Bedienungsanleitung
Einbauanleitung

Einbauelektrokochfeld mit Schalterteil

Entsorgung des Altgeräts

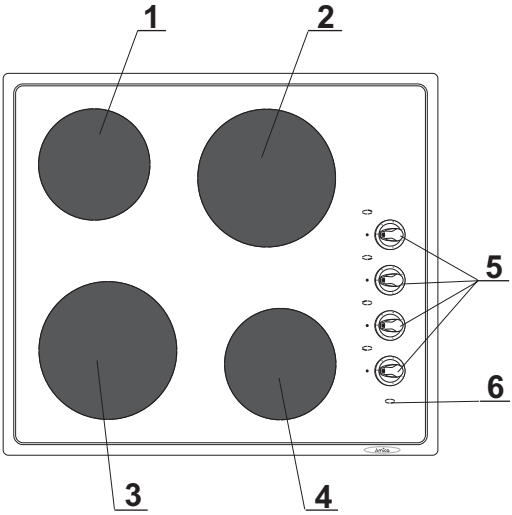
Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf hin.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Kochzonen und Schalteranordnung

Die Anordnung der einzelnen Kochzonen ist durch die Graphik auf die Einbaukochmulde links von den Knebeln markiert.



1. Kochzone hinten links ∅ 145 mm 1000 W (oder 1500 W)
2. Kochzone hinten rechts ∅ 180 mm 1500 W (oder 2000 W)
3. Kochzone vorne links ∅ 180 mm 1500 W (oder 2000 W)
4. Kochzone vorne rechts ∅ 145 mm 1000 W (oder 1500 W)
5. Schalter für die entsprechende Kochzone
6. Betriebskontrolleuchte

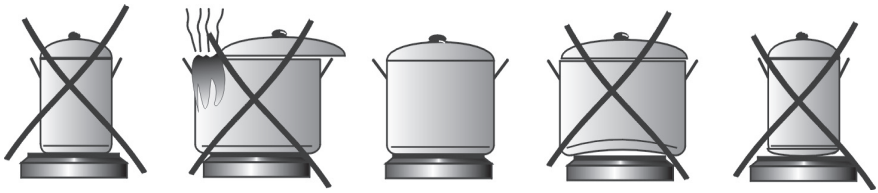
Schaltung der Kochzonen

Die 7 - Takt - Schaltung ermöglicht eine feinstufige Einstellung der Kochplatte auf den jeweiliegen Koch- oder Bratvorgang (siehe Abb. 1). Die Schalterknebel der Kochplatten können rechts oder linksherun geschaltet werden. Die eingebaute Kontrollampe zeigt Ihnen den Betrieb Kochplatten an.
Beim Ankochen auf Stufe 3 stellen und beim Fortkochen zurückdrehen (dabei je nach Wunsch oder Bedarf höher oder tiefer)

Schalterstellung							
Arbeitbereich	Aus	Ankochen-Anbraten		Braten	Fortkochen		Warm-halten
Schaltstufe--stellung	**0**	**3**	•	**2**	•	**1**	•

Abb. 1 Schaltung der Kochplatten

Wahl der richtigen Töpfe und Pfannen



Um den Energieverbrauch gering zu halten, muß die Bodenfläche der verwendeten Töpfe und Pfannen mit der Kochstelle übereinstimmen.

Um einen größmöglichen Wärmeübergang und damit niedrigere Energiekosten zu erreichen, ist nur die Verwendung von Töpfen und Pfannen mit stabilen und ebenen Bodenflächen zu empfehlen.

Elektrischer Anschluss

Achtung! Das Elektrokochfeld nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann anschliessen lassen!

Die hauseitige Absicherung muss allpolig sein und kann auch durch andere Trenvorrichtungen mit einer Kontaktöffnungswelle von mehr als 3 mm vorgenommen werden.

Zum Anschluss muss der Schalterdeckel, der mit Schrauben befestigt ist, geloest werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt sein und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Da ist es endlich, Ihr neues Elektrokochfeld!

Nun kann das Kochen zum Vergnügen werden.
Damit der Freude keine Grenzen gesetzt sind, bitten wir Sie, vor der ersten Anwendung, den Abschnitt „Sicherhinweise" durchzulesen. Bitte beachten Sie beim Gebrauch Ihres Kochfeldes die Hinweise zur optimalen Bedienung.

SICHERHEITSHINWEISE

Unsere Geräte sind sicher. Trotzdem kann eine minimale Gefährdung nicht ausgeschlossen werden. Damit es zu keiner Verletzung, von Personen bzw. zu kleiner Beschädigung am Gerät kommt, lesen Sie vor Inbetriebnahme des Kochfeldes die folgenden Hinweise und beachten Sie diese stets!

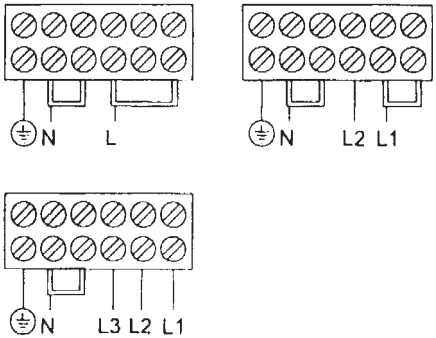
Gebote zum Verhüten von Personenschäden und Schäden am Kochfeld

- ❒ Kleine Kinder von dem Kochfeld fernhalten!
- ❒ Bei Defekten und Störungen das Gerät vom Stromnetz trennen.
- ❒ Wartungs- und Reparaturarbeiten nur durch autorisierte Vertragswerkstätte durchführen lassen!
- ❒ Beim Berühren heißer Bauteile, wie Kochstellen, kann es zu Hautverbrennungen kommen. Diese Gefahr besteht auch noch einige Zeit, nachdem das Gerät ausgeschaltet ist.
- ❒ Speisen mit Fetten und Ölen sowie alkoholische Getränke nur unter ständiger Aufsicht zubereiten! Fette, Öle und Alkohol können sich im überhitzten Zustand entzünden.
- ❒ Sollten sich doch einmal Fette und Öle entzünden, niemals mit Wasser löschen! Deckel auflegen, Kochstelle abschalten und Topf vorsichtig von der heißen Kochstelle nehmen.
- ❒ Anschlußkabel von elektrischen Geräten dürfen heiße Kochstellen nicht berühren.
- ❒ Kochstellen nie ohne aufgesetztes und gefülltes Geschirr betreiben.
- ❒ Keine Behälter aus Kunststoff zum Kochen oder Erwärmen benutzen.

PFLEGE UND WARTUNG

- ❒ Kochplatten vor der ersten Benutzung bei gut belüfteter Küche ca. 3 Minuten auf die stärkste Stufe einschalten, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrenen kann. Die Platte ist dadurch gegen Rost geschützt dann die Kochplatten reinigen.
- ❒ Übergekochte Speisen bereits im Zustand mit einem feuchten Tuch wegwischen.
- ❒ Verschmutzungen nach dem Abkühlen der Kochzone sofort mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser mit einem Zustand von Spülmittel entfernen.
- ❒ Achtung! Niemals agressive Reinigungsmittel, wie grobe Scheuermittel, kratzende Topfreiniger und Fleckenferner verwenden.
- ❒ Damit keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben, nach jedem Einsatz von Reinigungsmitteln mit klarem Wasser nachreinigen und mit einem sauberen Tuch trockenreiben.
- ❒ Nach dem Gebrauch die Kochfläche gründlich reinigen.
- ❒ Folgende Pflegemittel können dazu benutzt werden:
  - Stahlfix Cera-fix
  - Collo profi
  - ORO-Pflegeset

Anschlussmöglichkeiten

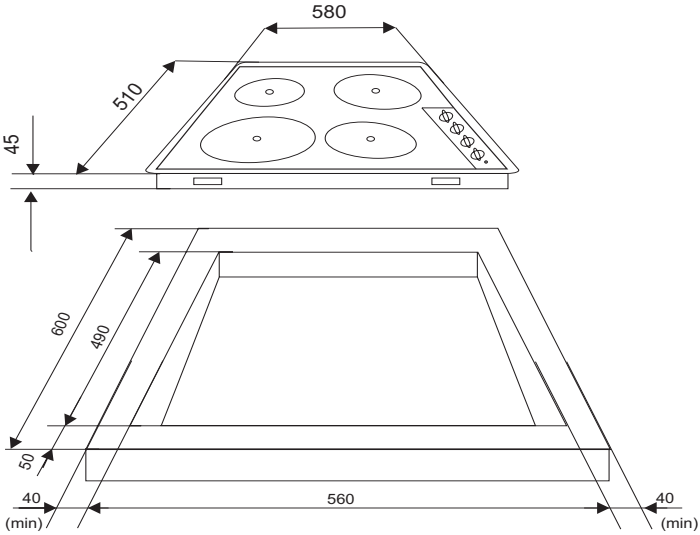


Einbaueinleitung

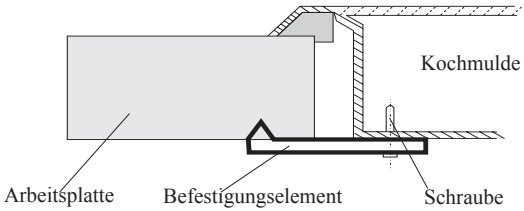
– Arbeitsplatte entsprechend der Abbildung ausschneiden

- Der minimale Freiraum, der unter der Elektro-Kochplatte zu belassen ist, beträgt 80 mm.

– ungeschützte Möbelnkanten mit einem hitze - und feuchtigkeitsbeständigen Lack versiegeln - ist die Ausführung bereits vom Hersteller eingebracht, entfallen diese Arbeiten. Bei den Möbeln der Kunstoffbelag bzw. das Furnier der Arbeitsplatte mit hitzebebeständige Kleber (150°C) verarbeitet muss sein.



Befestigungsgriff



IO-000013
(02.2006/1)