl organische Rückstände enthalten kann, die eine Selbstentzündung wahrscheinlicher machen
	**GEFAHR:** Legen Sie keine brennbaren Produkte oder mit brennbaren Produkten getränkte Gegenstände in, auf oder in die Nähe des Geräts.
	**GEFAHR:** Sollten Sie Beschädigungen an der Oberfläche des Kochfeldes feststellen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung, um einen Stromschlag zu vermeiden.
	**GEFAHR:** Gefahr durch heiße Oberflächen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen. Während des Betriebs können zugängliche Teile dieses Geräts so heiß werden, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie das Glaskeramik-Kochfeld erst, wenn die Oberfläche abgekühlt ist; legen Sie keine Kleidung oder andere Gegenstände auf das Kochfeld, solange es noch heiß ist. Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld, da diese heiß werden können. Die Griffe der Töpfe können heiß sein. Prüfen Sie, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere eingeschaltete Kochzonen hinausragen.
	**GEFAHR:** Keine Abänderungen am Gerät vornehmen.
	**GEFAHR:** Seien Sie vorsichtig, die Kanten der Platte sind scharf.
	**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur die vom Gerätehersteller vorgesehenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die im Gerät eingebauten Kochfeldschutzvorrichtungen. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.
	**ACHTUNG:** Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
	**ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Typenschild des Kochfelds mit dem Stromnetz des Hauses, in dem es installiert werden soll, kompatibel sind, andernfalls ziehen Sie einen qualifizierten Techniker hinzu.

	**ACHTUNG:** Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den Anschluss an das Stromnetz verwenden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät korrekt montiert ist. Wenn ungeeignete Netzkabel oder freiliegende Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzt werden. Stellen Sie sicher, dass nicht locker oder verdreht ist. Stellen Sie sicher, dass ein Schutz installiert ist, der das direkte Berühren der Kabel verhindert. Verwenden Sie keine Steckdosenleiste oder Verlängerungskabel. Wenn die Steckdose locker ist, schließen Sie den Netzstecker Ihres Gerätes nicht an. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen wollen. Ziehen Sie immer den Netzstecker. Beschädigen Sie nicht den Netzstecker (falls vorhanden) oder das Netzkabel. Wenden Sie sich an unseren autorisierten Kundendienst oder einen Fachtechniker, um das beschädigte Netzkabel auszutauschen.
	**ACHTUNG:** Stecken Sie den Stecker erst nach erfolgter Installation des Geräts in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Gerätestecker nach der Installation des Geräts noch zugänglich ist.
	**ACHTUNG:** Verwenden Sie nur geeignete Vorrichtungen zur Unterbrechung der Spannungsversorgung: Überlastschalter, Sicherungen (Einschraubsicherungen müssen aus dem Halter herausnehmbar sein), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
	**ACHTUNG:** Die elektrische Anlage muss eine Trennvorrichtung haben, durch die das Gerät allpolig von der Stromversorgung getrennt werden kann. Die Trennvorrichtung muss mit Kontakten mit einem Querschnitt von mindestens 3 mm ausgestattet sein.
	**ACHTUNG:** Achten Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts darauf, dass Kabel und Stecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißen Töpfen in Berührung kommen.
	**ACHTUNG:** Alle vor dem direkten Kontakt schützenden 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:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienstservice oder auf jeden Fall von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefährdung zu vermeiden.
	**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.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Installation und der Anschluss an das Stromnetz müssen von einem qualifizierten Techniker gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Vorschriften durchgeführt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Gerät Zucker oder ein stark zuckerhaltiges Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld, muss das Kochfeld sofort gereinigt werden, indem der Zucker mit dem Schaber entfernt wird, auch wenn das Kochfeld noch heiß ist. Dadurch wird eine mögliche Beschädigung der Glaskeramikoberfläche verhindert.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Ablagefläche.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen. Nachdem das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist, können Sie mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel Kalk- und Wasserflecken sowie Fettspritzer entfernen. Trocknen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Versiegeln Sie die Kanten des Kochfelds mit Dichtungsband, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Schützen Sie die Unterseite des Geräts vor Dampf und Feuchtigkeit.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Tür oder unter einem Fenster. Dadurch wird verhindert, dass heißes Kochgeschirr herunterfällt, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

	**WICHTIGER HINWEIS:** Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen, sie werden heiß.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Wenn das Gerät über Schubladen installiert wird, stellen Sie sicher, dass zwischen der Unterseite des Geräts und der obersten Schublade ausreichend Platz vorhanden ist, da dieser Freiraum für die Luftzirkulation unerlässlich ist.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Nachdem Sie das Kochfeld aus der Verpackung genommen haben, überprüfen Sie es auf Unversehrtheit. Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an das RESPEKTA-Service-Netz. Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder gesprungenen Kochfeld. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker, wenn die Oberfläche des Kochfelds zerbrochen oder gesprungen ist.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenschränken müssen eingehalten werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Prüfen Sie vor der Installation und dem Gebrauch, dass die am Kochfeld angegebene Spannung (V) und Frequenz (Hz) mit der Spannung und Frequenz der Wohnung übereinstimmt, in der es installiert werden soll.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um einen Verschleiß des Oberflächenmaterials zu vermeiden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Wartungsarbeiten ausgeführt werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser- oder Dampfstrahl. Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Reinigen Sie die Oberfläche des Kochfeldes nur mit pH-neutralen Reinigungsmitteln. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
	**HINWEIS:** Lesen Sie die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Kochfeld installieren und/oder benutzen.
	**HINWEIS:** Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
	**HINWEIS:** Achten Sie immer darauf, dass der Boden der Töpfe sauber ist.

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

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

	**HINWEIS:** Das Kochfeld ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Die in dieser Unterlage beschriebenen Geräte sind nicht für die gewerbliche Nutzung bestimmt. Sie sind nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

	**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 KM 9130 T-28

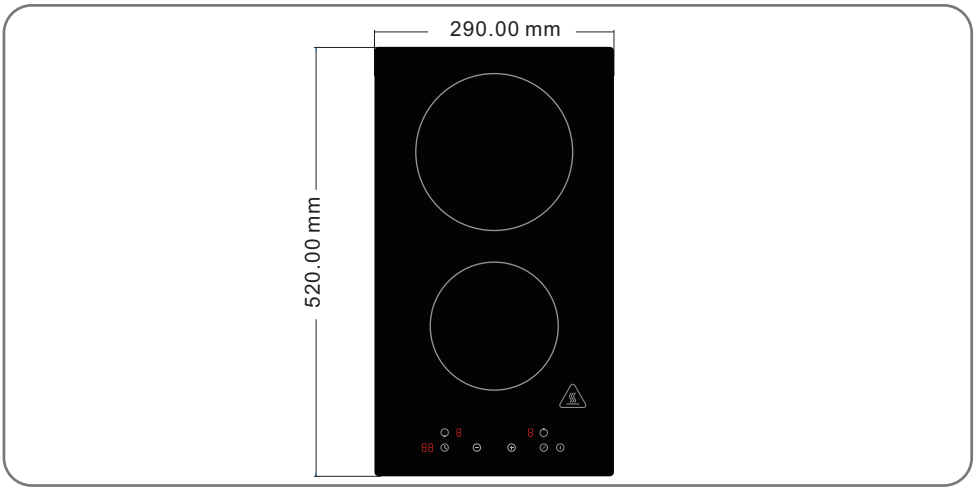


Abb. 3.1

Modell Nr.		**KM 9130 T-28**
Identifikation des Produkts/ Marke	NEG	respekta
Produktfamilie		Einbaukochfeld
Produktbeschreibung		Elektrokochfeld, 30cm
Kochfeldtyp (Elektro/Gas/ Kombiniert)		elektrisch
Heizart (Massivplatten/Strahlung/ Induktion)		Strahlungsplatten
Kochfeldausführung (Edelstahl/ Glas/Glaskeramik)		Glaskeramik

Eigenschaften

Modell Nr.		**KM 9130 T-28**
Spannung/Frequenz	V/Hz	220-240V~ 50Hz
Nennleistung	Watt	3000
Länge des Netzkabels	cm	Außenlänge 167
Netzkabel (mit/ohne) Stecker		Kabel mit Schuko-Stecker
Breite des Kochfelds	cm	30
Anzahl der Heizzonen	Stk	2
Vordere Heizzone	Watt	1200W
Hintere Heizzone	Watt	1800W
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 50
Nettogewicht	kg	4,3
Bruttogewicht (ohne Verpackung)	kg	5,5
Abmessungen der Verpackung (Länge-Höhe-Tiefe)	mm	375 x 580 x 115

Ausrüstung und Zubehör

Modell Nr.		**KM 9130 T-28**
Befestigungsbügel (mitgeliefert/ nicht mitgeliefert)		mitgeliefert
Dichtungsband (mitgeliefert/nicht mitgeliefert)		mitgeliefert

3.2 Elektrischer Schaltplan

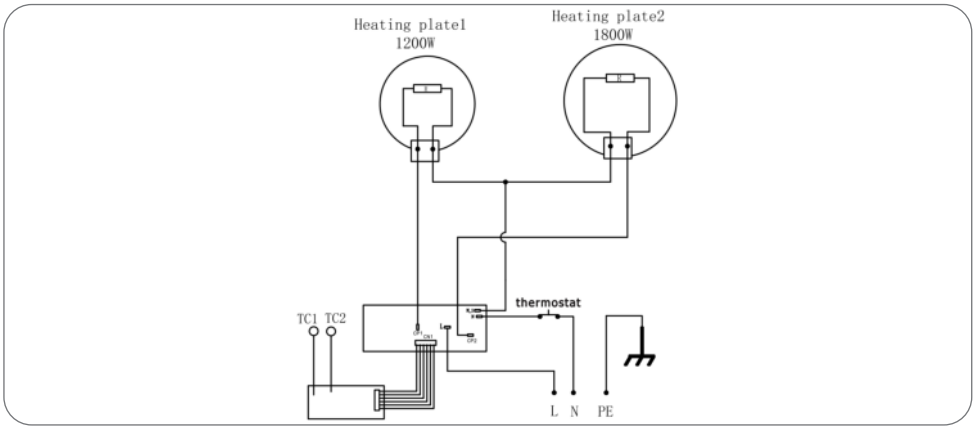


Abb. 3.2

4 : NUTZUNGSBESTIMMUNGEN

4.1 Nützliche Ratschläge

	**GEFAHR:** Lassen Sie den Topf bei eingeschaltetem Kochfeld niemals unbeaufsichtigt, da das Fett Feuer fangen könnte.
	**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 elektrischen Kochplatte

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit einem Mikrocomputer ausgestattet, der verschiedene Arten von Kochanforderungen erfüllen kann. Es verfügt über ein Heizelement mit mikroautomatischer Steuerung und Multi-Power-Einstellung.

Das Glaskeramik-Kochfeld basiert auf der Infrarot-Heiztechnologie, die Wärme abstrahlt, um die Speisen zu erwärmen.

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

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

4.1.2 Geeignete Töpfe

Sie können jede Art von Topf oder Pfanne verwenden, z. B. Kupfertöpfe, Woks, Edelstahl, Töpfe, Glasgeschirr, Kasserollen und Keramikbehälter.

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

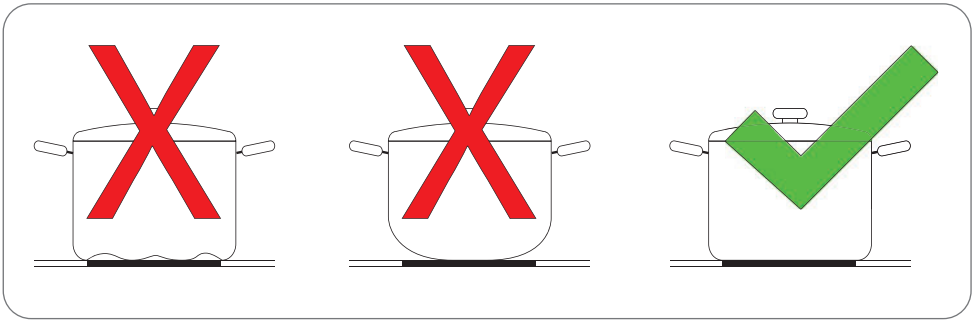


Abb. 4.1

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

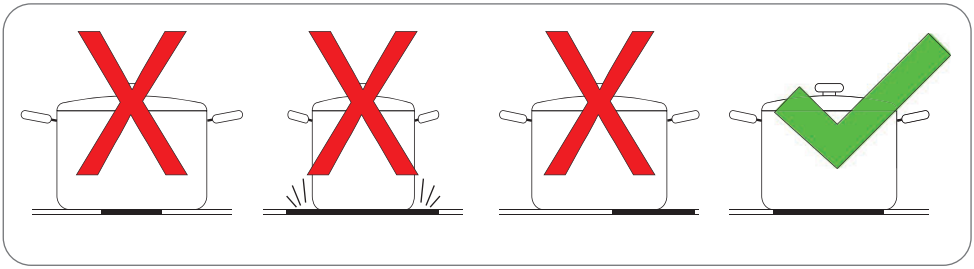


Abb. 4.2

	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.

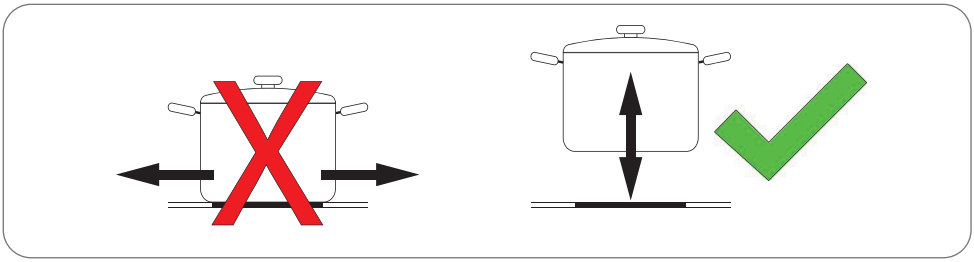


Abb. 4.3

4.1.3 Energieersparnis

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

	WICHTIGER HINWEIS: WARNUNG! 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 Kochstelle, 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 Kochstelle, um deren Restwärme zu nutzen.

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

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

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

4.1.4 Verwendung der Tasten (Touch Controls)

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

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

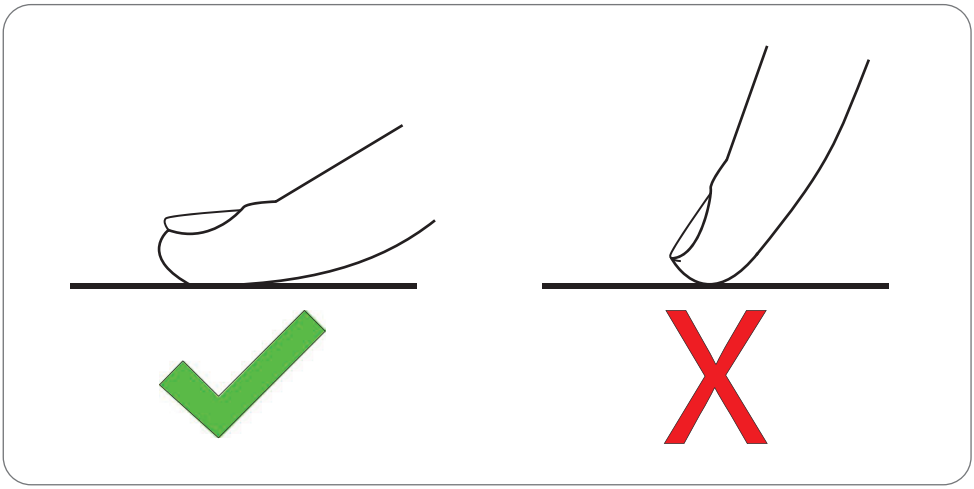


Abb. 4.4

4.2 Verwendung des elektrischen Kochfeldes

4.2.1 Anordnung der Kochzonen

KM 9130 T-28

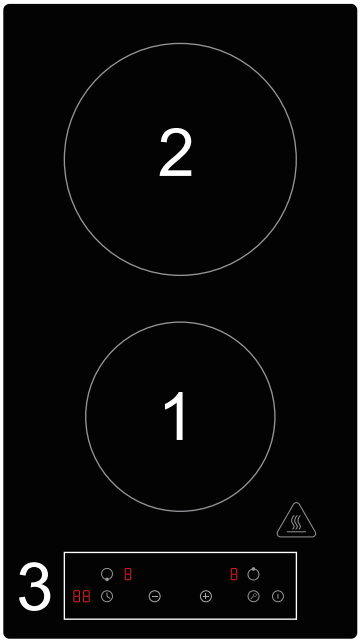


Abb. 4.5

1 - Vordere Kochzone (1200W)
2 - Hintere Kochzone (1800W)
3 - Touchscreen-Bedienfeld

4.2.2 Bedienfeld

Ein-/Ausschalten, Auswahl der Kochzone und der Heizstufe

1 - Tasten zur Auswahl der vorderen/hinteren Kochzone
2 - Tasten für die Heizstufe (+/-) / Tasten für die Timereinstellung (+/-)
3 - Tastensperre (Kindersicherung)
4 - ON-OFF-Taste (Kochfeld ein/aus)
5 - Timer-Taste

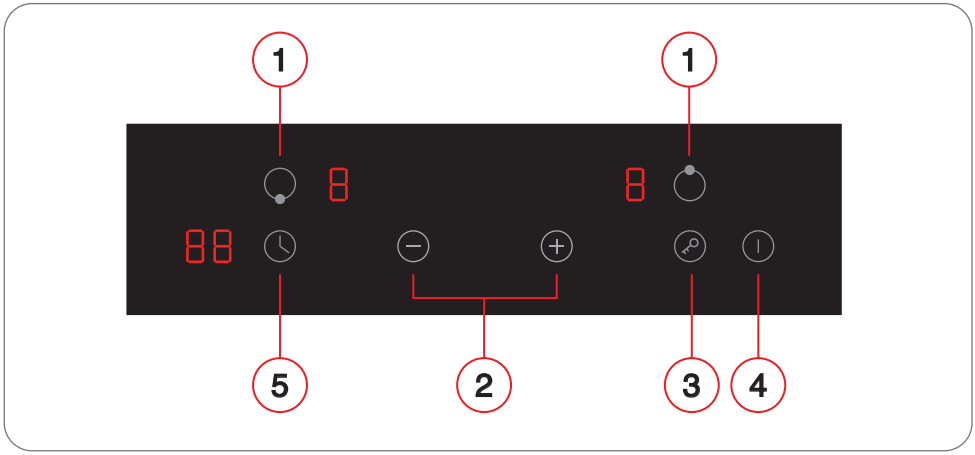


Abb. 4.6

4.2.3 Starten des Kochvorgangs

1 - Drücken Sie die Einschalttaste ON/OFF (4), 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.

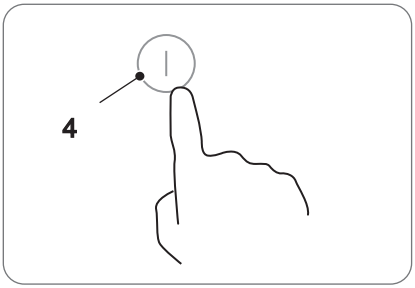


Abb. 4.7

2 - Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

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

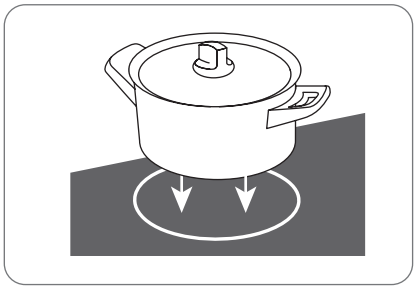


Abb. 4.8

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

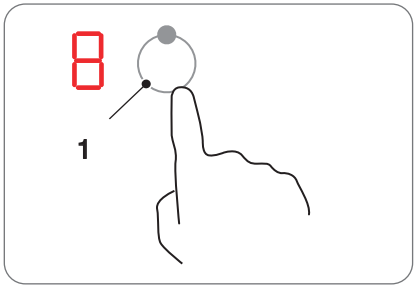


Abb. 4.9

4 - Drücken Sie die Garstufeneinstelltasten "+/-" (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.

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

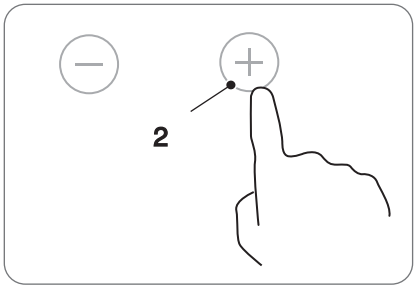


Abb. 4.10

4.2.4 Nach dem Kochen

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

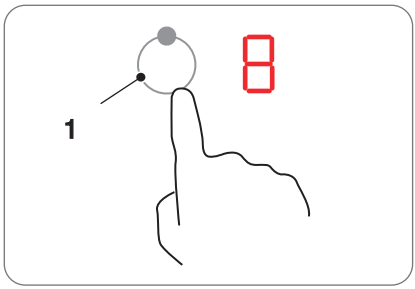


Abb. 4.11

2 - Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Taste "-" (2) drücken, bis Sie die Stufe "0" erreichen, oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten "+/-". (2) . Kontrollieren Sie, dass das Display "0" anzeigt.

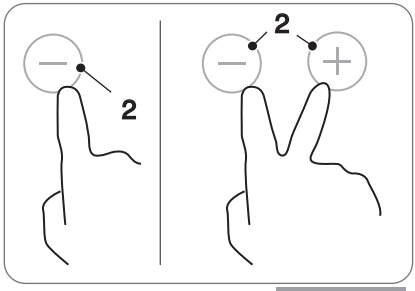


Abb. 4.12

3 - Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken der Taste ON/OFF (4) aus.

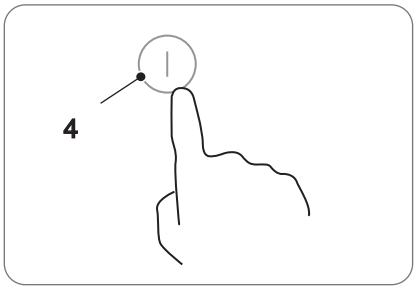


Abb. 4.13

	ACHTUNG: Vorsicht vor heißen Oberflächen

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

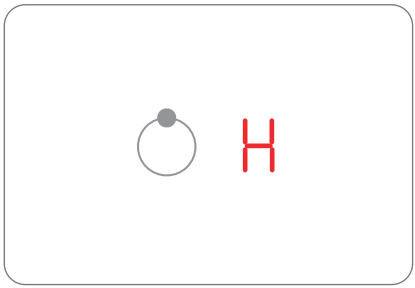


Abb. 4.14

4.2.5 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 Glaskeramikkochfeld 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.

4.2.6 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
Standard-Garzeittimer (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.7 Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

	HINWEIS: Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen. Sie können den Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Stellen Sie den Timer ein, um die Zeit einzuhalten:

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

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

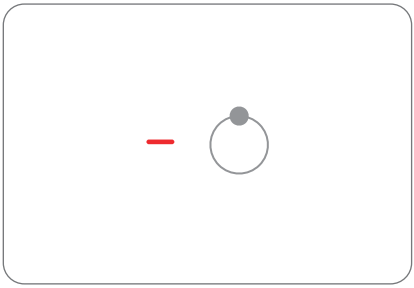


Abb. 4.15

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

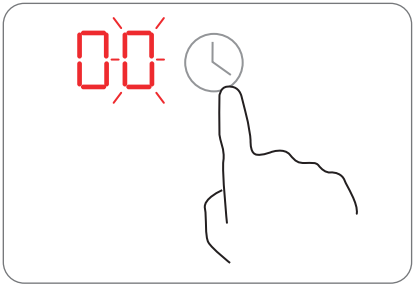


Abb. 4.16

3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

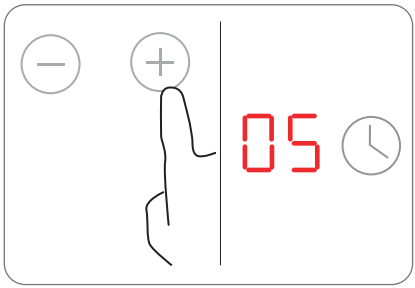


Abb. 4.17

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

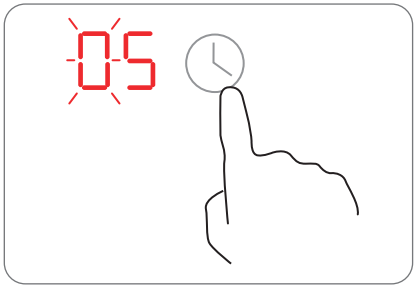


Abb. 4.18

5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

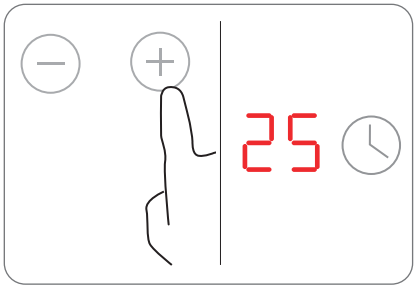


Abb. 4.19

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

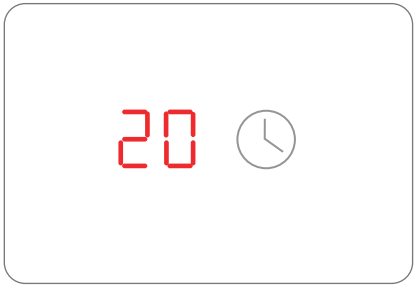


Abb. 4.20

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

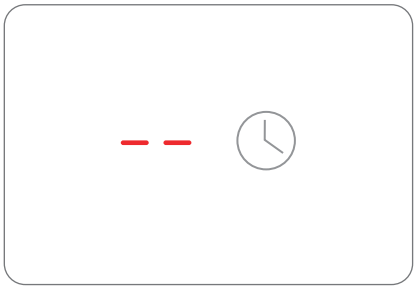


Abb. 4.21

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

1 - Drücken Sie die Auswahltaste 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.

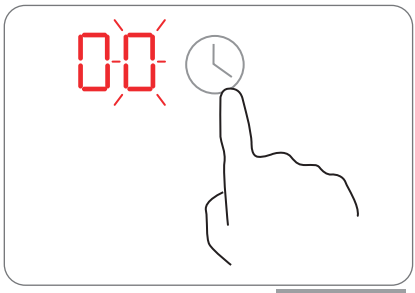


Abb. 4.22

3 - Stellen Sie die Uhrzeit ein, indem Sie die Taste "+" drücken (z. B. 5).

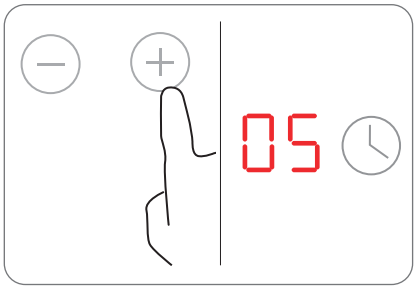


Abb. 4.23

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

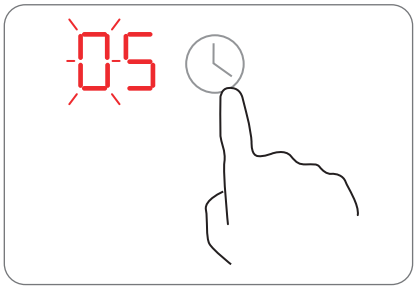


Abb. 4.24

5 - Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Taste "+" ein (z.B. 2), jetzt ist der Timer auf 25 Minuten eingestellt.

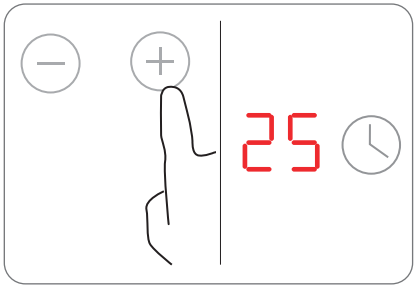


Abb. 4.25

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

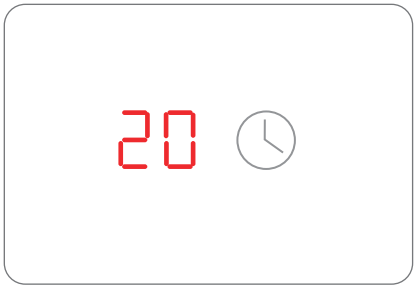


Abb. 4.26

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

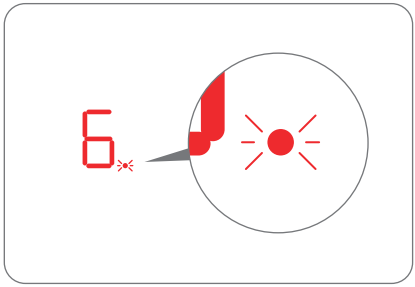


Abb. 4.27

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.

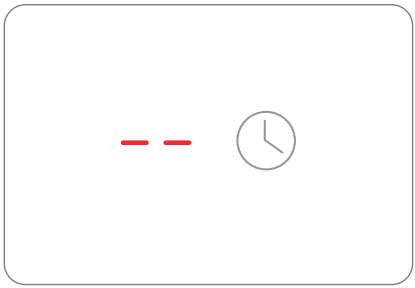


Abb. 4.28

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.

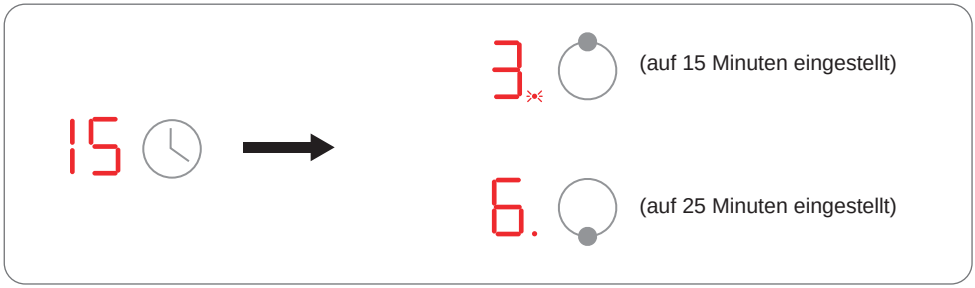


Abb. 4.29

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.

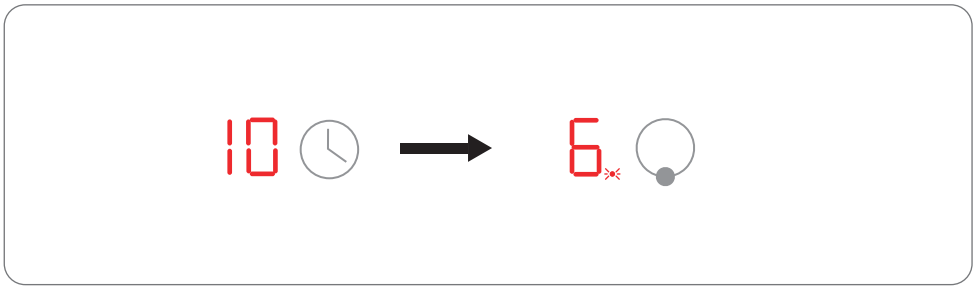


Abb. 4.30

	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 (1), 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.

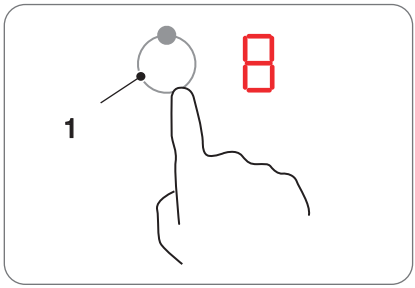


Abb. 4.31

4.2.8 Kochanleitungen

Ratschläge für das Kochen

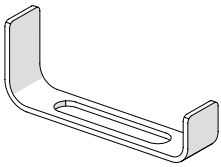
	GEFAHR: Seien Sie bitte vorsichtig, wenn Sie Öle und Fette sehr schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.

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

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

5 : INSTALLATION

5.1 Zubehörliste

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

5.2 Vorbereitende Arbeiten

5.2.1 Sicherheitsanweisungen für die Installation

Vor dem Einbau des Kochfelds:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vor dem Befestigen der Haltebügel

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

Einstellen der Bügelposition

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

5.3 Installationsanleitung

5.3.1 Abmessungen des Arbeitsplattenausschnitts

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

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

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

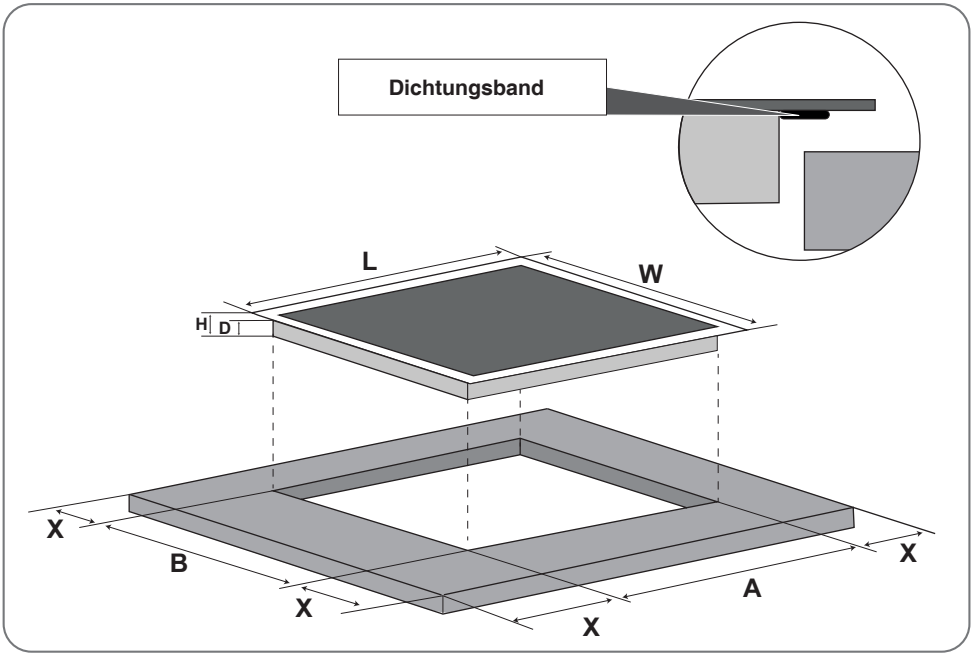


Abb. 5.1

Modell	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM 9130 T-28	290	520	50	46	270	490	mindestens 50

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

5.3.2 Montageanleitung

Wichtig:

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

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

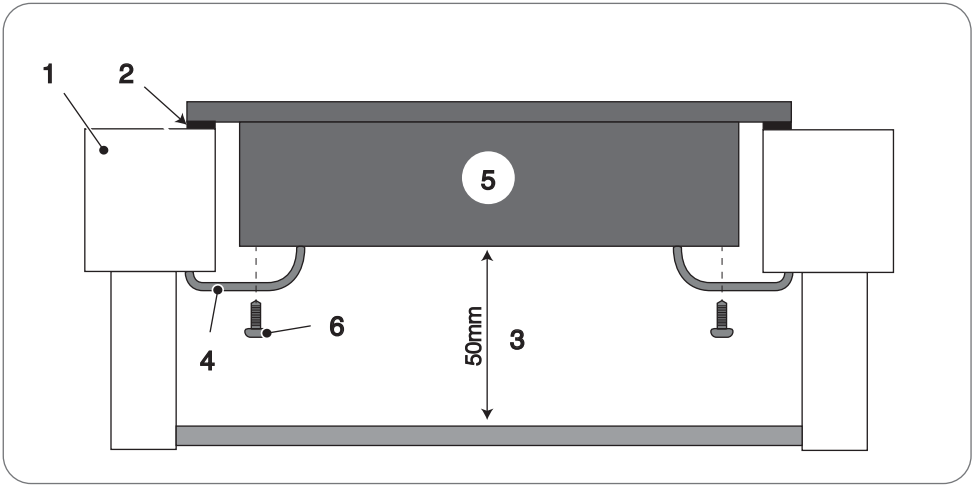


Abb. 5.2

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

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.

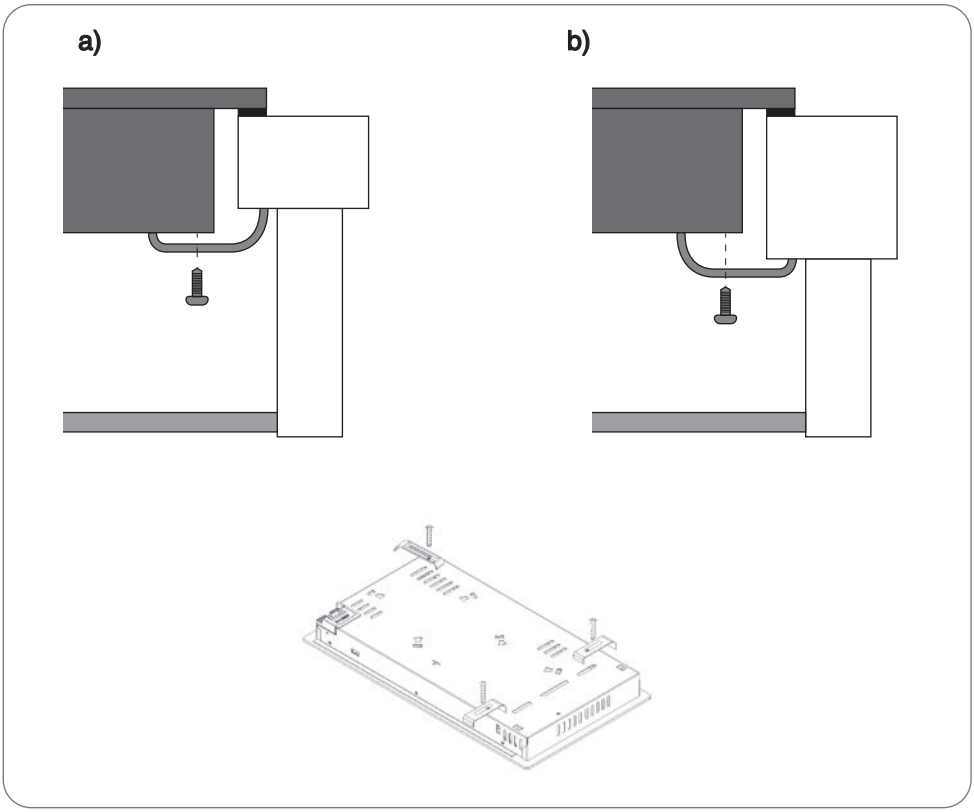


Abb. 5.3

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.

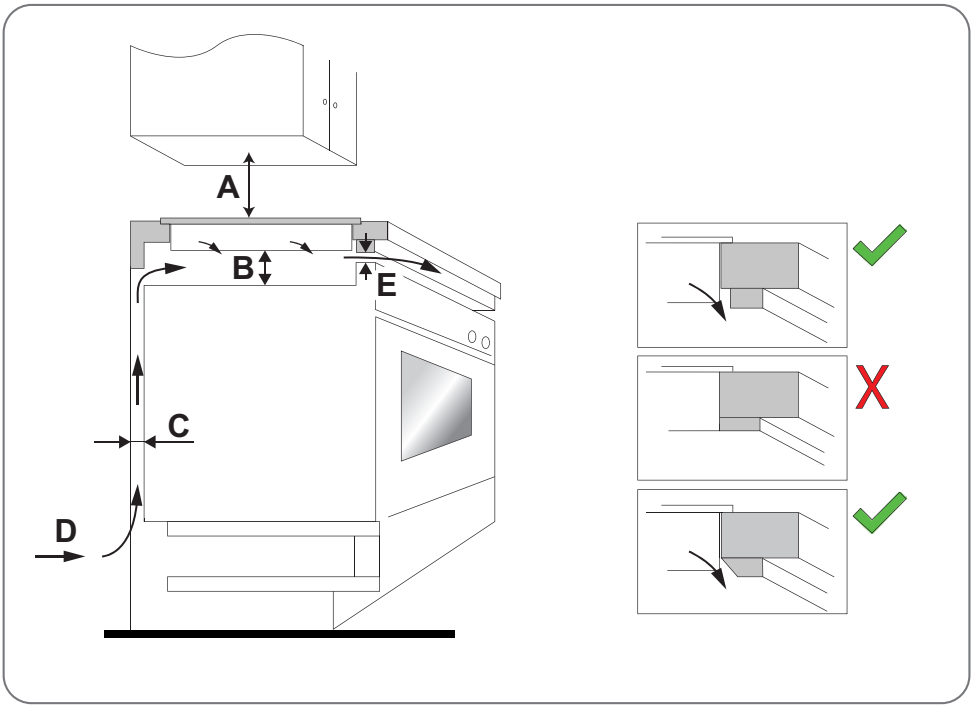


Abb. 5.4

A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760 (Mindestabstand vom Möbelstück) 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 Netzkabel des Geräts muss an eine geeignete, geerdete Steckdose angeschlossen werden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, darf die Ersetzung nur von einem spezialisierten Techniker mit geeigneter Ausrüstung durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
	**WICHTIGER HINWEIS:** 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.

6 : WARTUNG

6.1 Reinigung und Pflege

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

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

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

7 : STÖRUNGSSUCHE

7.1 Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Das Kochfeld schaltet sich nicht ein.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld 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. Schlagen Sie den Abschnitt „Geeignete Töpfe“ nach.
Einige Töpfe/Pfannen machen knisternde oder tickende Geräusche.	Dies kann an der Art Ihres Topfes liegen (verschiedene Metallschichten schwingen unterschiedlich).	Dies ist normal für Töpfe und deutet nicht auf Mängel hin.

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-16
4 : HOW TO USE en-17
4.1 Preliminary advice en-17
4.2 Using the electric hob en-21
5 : INSTALLATION en-32
5.1 List of accessories en-32
5.2 Preliminary operations en-32
5.3 Instructions for installation en-34
5.4 Connection of hob to mains en-38
6 : MAINTENANCE en-40
6.1 Cleaning and care en-40
7 : TROUBLESHOOTING en-42
7.1 Troubleshooting en-42

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 6236. 46 32 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 hood or its components.

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

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

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

1.1.5 Appliance identification

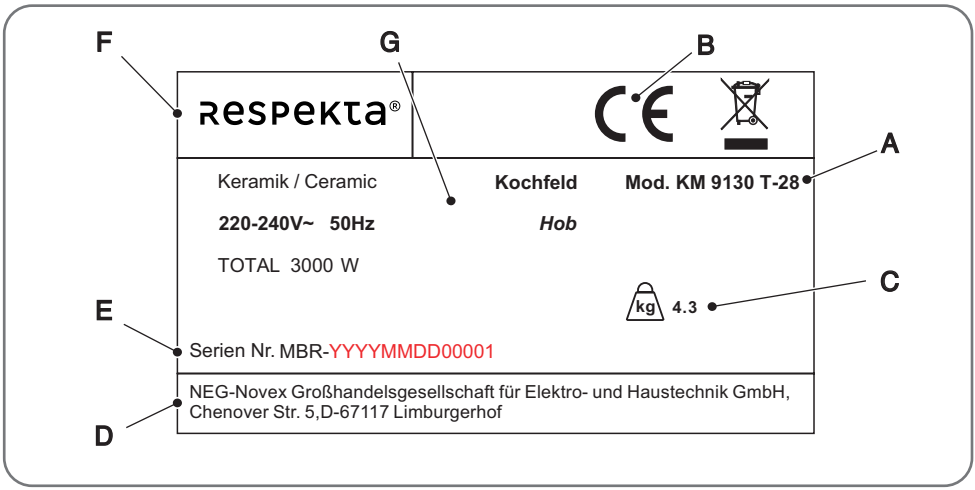


Fig. 1.1

The following data are shown on the nameplate:

A - Model
B - CE Marking
C - Weight
F - Manufacturer
D - Manufacturer data
G - Description
E - Serial number

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

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

Location of the nameplate

The appliance nameplate is located at the bottom.

CE declaration of conformity

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

1.1.6 Warranty conditions

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

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

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

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

2 : GENERAL SAFETY RULES

2.1 Important information

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

	**CAUTION:** Make sure to use the correct cable for connection to the power supply. Make sure that the appliance is installed correctly. If unsuitable power cords or exposed power plugs are used, the connection may overheat. Make sure the power cord is not loose or tangled. Make sure that a guard is installed that prevents direct contact with the cables. Do not use multiple sockets or extension cables. If the power outlet is loose, do not connect the power plug of your appliance. Do not pull the power cord when you want to disconnect the unit from the power supply. Always unplug. 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:** Use only suitable power 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:** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its technical assistance service, or in any case by a qualified person in order to prevent any risk.

	**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.
	**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:** In case sugar or other heavily sweetened substance is spilled on the hot ceramic glass hotplate, wipe it up immediately and carefully remove the sugar with a scraper while the hotplate is still warm. This prevents possible damage to the ceramic glass surface.
	**WARNING:** Do not use the appliance as a work or storage surface.
	**WARNING:** Switch off the appliance and let it cool down before cleaning it. After the hob has sufficiently cooled down, it is possible to remove limescale, water marks and grease splashes with a damp cloth and a little detergent. After cleaning, dry the hob with a soft cloth.
	**WARNING:** Seal the edges of the hob with sealing tape to prevent swelling due to moisture. Protect the bottom of the unit from steam and moisture.
	**WARNING:** Do not install the appliance near a door or under a window. This will prevent hot cookware from falling off when opening the door or window.
	**WARNING:** Do not leave the appliance unattended when it is in operation.
	**WARNING:** Switch off the cooking zones after each use.
	**WARNING:** Do not put cutlery or cookware lids on the cooking zones, they could heat up.

	**WARNING:** If the appliance is installed above drawers, make sure there is sufficient space between the bottom of the appliance and the top drawer, as this space is essential for air circulation.
	**WARNING:** Once the hob has been removed from the packaging, check its conditions. If the product is damaged, do not use the product and contact the RESPEKTA service network. Do not cook on a broken or cracked hob. If the hob surface is broken or cracked, immediately disconnect the appliance from the mains (wall switch) and contact a qualified technician.
	**WARNING:** The minimum distances from other appliances and kitchen cabinets must be respected.
	**WARNING:** Before installation and use, make sure that the voltage (V) and frequency (Hz) indicated on the hob are exactly the same voltage (V) and frequency (Hz) as the home in which it is to be installed.
	**WARNING:** Clean the appliance regularly to avoid wear of the surface material.
	**WARNING:** Disconnect the appliance from the mains before carrying out maintenance work.
	**WARNING:** Do not clean the unit with a jet of water or steam. Clean the unit with a soft, damp cloth. Only use detergents with a neutral pH to clean the hob surface. Do not use abrasive sponges, solvents or metal objects.
	**NOTE:** Before installing and/or using the hob, read the instructions carefully.
	**NOTE:** Clean the hob after each use.
	**NOTE:** Always make sure that the bottom of the cookware is clean.
	**NOTE:** Scratches or dark spots on the surface do not compromise the functionality of the hob.
	**NOTE:** Use a suitable scraper for cleaning the glass.

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

	**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 KM 9130 T-28

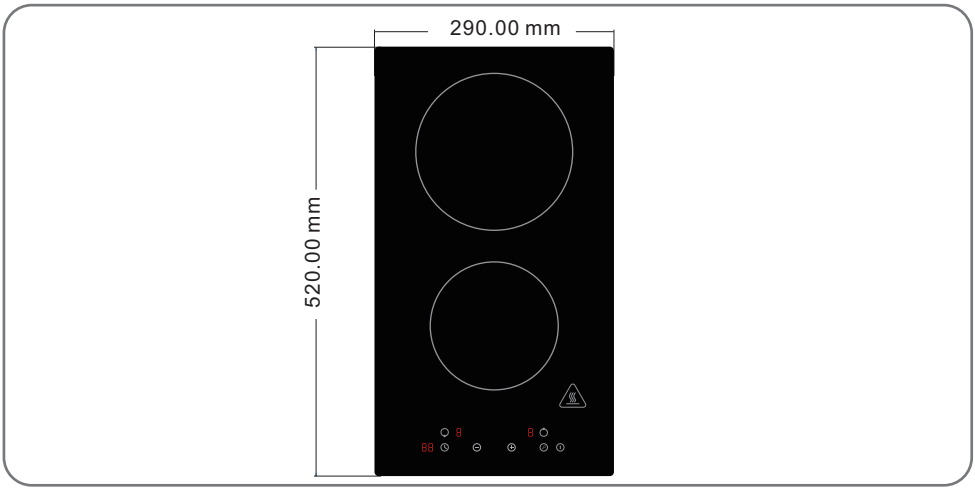


Fig. 3.1

Model no.		**KM 9130 T-28**
Product identification / Brand	NEG	respekta
Product family		Built-in hob
Product description		Electric hob, 30 cm
Type of hob (electric/gas/ combination)		electric
Type of heating (solid plates/ radiation/induction)		radiation plates
Hob finish (stainless steel/glass/ ceramic glass)		ceramic glass

Features

Model no.		KM 9130 T-28
Voltage / Frequency	V/Hz	220-240V~ 50Hz
Nominal power	Watt	3000
Power cord length	cm	External length 167
Power cord (with/without) plug		Cable with Schuko socket
Hob width	cm	30
No. heating zones	no.	2
Front heating area	Watt	1200W
Rear heating area	Watt	1800W
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 50
Net weight	Kg	4.3
Gross weight (packaging included)	Kg	5.5
Packaging dimensions (Length-Height-Depth)	mm	375 x 580 x 115

Equipment or accessories

Model no.		KM 9130 T-28
Fixing brackets (included/not included)		included
Sealing tape (included/not included)		included

3.2 Wiring diagram

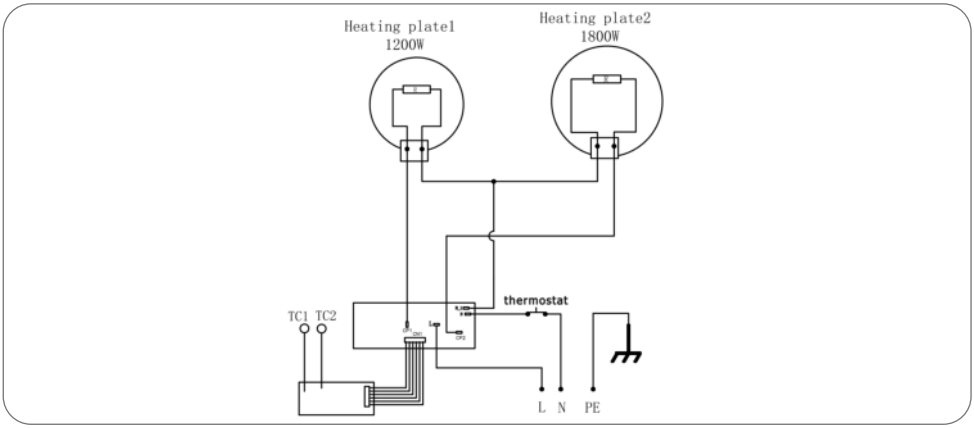


Fig. 3.2

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.
	**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 electric hotplate

The ceramic glass hob has a microcomputer that can meet a variety of culinary needs, with a heating resistance with micro-automated control and multi-power selection.

The ceramic glass hob is based on infrared heating technology, which radiates heat in order to heat the food.

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

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

4.1.2 Appropriate cookware

Any type of pot or pan can be used, such as copper pots, woks, stainless steel, pots, glass pots, casseroles and ceramic containers.

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

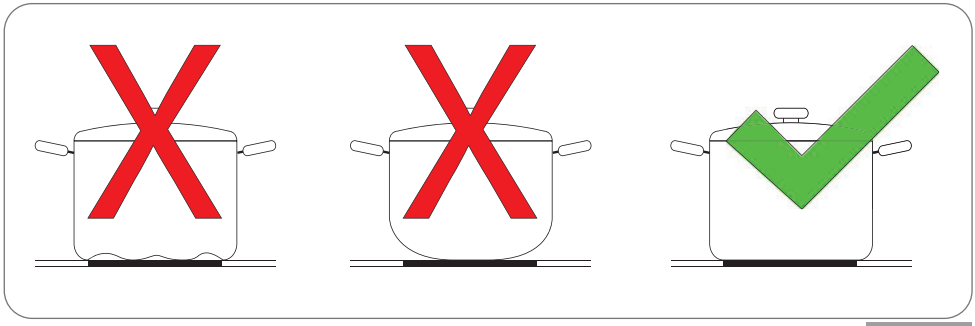


Fig. 4.1

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

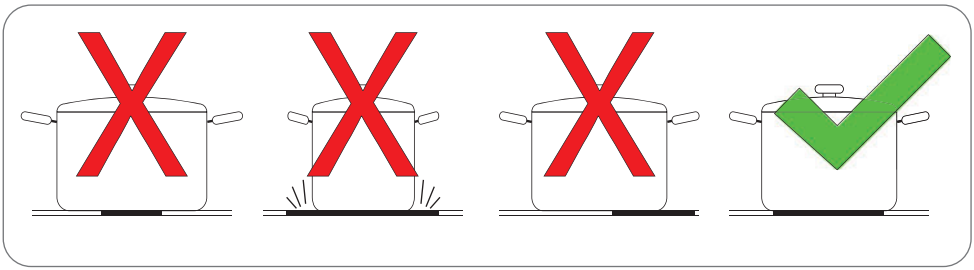


Fig. 4.2

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

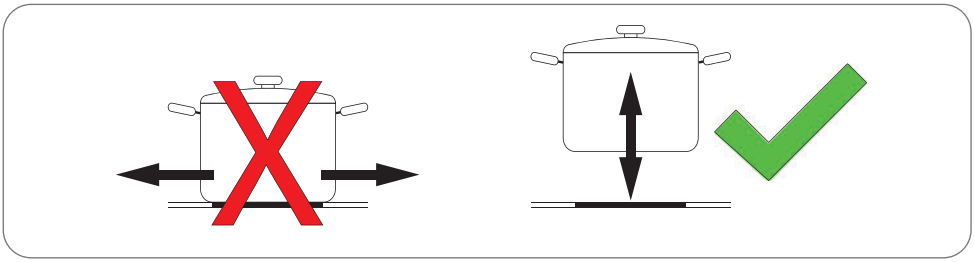


Fig. 4.3

4.1.3 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.

4.1.4 Using the buttons (touch controls)

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.

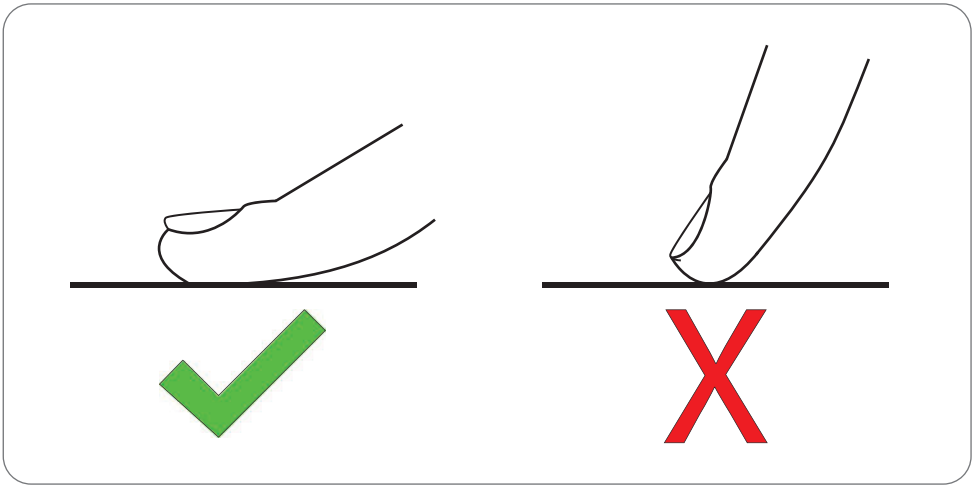


Fig. 4.4

4.2 Using the electric hob

4.2.1 Arrangement of cooking panels

KM 9130 T-28

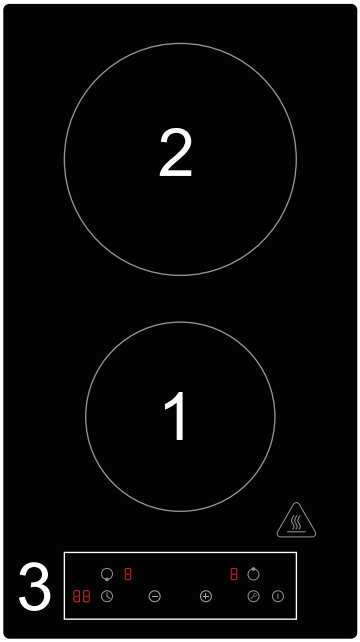


Fig. 4.5

1 - Front hotplate (1200W)
2 - Rear hotplate (1800W)
3 - Touch screen control panel

4.2.2 Control panel

On/off, selection of hotplate and cooking intensity level

1 - Front/rear cooking zone selection buttons
2 - Cooking intensity level buttons (+/-) / timer setting buttons (+/-)
3 - Control lock button (child safety lock)
4 - ON-OFF button (hob on/off)
5 - Timer button

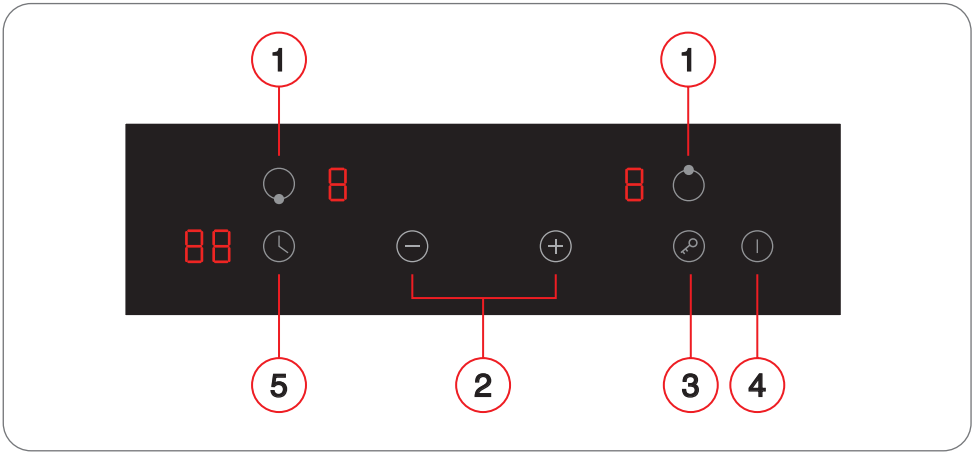


Fig. 4.6

4.2.3 Starting the cooking process

1 - Press the ON/OFF button (4), 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.

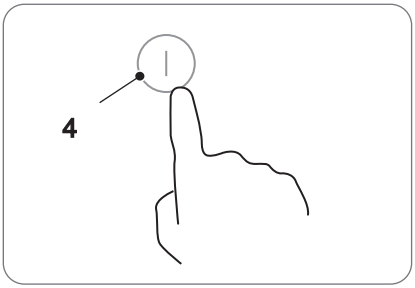


Fig. 4.7

2 - Place the dish on the desired hob.

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

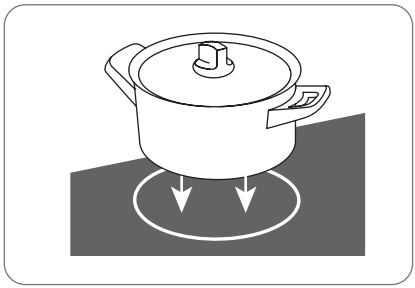


Fig. 4.8

3 - By pressing the hotplate selection button (1), an indicator next to it will flash.

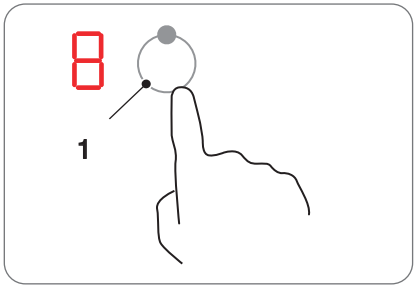


Fig. 4.9

4 - Press the cooking level buttons "+/-" (2) 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.

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

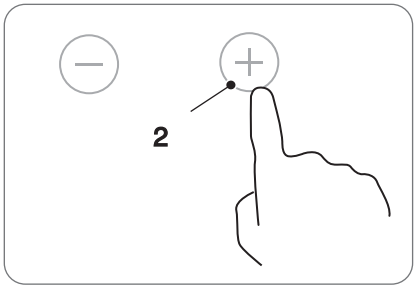


Fig. 4.10

4.2.4 After cooking

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

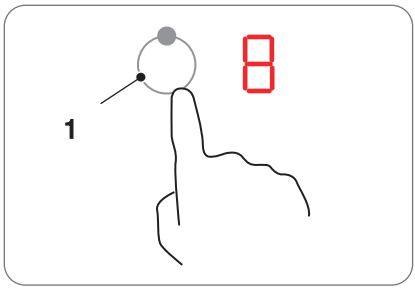


Fig. 4.11

2 - Turn off the cooking area by pressing the "-" button (2) until you reach level "0", or press the "+/-" buttons (2) at the same time. Make sure the display shows "0".

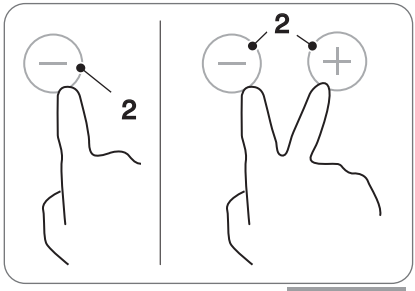


Fig. 4.12

3 - Turn off the entire hob by pressing the ON/OFF button (4).

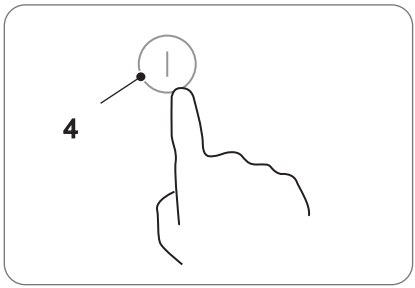


Fig. 4.13

	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.

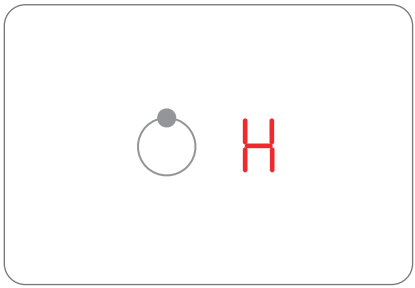


Fig. 4.14

4.2.5 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 ceramic glass 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.

4.2.6 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
Standard timer for cooking time (hours)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

4.2.7 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

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

	NOTE: You can set the timer for up to 99 minutes. You can use the timer even if you do not select a hotplate.

Set the timer to keep time:

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

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

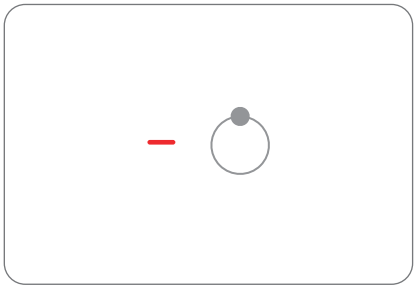


Fig. 4.15

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

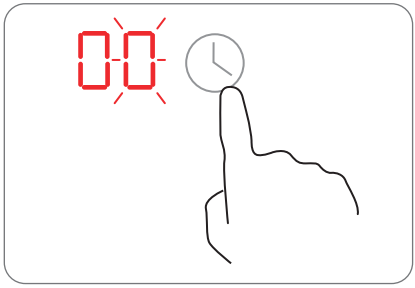


Fig. 4.16

3 - Set the time by pressing the "+" button (e.g. 5).

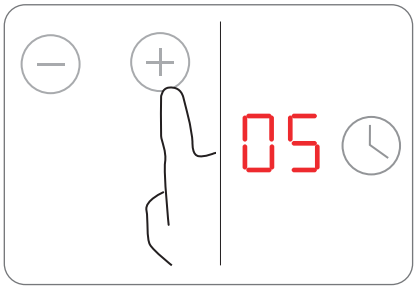


Fig. 4.17

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

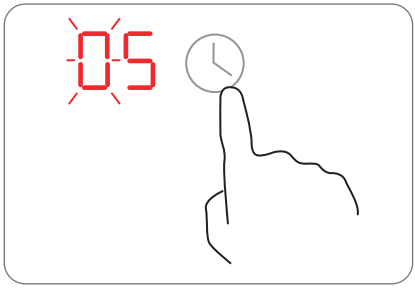


Fig. 4.18

5 - Set the time by pressing the "+" button, (e.g. 2), now the timer is set to 25 minutes.

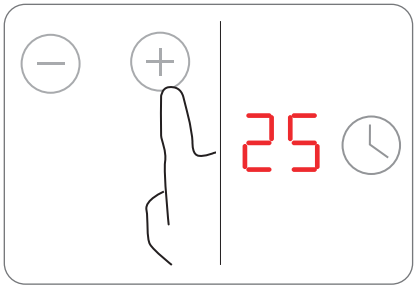


Fig. 4.19

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

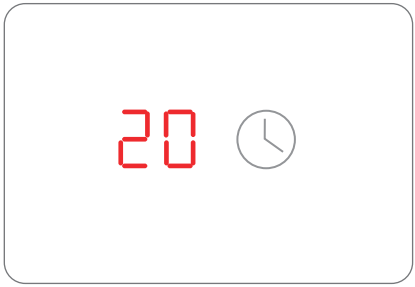


Fig. 4.20

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

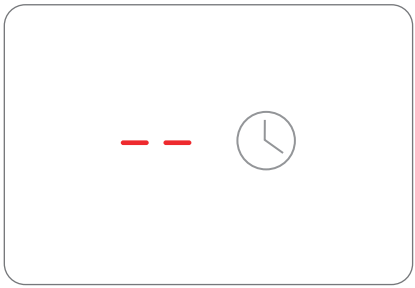


Fig. 4.21

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.

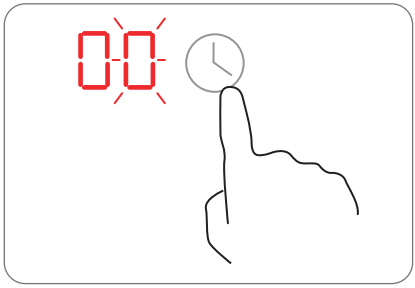


Fig. 4.22

3 - Set the time by pressing the "+" button (e.g. 5).

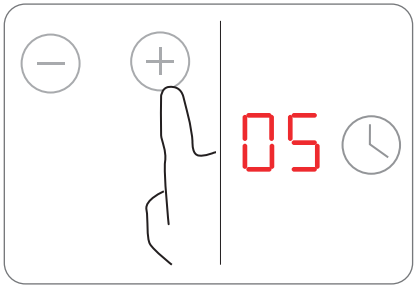


Fig. 4.23

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

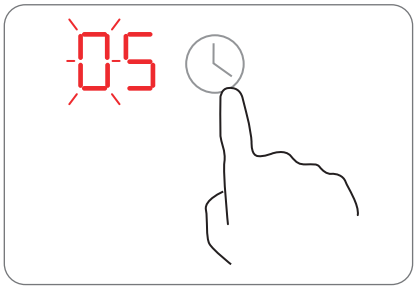


Fig. 4.24

5 - Set the time by pressing the "+" button, (e.g. 2), now the timer is set to 25 minutes.

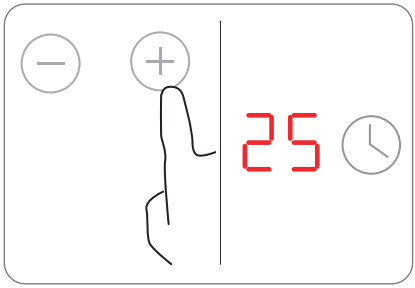


Fig. 4.25

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

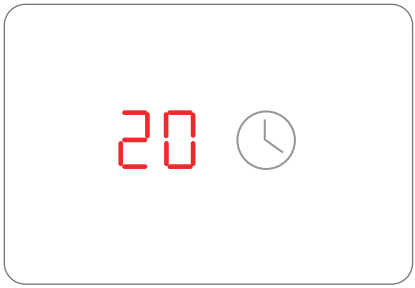


Fig. 4.26

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

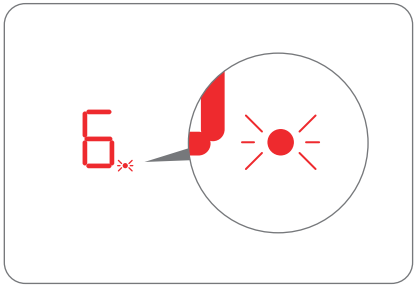


Fig. 4.27

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

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

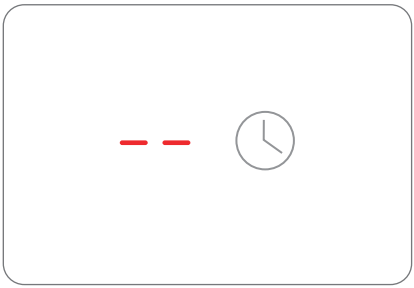


Fig. 4.28

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. 4.29

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. 4.30

	NOTE: By pressing the hotplate selection button, the timer corresponding to the plate selected will be shown in the timer display.

Cancelling the timer

1 - Press the selection button for the hotplate (1) 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.

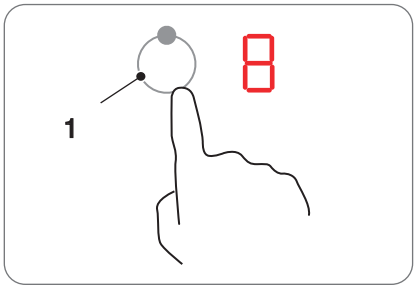


Fig. 4.31

4.2.8 Cooking guidelines

Cooking tips

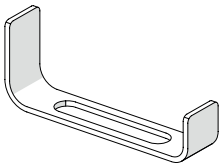
	**DANGER:** Please pay attention when heating oil and fat very quickly. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously; this represents a serious fire hazard

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

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

5 : INSTALLATION

5.1 List of accessories

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

5.2 Preliminary operations

5.2.1 Safety instructions for installation

Before installing the hob:

	WARNING: Install the units only in suitable places.
	WARNING: Check that the work surface is flat and level and that there are no structural obstructions within the space required for installation.
	WARNING: Make sure the worktop is made of heat-resistant material.
	WARNING: If the hob is installed on top of an oven, make sure that the oven has ventilation.
	WARNING: Make sure that the installation is carried out in compliance with all safety regulations and standards.
	WARNING: Make sure that an appropriate switch that allows total disconnection from the main power supply is incorporated into the wiring and positioned to comply with local regulations on electrical wiring.
	WARNING: Make sure the isolation switch is of an approved type and provides 3 mm contact separation in all poles (or all live conductors [phase] if local cabling rules allow for this variation in requirements).
	WARNING: The isolation switch must be easily accessible to the user after installing the hob.

	**WARNING:** If in doubt on local regulations, contact the building authorities.
	**WARNING:** Use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces around the hob.
	**WARNING:** Make sure the power cord does not pass through kitchen cabinet doors or drawers.
	**WARNING:** Make sure there is a constant flow of fresh air from the cabinet opening to the base of the hob.
	**WARNING:** If the hob is installed above a drawer or kitchen cabinet, a 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.

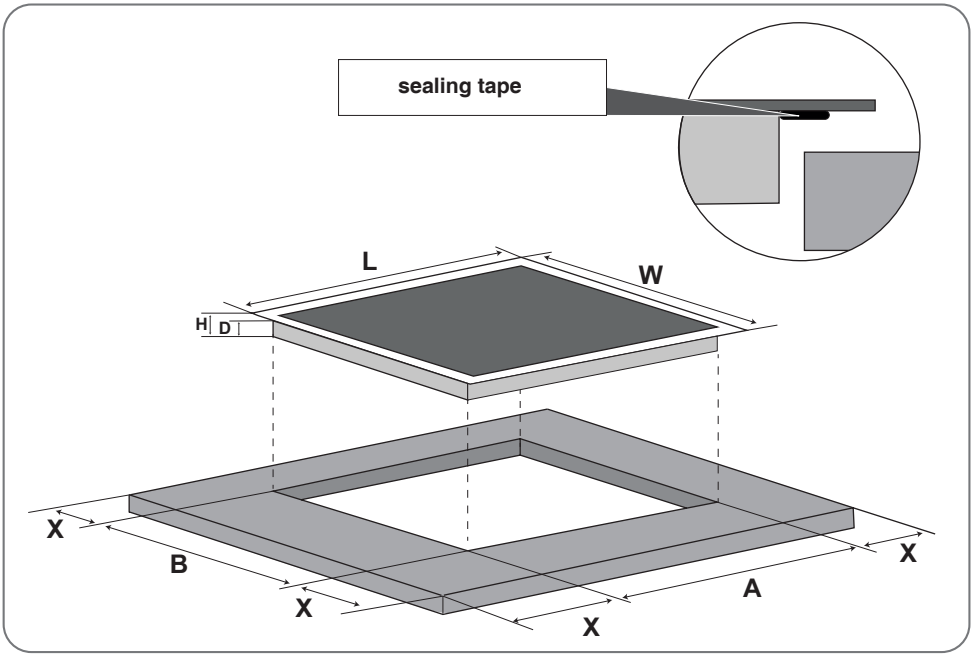


Fig. 5.1

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
KM 9130 T-28	290	520	50	46	270	490	50 minimum

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

5.3.2 Installation instructions

Important:

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

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

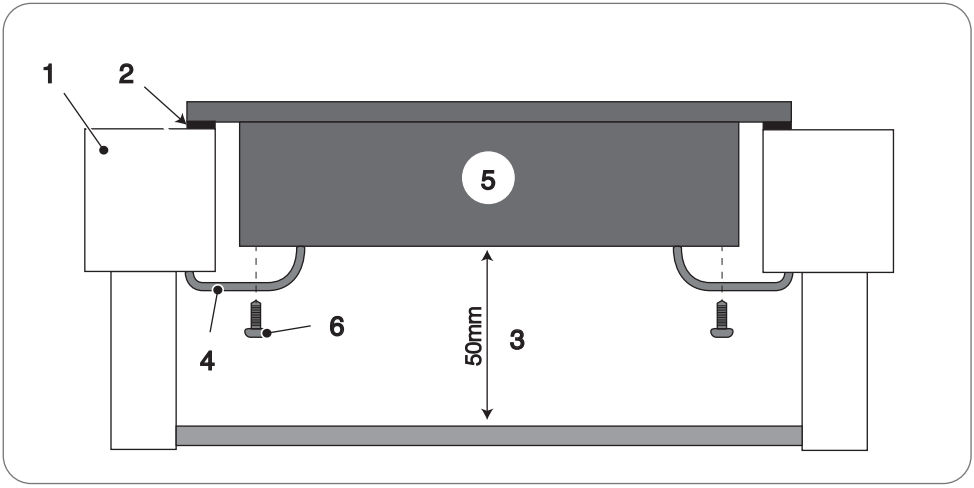


Fig. 5.2

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

Installation steps

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

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

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

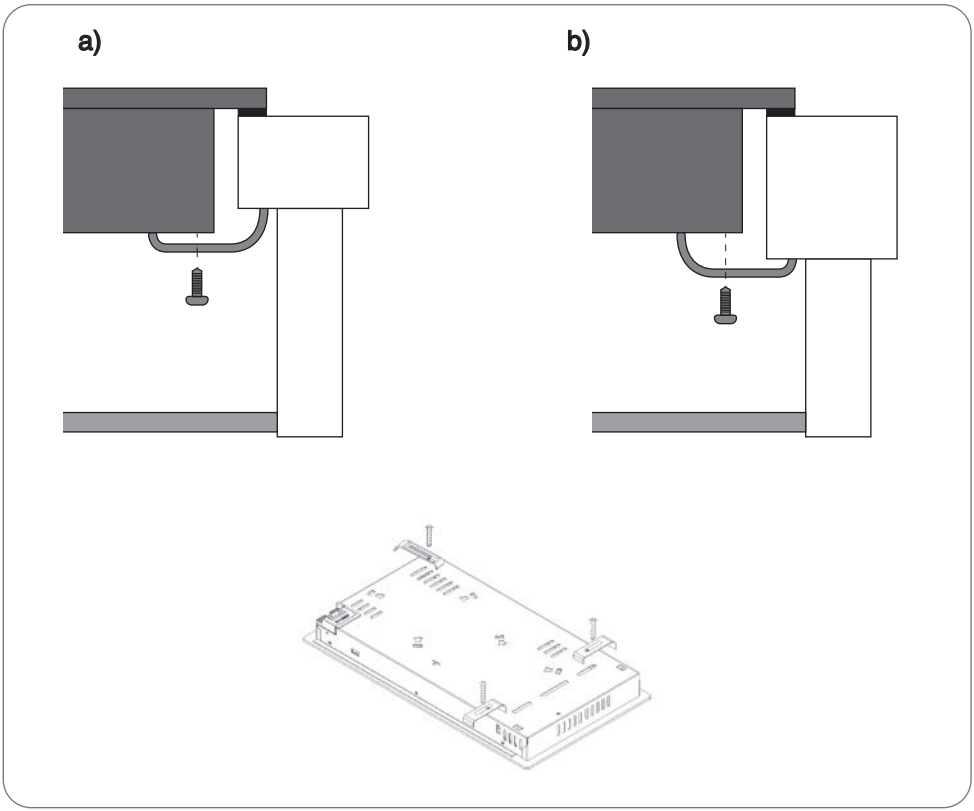


Fig. 5.3

a) - Version 1

b) - Version 2

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

	WARNING: Make sure that the hob is well ventilated and that the air inlet and outlet are not blocked. Make sure the hob is always in good condition.

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

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

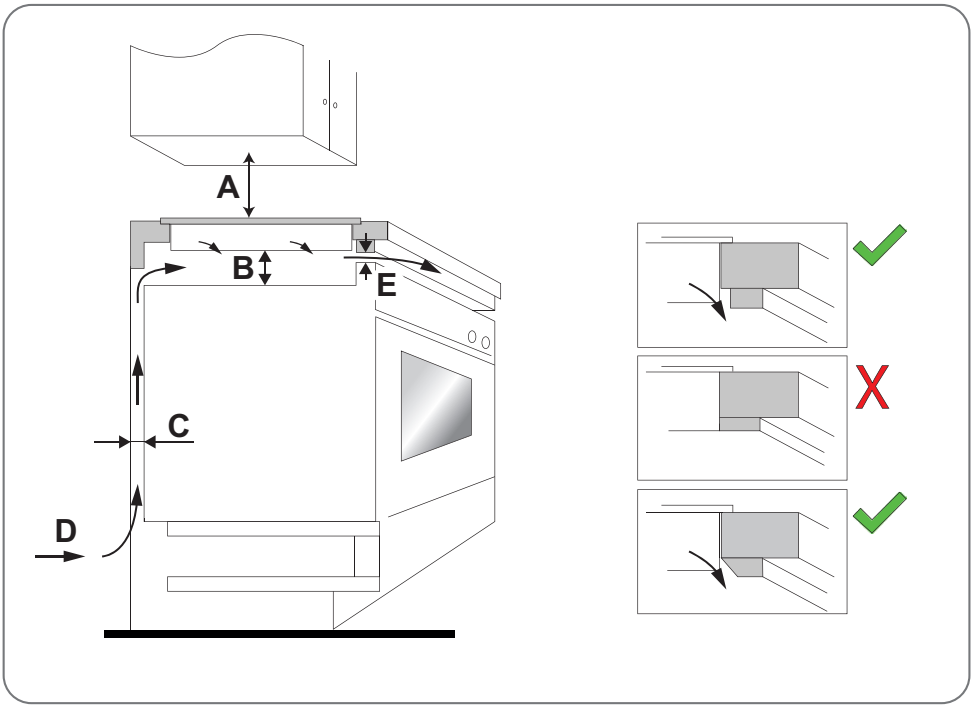


Fig. 5.4

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

5.4 Connection of hob to mains

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

	**DANGER:** Do not use adapters, reducers or branches to connect the hob to the mains, as they could cause overheating and fire. The power cord must never touch hot parts and must be arranged in such a way as to not exceed a temperature of 75°C at any point.
	**CAUTION:** Any modification to the electrical system of the house may only be carried out by a specialised technician.
	**WARNING:** Installation and electrical connection must be carried out by a specialised technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with the regulations in force.
	**WARNING:** Check with a specialised technician that the electrical system of the house is suitable for the power used by the hob, check the values shown on the appliance nameplate.
	**WARNING:** The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnector/contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations.
	**WARNING:** The appliance power supply must be connected via a single-pole disconnector/contactor, or, in any case, in compliance with current local regulations.
	**WARNING:** The power cord of the appliance must be connected to a suitable, earthed electrical outlet.
	**WARNING:** The cable must be checked regularly. If the power cord is damaged or needs to be replaced, this can only be done by a specialised technician with suitable equipment to avoid accidents.
	**WARNING:** 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.

6 : MAINTENANCE

6.1 Cleaning and care

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

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

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

7 : TROUBLESHOOTING

7.1 Troubleshooting

Problem	Possible causes	Remedy
The hob does not turn on.	No power.	Make sure that the 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 control 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 control 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 control 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” 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.

respekta®

Mod. No.:

D

Bedienungs- und Installationsanleitung

Mikrowellen Unterbaugerät



MW 700

MM720COR

fi190524midNEG

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

Lieber Kunde,
wir danken Ihnen, für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Einbaugerätes aus unserem Sortiment.
Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.
Wir bitten Sie die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Gerätes beschreibt, genau zu beachten.
Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätet pen 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 unsachgemä e Installation des Gerätes zurückzuführen ist, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätet pen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden ualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an den Kundendienst. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

CE-Konformitätserklärung

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundliegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und 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 to ischen Substanzen enthalten.

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENRGIE

1. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Tür zu benutzen, da das zu einer schädlichen Belastung durch Mikrowellenenergie führen kann. Es ist wichtig, dass die Sicherheitsverriegelungen weder gewaltsam geöffnet werden, noch an ihr herumgebastelt wird.
2. Stellen Sie nichts zwischen Ofenvorderseite und Tür und lassen Sie es nicht zu, dass sich Verschmutzungen oder Reste von Reinigungsmittel auf der Türdichtung sammeln.
3. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Es ist besonders wichtig, dass die Tür Ordnungsgemäss schliesst und dass sich keine Beschädigungen an:
   a. der Tür *(verbogen)*
   b. den Scharnieren und den Türverriegelungselementen *(gebrochen oder gelöst)*
   c. Türdichtungen und Dichtflächen

   feststellen lassen.
4. Das Gerät darf nur von wirklich qualifiziertem Fachpersonal gewartet oder repariert werden.

INHALT

VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN BELASTUNG DURCH ÜBERMÄSSIGE MIKROWELLENENRGIE…… 3

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN…….. 4

SPEZIFIKATIONEN…… 5

INSTALLATION…… 5

FUNKSTÖRUNG…… 6

GARPRINZIP BEI DER MIKROWELLE……... 6

ANWEISUNGEN ZUR ERDUNG……...6

BEVOR SIE DEN SERVICE IN ANSPRUCH NEHMEN…… 7

ANLEITUNG FÜR DIE UTENSILIEN…… 8

TEILEBEZEICHNUNG…… 8

BEDIENFELD…… 9

- Wählschalter für Energie / Ablauf…….. 9
- Zeitschaltuhr…….. 9
- Garen mit der Mikrowelle…… 9
- Leistungsstufen Tabelle……9
- Drehteller Installation…… 9

BETRIEB…… 10

REINIGUNG UND PFLEGE……10

INSTALLATIONS DIAGRAMM…….. 11

Schritt 1 & 2 für den Unterbau……..... 12

Schritt 3 für den Unterbau……... 13

GARANTIE BEDINGUNGEN……..14

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Bei der Benutzung des Elektrogerätes müssen grundlegende Sicherheitsvorschriften befolgt werden; hierzu gehören die Folgenden:

WARNUNG: Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlag, Brand, Verletzungen oder übermäßiger Mikrowellenenergie zu verringern, gilt:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor der Benutzung des Gerätes.
2. Benutzen Sie dieses Gerät nur zweckbestimmt gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keinen korrodierenden Chemikalien oder Dämpfe. Dieser Herdtyp ist ausdrücklich dafür konstruiert, Nahrungsmittel zu erhitzen, zu garen oder zu trocknen. Er ist nicht zur Verwendung in der Industrie oder im Labor konstruiert.
3. Benutzen Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie leer ist.
4. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn ein Kabel oder Stecker beschädigt ist, es nicht ordnungsgemäß funktioniert, es beschädigt wurde oder hingefallen ist. Ist das Stromversorgungskabel beschädigt, muss es vom Hersteller oder seinem Servicepersonal oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um ein Risiko auszuschließen.
5. **WARNUNG**: Erlauben Sie Kindern die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn sie entsprechend belehrt wurden, so dass das Kind den Herd sicher benutzen kann und die Risiken bei falscher Anwendung versteht.
6. Um die Gefahr eines Brandes im Garraum zu verringern, gilt:

✧ Wird Nahrung in einem Kunststoff- oder Papierbehälter erhitzt, kontrollieren Sie das Gerät häufig in Hinblick auf eine Entzündung.

✧ Entfernen Sie Drahtwindungen von Papier- oder Kunststofftaschen, bevor Sie eine solche in den Herd legen.

✧ Wird Rauch beobachtet, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Stromstecker; halten Sie dabei die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu ersticken.

✧ Benutzen Sie den Garraum nicht zur Ablagerung von Gegenständen. Lassen Sie keine Papierprodukte, Garutensilien oder Nahrungsmittel im Garraum, wenn er nicht benutzt wird.

7. **WARNUNG**: Flüssige und andere Nahrung darf nicht in verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese wahrscheinlich platzen werden.
8. Das Erhitzen von Flüssigkeit in einer Mikrowelle kann zu verzögertem hervorbrechendem Sieden führen; daher muss man beim Umgang mit dem Behälter Vorsicht walten lassen.
9. Frittieren Sie im Gerät keine Nahrung. Heißes Öl kann Herdteile und Utensilien beschädigen und sogar zu Hautverbrennungen führen.
10. Eier in Schale, dürfen nicht in Mikrowellenherden erhitzt werden, da sie platzen können.
11. Durchstechen Sie Nahrungsmittel mit schweren Schalen wie Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Garen.
12. Der Inhalt von Nuckelflaschen und Babygläsern soll gerührt oder geschüttelt werden; die Temperatur muss zur Vermeidung von Verbrennungen kontrolliert werden, bevor serviert wird.
13. Garutensilien können aufgrund der Wärmeübertragung von dem erhitzten Nahrungsmittel heiß werden. Für die Handhabung der Utensilien können Topflappen erforderlich sein.
14. Utensilien müssen kontrolliert werden um sicherzustellen, dass sie für die Nutzung in einem Mikrowellenherd geeignet sind.
15. **WARNUNG:** Es ist - mit Ausnahme einer ausgebildeten Person - für jeden gefährlich, irgendeine Servicearbeit oder Reparatur auszuführen, zu welcher das Entfernen einer Abdeckung, die Schutz gegen eine Belastung mit Mikrowellenenergie bietet, gehört.
16. Dieses Produkt ist ein Gerät der Gruppe 2 Klasse B ISM. Die Definition der Gruppe 2 besagt: sie enthält alle ISM-Geräte (ISM = industriell, wissenschaftlich und medizinisch), bei denen Radiofrequenzenergie mit Absicht erzeugt und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung für die Behandlung von Material benutzt wird, außerdem enthält sie Funkenerosionsgeräte. Geräte der Klasse B sind somit auch Geräte, die zur Verwendung in Haushalten und Einrichtungen geeignet sind, welche direkt an ein Niedrigspannungsversorgungsnetz angeschlossen sind, das Gebäude mit Haushalten versorgt.
17. Dieses Gerät ist nicht für eine Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem

Fehlen von Erfahrung und Kenntnissen gedacht, es sei denn, dass sie überwacht werden oder Anweisungen hinsichtlich der Nutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.

18. Kinder müssen überwacht werden um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

INSTALLATION

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien aus dem Inneren des Herdes entfernt sind.
2. WARNUNG: Kontrollieren Sie den Herd in Hinblick auf Beschädigung, wie z.B. eine falsch gefluchtete oder gebogene Tür, beschädigte Türdichtungen, gebrochene oder lose Scharniere und Riegel und Beulen innerhalb des Garraums oder auf der Tür. Liegt eine Beschädigung vor, benutzen Sie den Herd nicht und informieren Sie qualifiziertes Servicepersonal.
3. Dieser Mikrowellenherd muss auf einer flachen, stabilen Fläche stehen, damit sowohl sein Gewicht als auch das der schwersten Mahlzeit, welche wahrscheinlich im Ofen gegart wird, getragen wird.
4. Stellen Sie den Herd nicht dorthin, wo Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit entstehen, auch nicht neben brennbare Materialien.
5. Für den korrekten Betrieb muss der Herd über genügend Luftstrom verfügen. 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten sind erforderlich. Die Öffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt oder blockiert werden. Entfernen Sie die Standbeine nicht.
6. Bedienen Sie den Herd nicht ohne Glaseinsatz, Rollenstütze und Welle an ihren ordnungsgemäßen Positionen.
7. Stellen Sie sicher, dass das Stromversorgungskabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Herd oder über heiße oder scharfe Flächen verläuft.
8. Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass eine Stromunterbrechung im Notfall durch Ausstöpseln leicht möglich ist.

FUNKSTÖRUNG

Der Betrieb des Mikrowellenherdes kann zu Störungen Ihres Radio- oder Fernsehgerätes oder ähnlicher Geräte führen. Liegt eine Störung vor, kann sie mit den folgenden Maßnahmen reduziert oder beseitigt werden:

1. Reinigen Sie Tür und Dichtfläche des Gerätes
2. Orientieren Sie die Empfangsantenne des Radio- oder Fernsehgerätes.
3. Positionieren Sie den Mikrowellenherd in Hinblick auf den Empfänger neu.
4. Bewegen Sie das Gerät vom Empfänger weg.
5. Stöpseln Sie den Mikrowellenherd in einen anderen Stecker ein, so dass der Mikrowellenherd und der Empfänger mit verschiedenen Kreisläufen verbunden sind.

GARPRINZIPIEN BEI DER MIKROWELLE

1. Arrangieren Sie die Nahrung sorgfältig. Platzieren Sie die dicksten Flächen in Richtung auf den äußeren Rand des Geschirrs.
2. Beachten Sie die Garzeit. Garen Sie in der kürzesten angegebenen Zeit und geben Sie ggf. Zeit zu. Deutlich zu lange gegarte Nahrung kann qualmen oder sich entzünden.
3. Decken Sie Nahrung während des Garens ab. Abdeckungen verhindern Verspritzen und tragen zum gleichmäßigen Garen bei.
4. Drehen Sie die Nahrung während des Garens in der Mikrowelle einmal um, um das Garen solcher Nahrungsmittel wie Geflügel oder Hamburger zu beschleunigen. Große Teile wie Braten müssen mindestens einmal umgedreht werden.
5. Ordnen Sie Nahrungsmittel wie Frikadellen nach der halben Garzeit von oben nach unten und von der Mitte des Geschirrs nach außen.

ANWEISUNGEN ZUR ERDUNG

Das Gerät muss geerdet werden. Dieser Herd ist mit einem Kabel ausgestattet, welches über einen Erdungsdraht mit einem Erdungsstecker verfügt. Dieser muss in eine Wandsteckdose eingesteckt werden, welche ordnungsgemäß installiert und geerdet ist. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses verringert die Erdung das Risiko eines Stromschlags, indem dem elektrischen Strom ein Ausweichweg geboten wird. Es wird empfohlen, dass ein separater Stromkreis nur für den Herd vorgesehen wird. Die Verwendung von Hochspannung ist gefährlich und kann zu einem Brand oder einem anderen Unfall mit der Folge einer Beschädigung des Herdes führen.

WARNUNG! Die falsche Verwendung eines Erdungssteckers kann zum Risiko eines Stromschlags führen.

Anmerkung:

1. Haben Sie Fragen zur Erdung oder den Anweisun-

gen zur Elektrik, fragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Techniker.

2. Weder der Hersteller noch der Händler kann eine Haftung für eine Beschädigung des Herdes oder eine Verletzung akzeptieren, welche aus einem Fehler bei der Beachtung der Vorschriften für elektrische Anschlüsse herrührt.

Die Adern in diesem Kabel haben eine Farbe gemäß dem folgenden Code:

grün und gelb = ERDE

blau = NEUTRALLEITER

braun = stromführend

BEVOR SIE DEN SERVICE IN ANSPRUCH NEHMEN

Wenn der Herd nicht funktioniert:

1. Führen Sie eine Kontrolle durch um sicherzustellen, dass der Herd sicher eingestöpselt ist. Ist dies nicht der Fall, entfernen Sie den Stecker von der Steckdose, warten Sie 10 Sekunden und stöpseln sie ihn wieder sicher ein.
2. Führen Sie eine Kontrolle hinsichtlich einer durchgeschlagenen Sicherung oder eines unterbrochenen Hauptschalters durch. Wenn hier kein Fehler vorliegt, testen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
3. Stellen Sie sicher, dass die aktuelle Uhrzeit am Gerät eingestellt ist.
4. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür korrekt schlie t. Andernfalls funktioniert das Gerät nicht.

Sollte Ihr Gerät nach den obigen Massnahmen immer noch nicht richtig funktionieren, bringen Sie dieses zum Kundendienstschalter Ihres Verkäufers.

.

FALLS NICHTS VON DEM GESAGTEN ZUR BEGRADIGUNG DER SITUATION BEITRÄGT, KONTAKTIEREN SIE EINEN QUALIFIZIERTEN TECHNIKER. VERSUCHEN SIE NICHT, DEN HERD SELBST EINZUSTELLEN ODER ZU REPARIEREN:

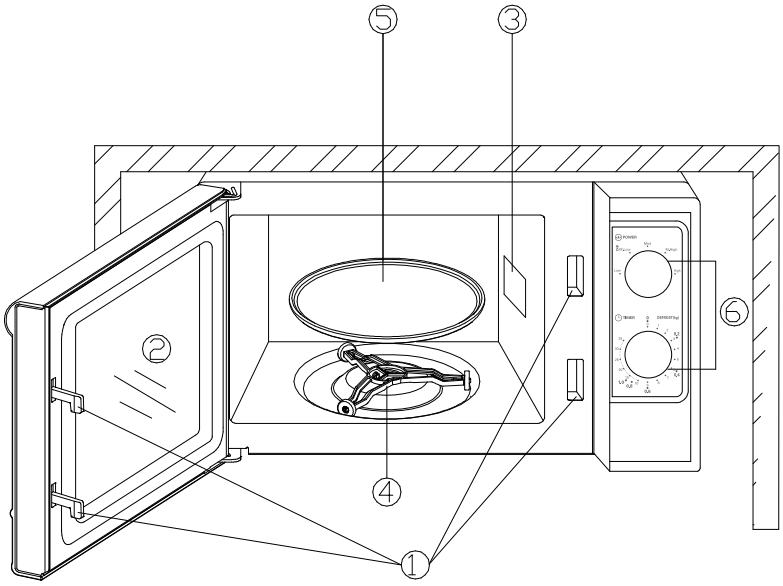
ANLEITUNG FÜR DIE UTENSILIEN

1. Das ideale Material für ein Mikrowellenherdutensil ist für Mikrowellen transparent; es erlaubt der Energie, den Behälter zu durchdringen und die Nahrung zu erhitzen.
2. Mikrowellen können Metall nicht durchdringen, daher dürfen Utensilien oder Geschirr aus Metall nicht verwendet werden.
3. Verwenden Sie beim Garen in der Mikrowelle keine Produkte aus Recyclingpapier, da dieses kleine metallische Fragmente enthalten kann, die zu Funken und/oder einem Brand führen können.
4. Wir empfehlen rundes / ovales Geschirr anstelle von quadratischem / länglichem, da Nahrungsmittel in Ecken zum Verkochen tendieren.
5. Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können benutzt werden, das Verkochen von belasteten Flächen zu verhindern. Seien Sie jedoch vorsichtig, nehmen Sie nicht zu viele und beachten Sie einen Abstand von 3 cm zwischen Folie und Garraum.

Die nachfolgende Liste ist eine allgemeine Anleitung, um Ihnen bei der Auswahl der richtigen Utensilien zu helfen.

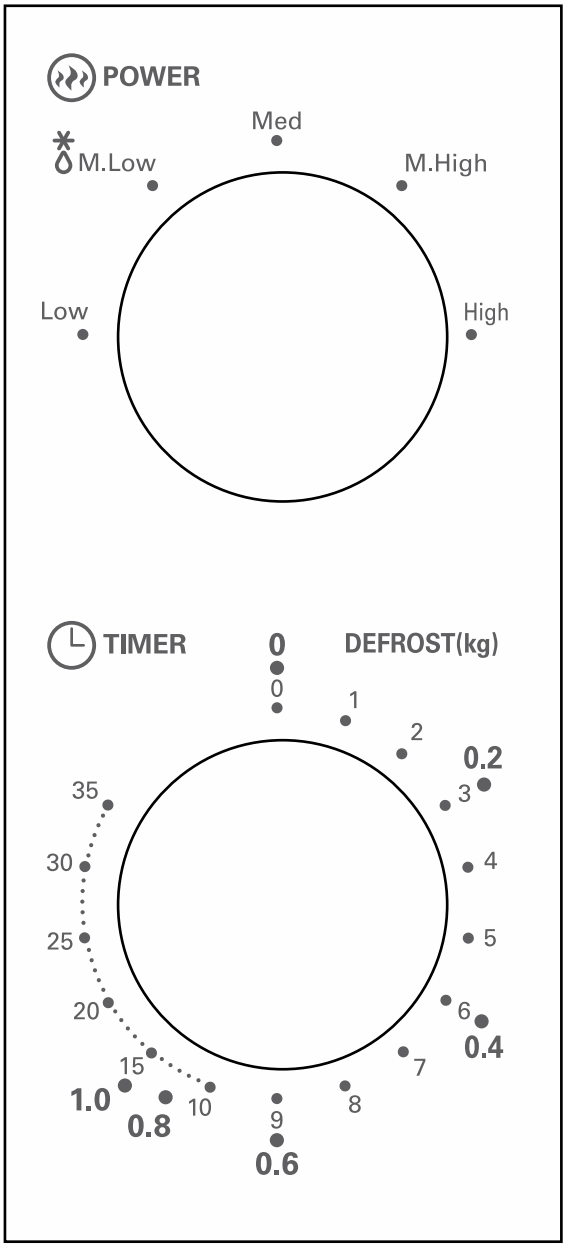
KOCHGESCHIRR	MIKROWELLE
Hitzebeständiges Glas	ja
Nicht hitzebeständiges Glas	nein
Hitzebeständige Keramik	ja
mikrowellensicheres Kunststoffgeschirr	ja
Küchenpapier	ja
Metallischer Drehteller	nein
Metallische Ablage	nein
Aluminiumfolie & Folienbehälter	nein

TEILEBEZEICHNUNGEN



1. Türsicherheitsverschlusssystem
2. Herdfenster
3. Wellenführung (Bitte entfernen Sie die Mica-Scheibe für die Abdeckung der Wellenführung nicht)
4. Gleitrolle des Drehtellers
5. Glasdrehteller
6. Bedienfeld

BEDIENFELD



DEFROST((kg)= Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels.
0.2 / 0.4 / 0.6 / 0.9 / Max. 1 kg
Es können auch Zwischenstufen auf der Skala eingestellt werden.

Das Bedienfeld besteht aus zwei Bedienelementen: dem Drehknopf für die Zeiteinstellung und dem Drehknopf für die Energie.

WÄHLSCHALTER FÜR ENERGIE/ABLAUF

Sie verwenden diesen Bedienknopf für die Wahl der Energiestufe zum Garen. Es ist der erste Schritt zum Start eines Garvorgangs.

ZEITSCHALTER

Er bietet visuelle Zeiteinstellungen durch leichtes Drehen mit Ihrem Daumen, um eine gewünschte Garzeit von bis zu 30 Minuten pro Garvorgang zu wählen.

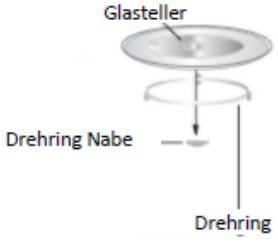
GAREN MIT DER MIKROWELLE

Für das reine Garen mit der Mikrowelle gibt es sechs Energiestufen zur Wahl der besten für das, was gerade gemacht werden soll.
Die Energiestufe wird durch das Drehen des Schalters im Uhrzeigersinn erhöht. Die Energiestufen können wie folgt klassifiziert werden:

LEISTUNGSSTUFEN	**Energy-Leistung**
High / **HOCH**	**100%**
M.high / **MITTELHOCH**	**77%**
Med / **MITTEL**	**55%**
M.Low / **MITTELNIEDRIG / AUFTAUEN**	**33%**
Low / **NIEDRIG**	**17%**

DREHTELLER INSTALLATION

Information:
Alle Lebensmittel und Lebensmittelbehälter zum Kochen immer auf den Glastelle stellen. Den Glasteller nie umgedreht auf den Drehring stellen.



BETRIEB

Zu Beginn eines Garvorgangs

1. platzieren Sie die Nahrung in den Herd und schließen Sie die Tür,

2. drehen Sie am Energiewählschalter, um eine Energiestufe zu wählen, und

3. stellen Sie mit dem Zeitwählschalter eine Garzeit ein.

ANMERKUNG:

Sobald der Zeitwählschalter gedreht wurde, beginnt der Garvorgang.

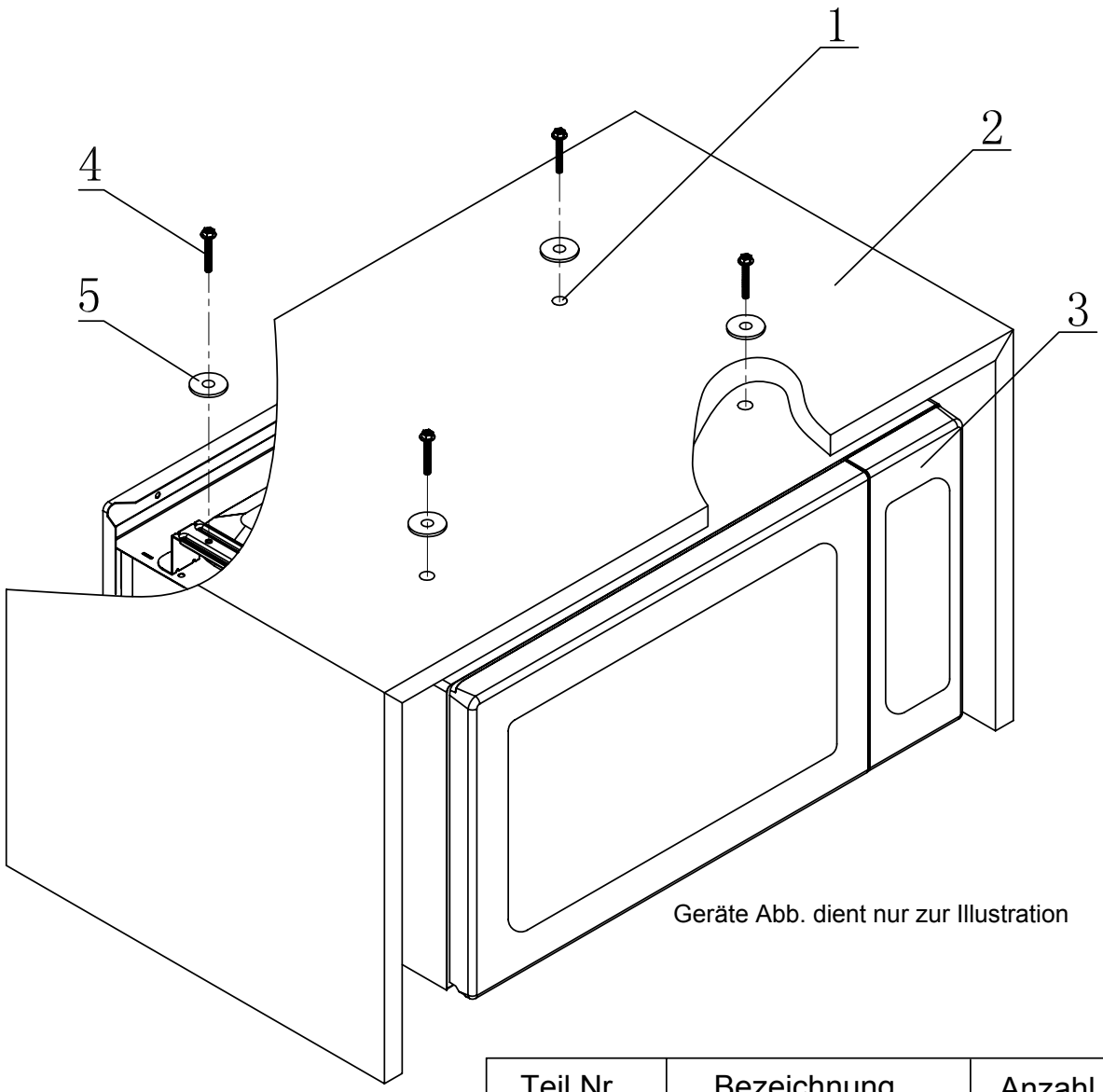
Wird eine Zeitdauer von weniger als 2 Minuten gewählt, drehen Sie den Zeitwählschalter über 2 Minuten hinaus und drehen Sie ihn dann auf die korrekte Zeit zurück.

VORSICHT: DREHEN SIE DEN ZEITWÄHLSCHALTER STETS AUF DIE NULLSTELLUNG ZURÜCK, wenn die Nahrung aus dem Herd genommen wird, bevor die Garzeit abgelaufen ist oder der Herd sich nicht in Gebrauch befindet. Um den Herd während des Garvorgangs öffnen Sie die Tür mit dem Griff.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Stellen Sie den Herd ab und ziehen Sie vor der Reinigung den Stromstecker aus der Wandsteckdose.
2. Halten Sie das Innere des Herdes sauber. Wenn Nahrung spritzt oder verschüttete Flüssigkeiten an den Herdwänden kleben, nehmen Sie ein feuchtes Tuch zum Abwischen. Ein mildes Putzmittel kann genommen werden, wenn der Herd sehr schmutzig ist. Vermeiden Sie den Gebrauch von Spray und anderen rauen Reinigungsmitteln, da diese zu Flecken, Streifen oder matte Stellen auf der Türfläche führen können.
3. Die Außenflächen sollen mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Herd zu vermeiden, darf kein Wasser in die Öffnungen der Ventilation gelangen.
4. Wischen Sie Tür und Fenster auf beiden Seiten, die Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch, um Verschüttungen oder Spritzer zu entfernen. Nehmen Sie kein Scheuermittel.
5. Lassen Sie die Bedienfläche nicht nass werden. Nehmen Sie ein weiches, feuchtes Tuch zur Reinigung. Lassen Sie bei der Reinigung der Bedienfläche die Herdtür offen, um ein versehentliches Einschalten des Herdes zu verhindern.
6. Sammelt sich Dampf im Inneren und um die Außenseite der Herdtür herum, wischen Sie diese Stellen mit einem weichen Tuch ab. Dies kann vorkommen, wenn der Mikrowellenherd bei hoher Luftfeuchtigkeit benutzt wird. Und es ist normal.
7. Es ist gelegentlich erforderlich, den Glasteller zur Reinigung herauszunehmen. Waschen Sie den Teller in warmem, schaumigem Wasser oder in einer Spülmaschine ab.
8. Der Rollenring und der Herdboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um übermäßigen Lärm zu vermeiden. Wischen Sie einfach die Bodenfläche des Herdes mit einem milden Reinigungsmittel ab. Der Rollenring kann in warmem, schaumigem Wasser oder in einer Spülmaschine abgewaschen werden. Wenn der Rollenring vom Boden des Garraums zu Reinigungszwecken entfernt wird, stellen Sie sicher, dass er wieder in der richtigen Position angebracht wird.
9. Entfernen Sie Gerüche aus dem Gerät, indem Sie eine Tasse Wasser mit dem Saft oder der Haut einer Zitrone, in einer mikrowellenfesten, tiefen Schüssel, 5 Minuten bei mittlerer Leistungsstufe im Gerät erhitzen. Anschlie end den Garraum mit einem weichen Tuch trocken wischen.
10. Wird es notwendig, das Herdlicht zu ersetzen, sprechen Sie einen Händler an, um es ersetzen zu lassen.
11. Entsorgen Sie bitte den Mikrowellenherd nicht im Hausmüll; er muss als Sondermüll in einem speziellen Entsorgungszentrum des Wohnortes entsorgt werden. **WEEE-Rg.-Nr. 91889217**

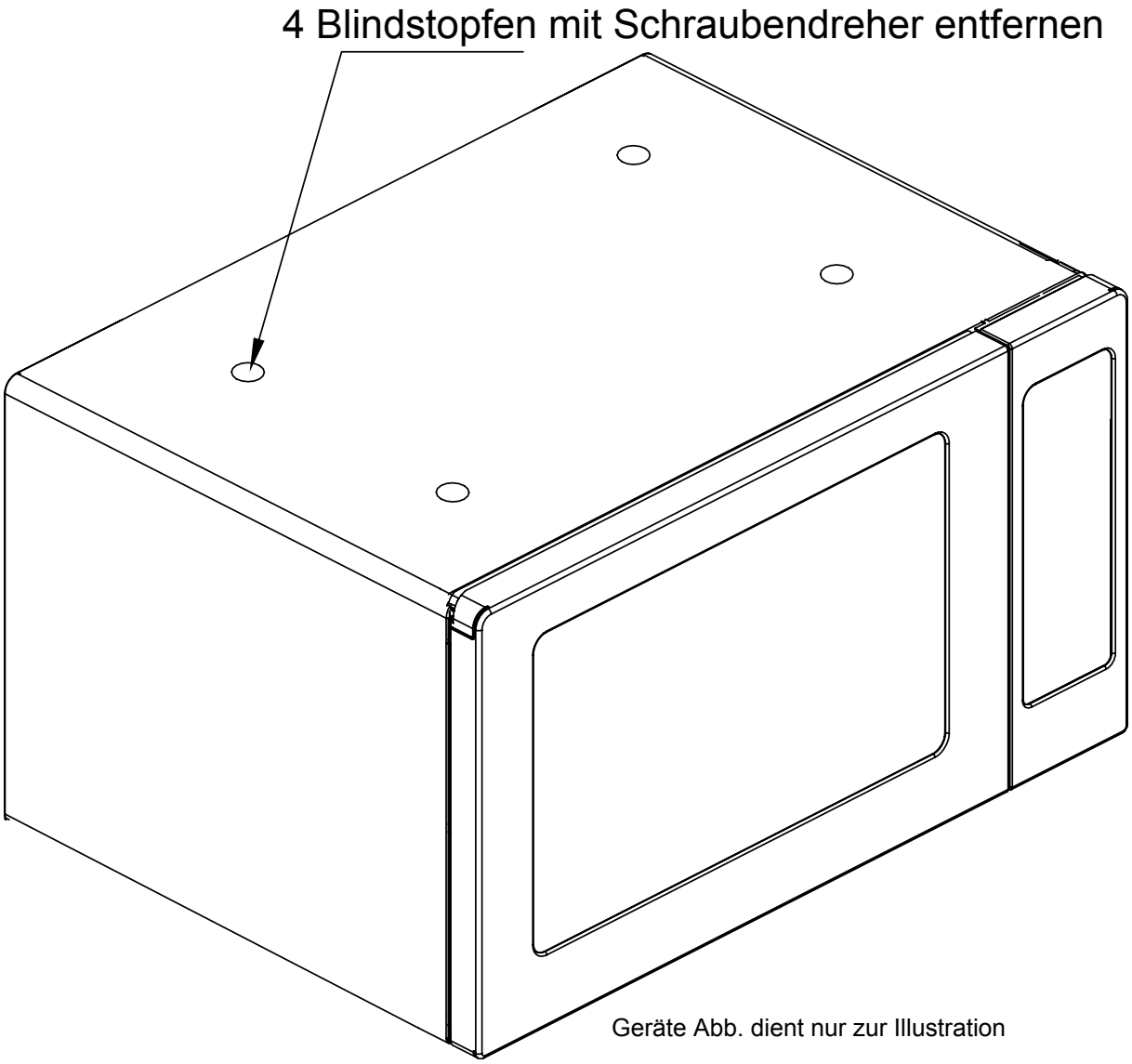
Installations Diagramm



Geräte Abb. dient nur zur Illustration

Teil Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Blindstopfen	4
2	Gehäuse	1
3	Gerät	1
4	Schrauben	4
5	Unterlegscheiben	4

Schritt 1 für den Unterbau



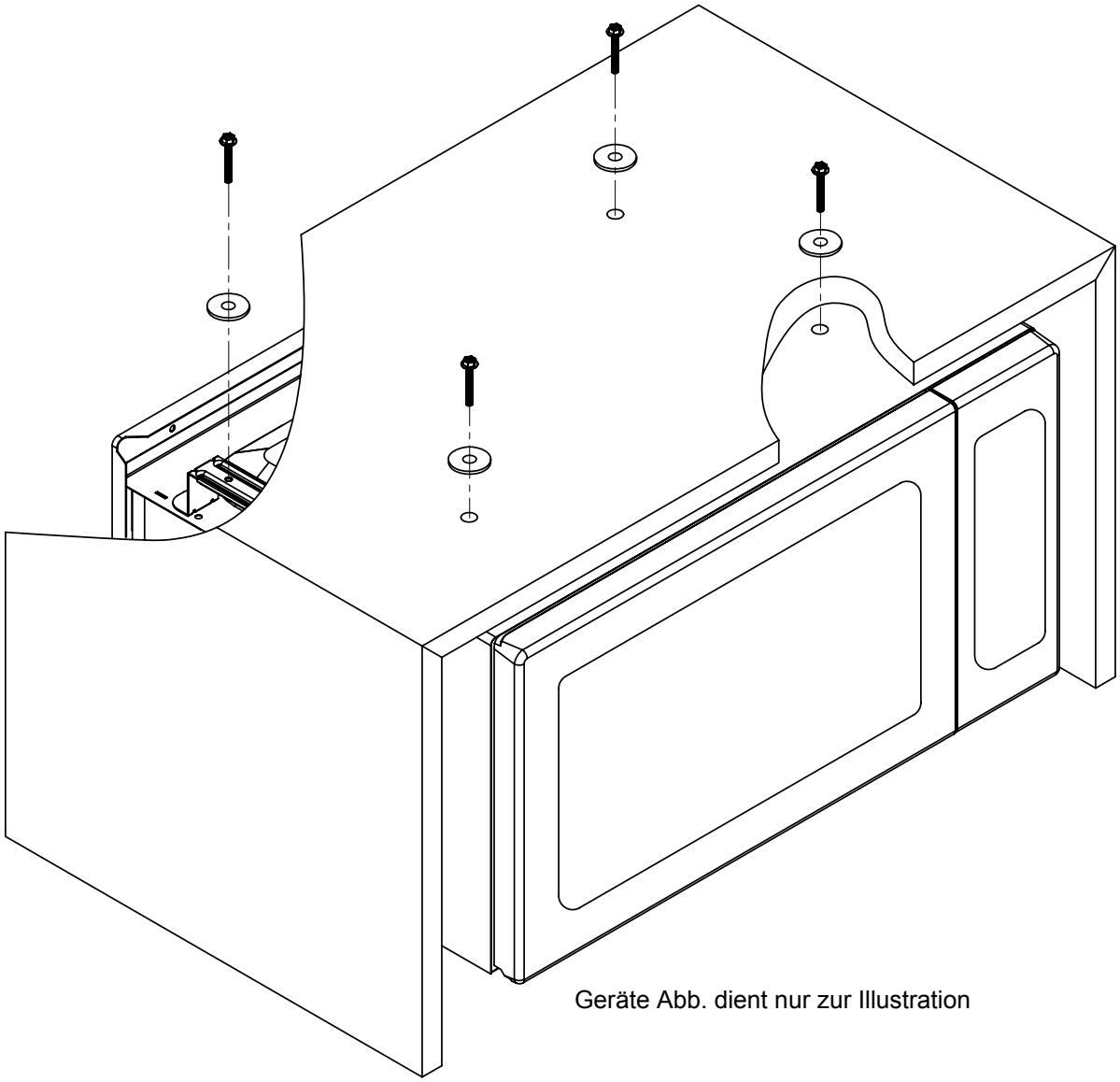
Geräte Abb. dient nur zur Illustration

Schritt 2 für den Unterbau

Bohren Sie 4 Löcher in das Brett an welches das Gerät unter-gebaut werden soll.
Verwenden Sie dazu die beiliegende Bohrschablone, unter Beachtung der darauf angegebenen Vorgehensweise unter der Rubrik: Installation

Schritt 3 für den Unterbau

Gerät mit 4 Schrauben und Unterlegscheiben befestigen



Geräte Abb. dient nur zur Illustration

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für vom Käufer verursachte Transportschäden.

Dieses Gerät wurde nach modernsten Methoden hergestellt und geprüft. Der Hersteller leistet unabhängig von der Gesetzlichen Gewährleistungspflicht des Verkäufers / Händlers für die Dauer von 24 Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, bei gewerblicher Nutzung 6 Monate Garantie für einwandfreies Material und Fehlerfreie Fertigung.
Der Garantieanspruch erlischt bei Eingriffen durch den Käufer oder durch Dritte.
Schäden die durch unsachgemässe Behandlung oder Bedienung, durch falsches Aufstellen oder Aufbewahren, durch unsachgemässen Anschluss, unsachgemässe Installation, sowie durch höhere Gewalt oder sonstige äussere Einflüsse entstehen, fallen nicht unter die Garantieleistung.
Wir behalten uns vor, bei Reklamationen die defekten Teile auszubessern oder zu ersetzen, oder das Gerät umzutauschen.
Sollte die herstellerseitig vorgesehene Nutzung durch Nachbesserung(en) oder Umtausch des Gerätes nicht erreicht werden, kann der Käufer aus Gewährleistung innerhalb von sechs Monaten, gerechnet vom Tag des Kaufes, eine Herabsetzung des Kaufpreises oder Aufhebung des Kaufvertrages verlange.
Schadenersatzansprüche, auch hinsichtlich Folgeschäden, soweit sie nicht aus Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit beruhen, ausgeschlossen.

Bei unnötiger oder unberechtigter Beanspruchung des Kundendienstes berechnen wir das für unsere Dienstleistung üblichen Zeit- und Wegentgelt.

Reklamationen sind unmittelbar nach Feststellung eines Fehlers zu melden.
Das allfällige Auswechseln von Glühbirnen durch unseren Kundendienstmonteur unterliegt nicht den Garantierichtlinien und wird deshalb kostenpflichtig durchgeführt. Für Leuchtmittel wird in keinem Fall Garantie gewährt.

Die Grantiezusage ist innerhalb der Bundesrepublik Deutschland gültig.