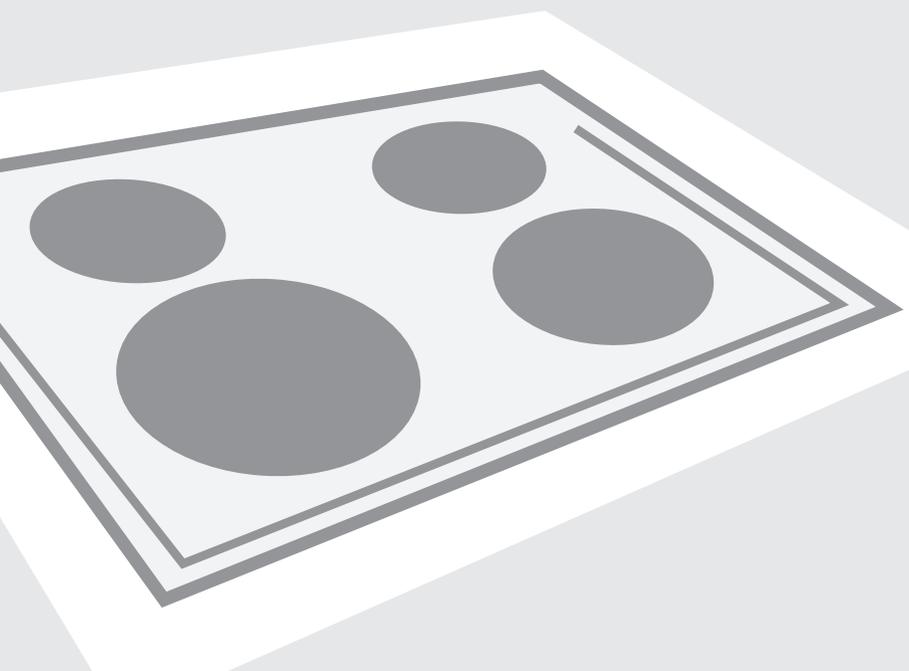


AT DE

Gebrauchs-, Aufstellungs- und Anschlussanweisung



Glaskeramikkochfeld

Glaskeramikkochfeld

**Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde!**



Das Glaskeramik-Kochfeld ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Zum Verpacken unserer Produkte werden umweltfreundliche Materialien verwendet, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverarbeitet (recycelt), entsorgt oder vernichtet werden können. Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Gebrauchsanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel "Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz", sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Anschlussanweisung

Der Anschluss des Geräts muss gemäß den Anweisungen aus dem Kapitel "Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz", sowie den gültigen Vorschriften und Normen durchgeführt werden. Die Anschlussarbeiten dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden.

Typenschild

Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite des Kochfeldes.

Wichtig - Vor dem Gebrauch des Geräts lesen.....	3
Beschreibung des Geräts	5
Kochzonen	5
Bedienung der Kochzonen	8
Reinigung und Pflege.....	9
Einbau des Kochfeldes	10
Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz.....	13
Technische Daten	14

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät dürfen Kinder, älter als 8 Jahre, wie auch Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelhaften Erfahrungen und Wissen bedienen, jedoch nur, wenn Sie das Gerät unter entsprechender Aufsicht bedienen oder entsprechende Hinweise über den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und wenn Sie über die mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren belehrt wurden. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen. Kinder sollen das Gerät nicht reinigen und keine Instandhaltungsarbeiten am Gerät ohne die entsprechende Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
- HINWEIS: Das Gerät und einige zugängliche Geräteteile werden beim Gebrauch sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Garraum nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten die ganze Zeit unter Aufsicht Erwachsener sein.
- HINWEIS: Brandgefahr! Bewahren Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände auf.
- HINWEIS: Kochen mit Fett oder Öl auf dem unbeaufsichtigten Gerät kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, den Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie im Brandfall das Gerät umgehend aus und ersticken Sie die Flammen, indem Sie die Pfanne mit einem Deckel oder eine feuchten Lappen zudecken.
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch mit dem dazugehörigen Bedienungselement aus. Verlassen Sie sich nicht auf das automatische Kochtopf-Erkennungssystem.
- HINWEIS: Falls die Kochfeldoberfläche einen Sprung besitzt, schalten Sie das Gerät umgehend aus, um einen Stromschlag zu vermeiden. Schalten Sie alle Schalter der Kochzonen aus und schrauben Sie die Sicherung heraus bzw. schalten Sie die Hauptsicherung aus, um das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Wasserdampf-Reinigungsgeräte oder Hochdruckreiniger, da dies einen Stromschlag verursachen kann.

- Das Gerät ist nicht zur Steuerung durch externe Timer oder spezielle Steuerungssysteme geeignet.

Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Elektrofachmann angeschlossen werden.
- Im Fall von unfachmännischen Eingriffen oder Reparaturen des Geräts, besteht die Gefahr ernster Körperverletzungen und Beschädigungen des Geräts. Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen bestimmt. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Beheizen von Räumen. Stellen Sie nie leeres Kochgeschirr auf die eingeschalteten Kochzonen.
- Beim Anschluss von anderen Geräten an Steckdosen in Herdnähe ist darauf zu achten, dass das Anschlusskabel nicht mit den heißen Kochzonen in Berührung kommt.
- Keine temperaturempfindlichen Gegenstände wie z.B. Reiniger, Spraydosen u.Ä. unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Wenn Sie das Glaskeramikkochfeld als Abstellfläche verwenden, kann es zu Beschädigungen oder Kratzern der Oberfläche kommen. Wegen Schmelz- bzw. Brandgefahr und Beschädigung der Glaskeramikoberfläche dürfen Sie auf dem Glaskeramik-Kochfeld auf keinen Fall Speisen in Alu-Folie oder Kunststoffgefäßen erhitzen.

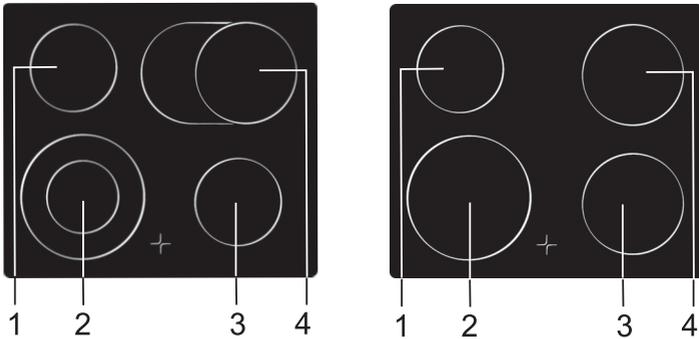


Das Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung weist darauf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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zur Zubereitung von Speisen im Haushalt bestimmt und darf zu anderen Zwecken nicht verwendet werden!
Die einzelnen Verwendungsmöglichkeiten des Geräts sind in dieser Gebrauchsanweisung ausführlich beschrieben.

Beschreibung des Geräts



1. Kochzone hinten links
2. Kochzone vorne links
3. Kochzone vorne rechts
4. Kochzone hinten rechts

Kochzonen

Vor der Inbetriebnahme

Reinigen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem feuchten Tuch und etwas Geschirrspülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, wie z.B. scheuernde Reinigungsmittel, die Kratzer verursachen, Topfschwämme, Rost- oder Fleckenentferner.

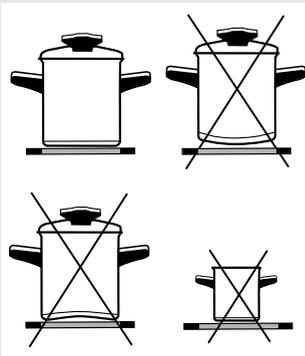
Wichtige Hinweise

- Schalten Sie die Kochzonen nicht ohne aufgestelltes Geschirr ein und verwenden Sie sie nie zur Beheizung des Raumes!
- Achten Sie darauf, dass die Kochzonen und der Topfboden rein und trocken sind, damit eine gute Wärmeleitung ermöglicht und die Glaskeramikoberfläche nicht beschädigt wird.
- Überhitztes Fett und Öl kann sich auf den Kochzonen rasch entzünden. Bereiten Sie deswegen Speisen mit Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) vorsichtig und unter ständiger Kontrolle zu.
- Stellen Sie auf die Kochplatten keine feuchten Kochtöpfe oder Topfdeckel. Feuchtigkeit schadet den Kochplatten.
- Lassen Sie heiße Kochtöpfe niemals auf unbenutzten Kochplatten abkühlen, weil unter dem Topf Kondenswasser entsteht, das die Korrosion der Kochplatte beschleunigt.

Besondere Hinweise zur Glaskeramikplatte

- Die Kochzone erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochzonen kühl bleibt.
- Die Glaskeramikplatte ist gegen Temperaturänderungen beständig.
- Verwenden Sie das Glaskeramikkochfeld nicht als Arbeitsfläche. Scharfe Gegenstände können die Oberfläche der Glaskeramikplatte zerkratzen.
- Das Zubereiten von Speisen in Aluminium- oder Kunststoffgefäßen auf heißen Kochzonen ist nicht gestattet. Keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf die heiße Kochzone stellen.
- Ein Glaskeramikkochfeld, das Risse oder Sprünge aufweist, darf nicht benutzt werden. Durch das Fallen eines scharfkantigen Gegenstands auf die Glaskeramikoberfläche kann ein Bruch der Glaskeramikplatte verursacht werden. Die Folgen sind entweder sofort oder erst nach einiger Zeit sichtbar. Falls im Glaskeramikkochfeld Risse oder Sprünge auftreten, müssen Sie sofort die Stromversorgung unterbrechen.
- Wenn auf die Glaskeramikplatte Zucker verschüttet oder eine stark gesüßte Speise vergossen wird, müssen Sie den Zucker sofort wegwischen bzw. das Glaskeramik-Kochfeld sofort sauber wischen.

Kochgeschirr



Ratschläge zum Gebrauch des Kochgeschirrs

Verwenden Sie nur hochwertige Kochtöpfe mit ebenen und stabilen Böden.

- Die Wärmeübertragung ist am besten, wenn der Topfboden und die Kochzone denselben Durchmesser besitzen und der Topf mittig auf die Kochzone aufgestellt wird.
- Falls Sie feuerfestes oder temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr verwenden, beachten Sie unbedingt die Anweisungen des Herstellers.
- Bei Verwendung eines Schnellkochtopfes muss dieser so lange überwacht werden, bis der notwendige Druck erreicht ist. Die Kochzone zuerst mit größter Leistung betreiben, danach gemäß den Anweisungen des Herstellers des Schnellkochtopfes die Leistungsstufe der Kochzone reduzieren.
- Sorgen Sie dafür, dass sich im Schnellkochtopf bzw. in allen Kochtöpfen immer genügend Flüssigkeit befindet, da sich ein leerer Kochtopf überhitzt und die Kochzone bzw. der Kochtopf beschädigt werden kann.
- Kochgeschirr aus feuerfestem Glas mit speziell geschliffenem Boden ist zur Verwendung auf Kochzonen nur geeignet, wenn sein Durchmesser mit dem Durchmesser der einzelnen

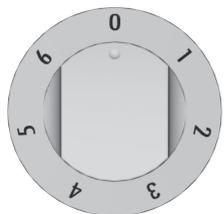
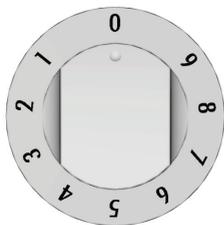
Kochzone übereinstimmt. Kochgeschirr aus feuerfestem Glas, das einen größeren Durchmesser als die Kochzone hat, kann wegen thermischer Spannung bersten.

- Beachten Sie bei der Verwendung von speziellem Kochgeschirr die Anweisungen des Herstellers.
- Wenn Sie auf der Kochzone in einem Kochtopf mit einem hoch reflektierenden (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden kochen, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit um einige Minuten verlängern (bis zu 10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.
- Kein Keramikgeschirr verwenden, da dieses die Glaskeramikoberfläche zerkratzen kann.

Energie sparen

- Der Durchmesser der Pfanne bzw. des Kochtopfes sollte dem Durchmesser der Kochzone entsprechen. Zu kleine Kochtöpfe verursachen Wärmeverlust und die Kochzone kann beschädigt werden.
- Benutzen Sie Topfdeckel, wenn die Zubereitung der Speise dies zulässt.
- Wählen Sie zur Zubereitung von Speisen immer die Größe des Kochtopfes, die der Menge der Speise entspricht. Die Zubereitung einer kleineren Speisemenge in einem großen Kochtopf bedeutet Energieverlust.
- Speisen mit langen Zubereitungszeiten bereiten Sie am Besten im Schnellkochtopf zu.
- Verschiedenes Gemüse, Kartoffeln u.Ä. können Sie mit einer geringeren Wassermenge zubereiten. So wird die Speise schneller gar, jedoch müssen Sie darauf achten, dass der Topfdeckel gut dichtet. Nach dem Aufkochen die Leistungsstufe verringern, damit die Speise langsam fortkocht.

Bedienung der Kochzonen



- Schalten Sie die Kochzonen mit den Bedienungsknebeln ein, die auf dem Bedienfeld angebracht sind.
- Die Symbole neben den Knebeln zeigen die Zugehörigkeit zur jeweiligen Kochzone an.
- Die Heizleistung der Kochzonen kann stufenlos (1-9) oder stufenweise (1-6) eingestellt werden.
- Bei stufenweise einstellbaren Bedienungsknebeln können diese in beide Richtungen gedreht werden. Bei Energieschaltern wird durch Drehen des Knebels im Uhrzeigersinn die Leistungsstufe erhöht, durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Leistungsstufe verringert.
- Es ist sinnvoll, 3-5 Minuten vor Beendigung des Garvorgangs die Kochzone abzuschalten, um die Restwärme zu nutzen und somit Energie zu sparen. (In der unteren Tabelle finden Sie Beispiele für die Verwendung der einzelnen Leistungsstufen).

S	E	
0	0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1	1-2	Aufrechterhaltung der Temperatur und Aufwärmen von geringeren Speisemengen.
2	3-4	Aufwärmen.
3	5-6	Aufwärmen bzw. langsames Garen von großen Speisemengen.
4	7	Aufeinanderfolgendes Braten (Omeletten u.Ä.).
5	8	Braten im Fett (Frittieren u.Ä.).
6	9	Aufkochen.

Bedienungsknebel der Kochzonen

	Vorne links
	Hinten links
	Hinten rechts
	Vorne rechts

Bedienungsknebel für die Zweikreis-Kochzone



Beim Drehen des Knebels der Zweikreis-Kochzone schaltet sich zuerst die Hauptkochzone (Innenkreis) ein. Wenn Sie die gesamte Kochzone einschalten möchten, drehen Sie den Knebel bis zum Symbol hinter den Ziffern, bis ein "Klick" ertönt und drehen Sie den Knebel danach weiter bis zur gewünschten Stellung.

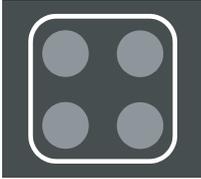
Sie können die Kochzone durch Verdrehen des Bedienungsknebels auf die Position 0 ausschalten.

Restwärmeanzeige

Wenn mindestens eine Kochzone eingeschaltet ist, leuchtet ein gelbes Indikatorlämpchen.

Bei einigen Modellen trägt die Funktion des gelben Indikatorlämpchens das beleuchtete Zahlendisplay über dem eingeschalteten Knebel.

Indikatorlämpchen (nur bei einigen Modellen)



Das Glaskeramikkochfeld hat im vorderen Teil des Kochfeldes Restwärmeanzeigen.

Das leuchtende Indikatorlämpchen weist daraufhin, dass die zugehörige Kochzone heiß ist (Verbrennungsgefahr). Beim Ausschalten der Kochzone leuchtet die Restwärmeanzeige solange, bis die Kochzone unter 50° C abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

Reinigung



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Reinigen Sie die abgekühlte Glaskeramikoberfläche nach jedem Gebrauch, da bei jedem zukünftigen Gebrauch nämlich auch die kleinste Verunreinigung auf der heißen Oberfläche festbrennen wird. **Benutzen Sie zur regelmäßigen Pflege der Glaskeramikoberfläche spezielle Pflegemittel**, die auf der Oberfläche einen Schutzfilm bilden und sie vor Verunreinigungen schützen. **Wischen Sie vor jeder Benutzung** Staub oder andere Fremdkörper von der Glaskeramikoberfläche und vom Topfboden, damit die Glaskeramikplatte nicht zerkratzt wird (Abb. 1).

Vorsicht: Stahlwolle, Reinigungsschwämme und scheuernde Reinigungspulver können die Glaskeramikoberfläche zerkratzen. Ebenso wird die Glaskeramikoberfläche durch Verwendung von aggressiven Sprühmitteln und ungeeigneten oder schlecht durchgeschüttelten flüssigen Reinigungsmitteln beschädigt (Abb. 1 und 2).

Die Signatur kann durch den Gebrauch von aggressiven Reinigungsmitteln oder groben bzw. beschädigten Kochtopfböden beschädigt werden (Abb. 2).

Entfernen Sie kleinere Verunreinigungen mit einem feuchten weichen Tuch und wischen Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3).

Entfernen Sie Wasserflecken mit einer milden Essiglösung, mit welcher Sie jedoch den Rahmen des Kochfeldes nicht abwischen dürfen (nur bei einigen Modellen), weil er dadurch den Glanz verliert.

Verwenden Sie keine aggressiven Sprüh- und Kalkentfernungsmittel (Abbildung 3).



Abb. 4

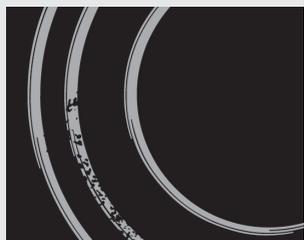


Abb. 5

Entfernen Sie stärkere Verunreinigungen mit Spezialreinigern für Glaskeramikoberflächen. Beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Achten Sie darauf, dass Sie nach der Reinigung alle Reinigungsmittelreste gründlich entfernen, weil diese beim Erhitzen die Glaskeramikoberfläche beschädigen können (Abb. 3).

Entfernen Sie hartnäckigen und angebrannten Schmutz mit einem Schaber. Achten Sie darauf, dass der Kunststoffgriff des Schabers nicht mit der heißen Kochzone in Berührung kommt (Abbildung 4). Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Handhabung des Schabers nicht verletzen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft beschädigen (Abb. 5), deswegen ist es notwendig, Zucker und süße Speisen sofort mit einem Schaber von der Glaskeramikoberfläche zu entfernen, obwohl die Kochzone noch heiß ist (Abb. 4).

Eine ev. Farbänderung der Glaskeramik-Oberfläche hat keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche. Meistens ist sie die Folge von Speiseresten, die sich festgebrannt haben bzw. kann sie durch Kochtopfböden verursacht werden (z.B. Alu- oder Kupfergeschirr), was sehr schwierig gänzlich zu entfernen ist.

Hinweis: Die erwähnten Fehler sind von ästhetischer Natur und haben keinen direkten Einfluss auf die Funktion des Geräts. Die Beseitigung dieser Fehler gehört nicht zum Garantiumfang.

Einbau des Kochfeldes

Wichtige Hinweise

- Das Gerät darf nur von einem Fachmann in ein Küchenelement eingebaut und an das elektrische Versorgungsnetz angeschlossen werden.
- Das Furnier bzw. die Beläge des Einbau-Möbelements müssen mit temperaturbeständigem Kleber (100° C) verarbeitet sein, sonst kann es wegen geringer Temperaturbeständigkeit zu Farb- und Formänderungen kommen.
- Das Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte geeignet, die auf ein Küchenelement von 600 mm Breite (oder mehr) montiert ist.
- Das Einbaukochfeld muss nach Beendigung der Montage Zugang zu den zwei vorderen Befestigungselementen von unten ermöglichen.
- Über dem Kochfeld hängende Küchenelemente müssen so hoch montiert sein, dass sie den Arbeitsablauf nicht behindern.
- Der Abstand zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube muss so groß gewählt werden, wie es in der Montageanweisung der Dunstabzugshaube angegeben ist. Der Mindestabstand beträgt 650 mm.
- Der Mindestabstand zwischen dem Geräterand und dem benachbarten Küchenhochelement beträgt 40 mm.

- Die Verwendung von Abschlussleisten aus massivem Holz auf der Arbeitsplatte hinter dem Kochfeld ist nur dann zulässig, wenn der in den Einbauskizzen angegebene Mindestabstand freigelassen wird.
- Der Mindestabstand zwischen dem Einbaukochfeld und der Hinterwand ist auf der Montageskizze gekennzeichnet.

Montage der schaumdichtung

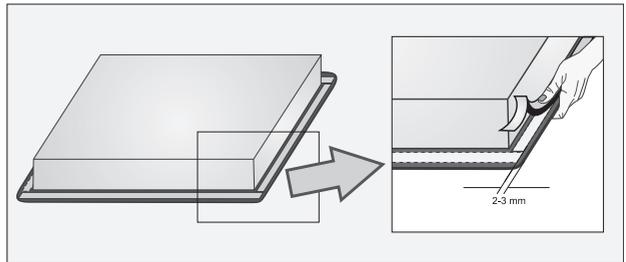
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

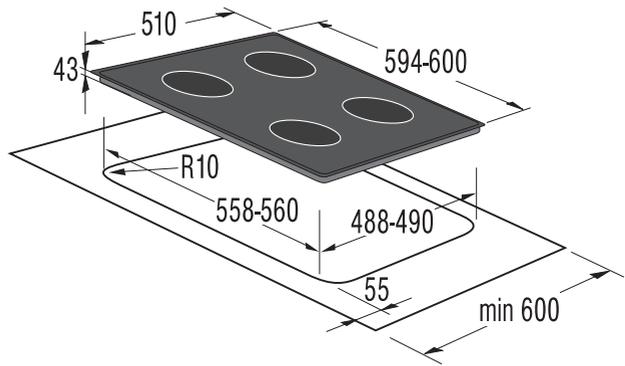
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass die Glasoberfläche nicht durch scharfe Gegenstände zerkratzt wird.

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!

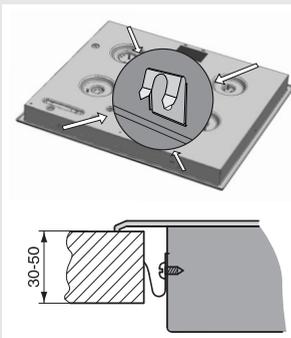


Ausschnittmaße für den Einbau des Kochfeldes



- Das Einbaukochfeld kann in Arbeitsplatten der Dicken 30 bis 50 mm eingebaut werden.
- Das unter dem Kochfeld liegende Küchenelement darf keine Schublade besitzen. Wenn das Küchenelement über eine waagrechte Trennwand verfügt, muss diese mindestens 60 mm von der unteren Fläche der Arbeitsplatte entfernt sein. Der Raum zwischen der Trennwand und dem Kochfeld muss leer sein, es dürfen dort keine Gegenstände abgelegt werden.
- Auf der Rückseite des Küchenelements muss über die ganze Breite des Küchenelements ein Ausschnitt mit einer Mindesthöhe von 175 mm vorhanden sein.
- Unter dem Kochfeld können mit Kühlventilatoren ausgestattete Backöfen vom Typ EVP4, EVP2... eingebaut werden.
- Vor dem Einbau des Backofens muss im Bereich der Einbauöffnung unbedingt die Rückwand des Küchenelements entfernt werden.

Einbau



- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente (4) mit den beigelegten Schrauben (4) auf die linke und rechte Seite des Kochfeldes auf die schon vorbereitete Öffnung und den Ausschnitt.
- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.

Anschluss an das elektrische Versorgungsnetz

- Der Anschluss darf nur von einem autorisierten Elektro-Fachmann durchgeführt werden.
- Die Schutzeinrichtung der elektrischen Installation muss den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Die Anschlussklemmen sind nach Entfernung der Klemmenabdeckung zugänglich.
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der tatsächlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit allen Daten befindet sich auf der unteren Seite der Kochmulde.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung anzubringen, die das Gerät in allen Polen vom Netz trennt. In geöffneter Stellung muss der Abstand zwischen den Polen mindestens 3 mm betragen. Als Trennvorrichtung sind Sicherungen, LS-Schalter, usw. geeignet.
- Beim Anschluss des Geräts unbedingt die Stromleistung der Installation und der Sicherungen berücksichtigen.
- Wegen Brandgefahr dürfen Einbaugeräte nur an einer Seite neben einem Küchenhochschrank, der höher als das Gerät selbst ist, eingebaut werden. Auf der anderen Geräteseite darf ein Küchenelement von gleicher Höhe aufgestellt werden.
- Stromführende und isolierte Teile müssen nach dem Einbau vor dem Berühren geschützt sein.

ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, dass das Gerät stromlos geschaltet ist.

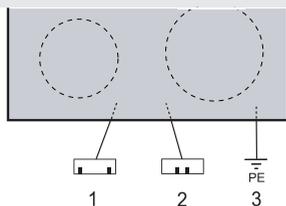
Schließen Sie das Einbaukochfeld mittels zwei Konnektoren an den Einbaubackofen an. Die Konnektoren befinden sich an den Kabeln der Kochmulde bzw. des Kochfeldes, die Buchsen sind am Rahmen des Backofens hinter der Schaltplatte angebracht.

Der Anschluss kann ohne Werkzeuge durchgeführt werden. Es werden einfach die Konnektoren in die entsprechenden Buchsen eingesteckt.

Wichtig: Die Steckverbindungen sind so beschaffen, dass nur ein eindeutiges Anschließen möglich ist. Achten Sie darauf, dass Sie die zusammengehörigen Steckverbindungen zusammenstecken (durch leichtes Drücken des Konnektors in die Buchse bis zum Einschnappen). Wenn Sie irrtümlicherweise versuchen zwei Steckverbindungen, die nicht zusammengehören, anzuschließen, ist das physisch nicht möglich. Stecken Sie in diesem Fall den Konnektor in die benachbarte Buchse.

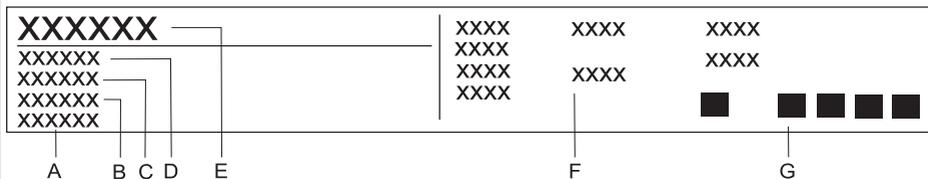
Erdung des Einbaukochfeldes

Die Erdung muss durch den Ring der gelb-grünen Erdungsleitung, mit welchem das Einbaukochfeld ausgerüstet ist, angefertigt werden. Befestigen Sie den Kabelschuh der Erdungsleitung mit einer gezanten Unterlegscheibe und einer Mutter auf die Erdungsklemme des Backofenrahmens. Die Erdungsklemme ist mit dem Erdungszeichen ⚡ .



- 1 - Steckverbindungen
- 2 - Steckverbindungen
- 3 - gelb-grüne Erdungsleitung mit Kabelschuh

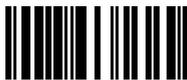
Typenschild



- A** Seriennummer
- B** Codenummer
- C** Modell
- D** Typ
- E** Warenzeichen
- F** Technische Daten
- G** Zeichen für Konformität

WIR BEHALTEN UNS DAS RECHT ZU ÄNDERUNGEN VOR,
DIE AUF DIE FUNKTIONALITÄT DES GERÄTS KEINEN
EINFLUSS NEHMEN.

SKP



239278

de (11-14)