

Sicherheitshinweise

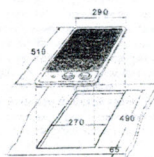
Achtung! Die Oberfläche von Heiz-Kochgeräten wird bei Betrieb heiß, daher Vorsicht, dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt durch Personen (einschließlich Kleinkinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder Wissen benutzt zu werden es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisung wie das Gerät zu bedienen ist. Da sich überhitzte Fette und Öle entzünden können, dürfen Speisen mit Fetten und Ölen (z.B. Pommes frites) nur unter Aufsicht zubereitet werden.

Die Glaskeramik - Kochfläche ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich! Beschädigungen können durch Herabfallen spitzer und harter Gegenstände, wie z.B. Salzstreuer, Gewürzflaschen, entstehen. Vermeiden Sie jegliche punktförmige Belastung. Falls durch extreme mechanische Einwirkung Risse oder Sprünge in der Platte auftreten, muß das Gerät durch Herausdrehen der Sicherung oder ausschalten der Sicherungsautomaten außer Betrieb genommen werden.

Rufen Sie bitte sofort die Kundendienststelle an! Bitte achten Sie darauf, daß Sie nicht mit scharfkantigem Schmuck (Diamantring) die Oberfläche der Glaskeramik-Kochfläche verkratzen. Die Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolien und Kunststoffgefäßen auf der heißen Kochzone ist nicht zulässig. Die Kochfläche des Glaskeramik - Kochtisches darf nicht als Ablagefläche verwendet werden. Bei dem Einbau des Kochtaubaus müssen die Anforderungen der Wärmeschutzklasse Y erfüllt werden. Schutzklasse Y bedeutet, daß an eine Seitenwand und an der Rückwand des Gerätes ein beliebig hohes Möbel angestellt werden kann, während an der anderen Geräteseite lediglich ein Möbel angeordnet sein darf, dessen Höhe nicht über die Oberkante des Kochtaubaus ragt.

Montage:

Arbeitsplattenausschnitt
Es ist unbedingt zu beachten, dass die angegebenen Ausschnittsmasse genau eingehalten werden.

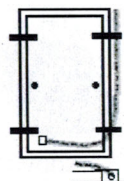


Die Ecken der Einbaumulde mit dem beigefügten Kitt abdichten. Danach Dichtband aufkleben. Bei Nichtbeachtung kann Wasser zwischen Muldenrand und Arbeitsplatte eindringen und Möbelleiste beschädigen.



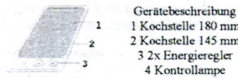
Skizze Muldenrand Unterseite

Die mitgelieferten Befestigungsschrauben an die mit Pfeil gekennzeichneten Stellen anschrauben. **WICHTIG!** Zu starkes Anziehen unbedingt vermeiden! Keine Elektro- oder Luftschrauber ohne Kupplung verwenden (Anschlussleitung kann zur Fixierung unter Befestigungsschrauben gelegt werden siehe Elektrischer Anschluss) Kochmulde in Ausschnitt der Tischplatte einlegen und zentrieren.



Schalter-Zuordnung
Mit welchem Schalter Sie die Kochstelle einschalten, ersuchen Sie aus den Symbolen neben den jeweiligen Schaltern:

Schalterstellung	geeignet für:
12 Ankothen	
11-12 Frittieren von Pommes frites. Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch	
10-11 Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer, Braten von Lendenstücken, Steaks, Cordon bleu	
9-10 Braten von Fleisch, Schnitzel, Kotelett, Eierkuchen, Frikadellen, Einbrennen herstellen	
8-9 Mildes Braten, Bratwürste, Leber, Eier, Karpfen fritieren	
5-7 Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	
4-6 Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen	
3-5 Dünsten von Gemüse oder Schmoren von Fleisch, Milchreis kochen	
2-4 Quellen von Reis und Milchgerichten. Dämpfen kleiner Mengen Kartoffeln oder Gemüse. Erhitzen von Fertiggerichten	
1-2 Schaumomelett, Eierstich, Hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine.	
0 Nachwärme Aus-Stellung	



Die gelbe Kontrolllampe leuchtet solange eine Kochstelle eingeschaltet ist.

Pflege und Reinigung von Glaskeramik-Oberflächen

Empfohlene Reinigungsmittel sind Haushaltspapiertücher, Handspülmittel und Reinigungsschaber. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Scheuermittel in Pulverform, kratzende oder aggressive Reinigungsmittel, Schwämme mit kratzender Oberfläche, Topfreiniger und Stahlwolle.

Reinigungsgerätekstände müssen nass und vollständig wegge wischt werden (auch wenn Gebrauchsanleitung für Reinigungsmittel anders lautet), da sie beim erneuten Wiederaufladen der Kochfläche atzend wirken können. Reinigen Sie Ihr Glaskeramik-Kochfeld vor der ersten Benutzung gründlich mit einem sauberen, feuchten Tuch und ein wenig Handspülmittel. Anschließend mit klarem Wasser nachwischen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Empfehlenswert ist eine regelmäßige Reinigung immer dann, wenn das Kochfeld nur leicht verschmutzt und noch handwarm ist. Vermeiden Sie ein wiederholtes Erhitzen bei festgebrannter Verschmutzung! Stärkere Verschmutzung wie Fettspitzer, Kalk- und Wassereränder, metallisch schillernde Verfärbungen und Flecken entfernen Sie am einfachsten, wenn die Kochstellen noch handwarm sind. Überkochte Speisen sollten sofort mit dem Reinigungsschaber entfernt werden. Sind diese bereits eingetrocknet oder leicht eingebrannt, empfiehlt sich das Einweichen mit einem nassen Tuch. Anschließend werden die groben Schmutzreste mit dem Reinigungsschaber entfernt. Sollten Ihnen versenklichen Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der heißen Kochfläche aufschmelzen, schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber auf der heißen Kochzone weg. So können Sie Oberflächenschäden vermeiden.

Kochtisch-Rahmen

Es ist darauf zu achten, daß keine scharfkantigen Gegenstände oder Kochgefäße über den Kochtisch-Rahmen gezogen werden, da diese Kratzspuren hinterlassen können.

Gebrauchsanweisung

Bedienungsanweisung

Der Elektroanschluss muss durch einen zugelassenen Elektrinstallateur erfolgen. Dabei sind die VDE-Bestimmungen und die am Anschlussort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens zu beachten. Der Berührungsschutz muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen durch den ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein. Bei der Installation des Gerätes ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht das Gerät mit einer Kontakt-Öffnungsweite von min. 3mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze Vorsicht mit Aluminiumgeschür! Aluminium Töpfe und Pfannen können Flecken verursachen oder gar schmelzen. Fragen Sie bitte Ihren Kochgeschirrfachhändler bzw. beachten Sie die Gebrauchsanweisung.

Beschädigungen können nur bei nicht beachten der Bedienungsanleitung entstehen! Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Transportschäden, Montagefehler oder Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche nach Inbetriebnahme. Das Glaskeramik Kochfeld ist so zu montieren, dass unter Spannung stehende und betriebsisolierte Teile Berührungssicher abgedeckt sind.

Ihr Kochgeschir für Glaskeramik Kochflächen geeignet ist. Der Abstand zwischen Unterseite des Kochfeldes und den darunter befindlichen Möbelteilen muss mindestens 50mm betragen.

Netzanschluss

Kochtische mit 290mm Breite sind mit Netzkabel und Stecker versehen (ausgenommen CH)

Elektroanschluss:

Die günstigste Position für die Geräteanschlussdose ist von vorne gesehen mittig und 500mm über dem Küchenboden. Beim fixieren der Anschlussleitung unter den Befestigungsschrauben unbedingt darauf achten dass die Leitung nur untergelegt und nicht eingeklemmt wird. Die Netzanschlussleitung ist nach Anbringungsart „Y“, an das Gerät angeschlossen. Die Anschlussleitung darf nur von einem von uns zugelassenen Kundendienst ausgetauscht werden.

Achtung:

Bei Reparaturen muss das Gerät spannungsfrei sein. Besonders zu beachten: z. B. durch ausschalten des LS-Schalters, Nullleiter (N) an die richtige Nummerierte Klemme anschließen. Ist der Schutzleiter (Erde) richtig angeklemt (Aderkennzeichnung grüngelb)?

Gewährleistung:

Es gelten die gesetzlichen Bestimmungen.

Verpackung und Altergät

Umweltgerecht Verwerten: Bei diesen Ihnen die Sammelstellen offen eine Verwertung ist gewährleistet!

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment-WEEE) gekennzeichnet



Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit Gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Was tun im Falle eines Defekts?

Bitte beachten: Bei Störungen wenden Sie sich bitte an die zuständige Kundendienststelle.



Bitte Modellbezeichnung und Artikelnummer angeben! Diese Daten finden Sie auf dem Typenschild, das an der Unterseite der Mulde angebracht ist. Diese Daten ermöglichen dem Kundendienst eine gezielte Ersatzteilbereitstellung, so dass Ihre Kochmulde schnellstmöglich wieder instand gesetzt werden kann.

GB

Of use.-and assembly instruction Glass ceramics cooking field EOG 29



Security tips

Esteem the surface of Heating cooking devices becomes hot at company, hence, care, this device is used for it certainly by persons (including toddlers) with limited physical, sensorischen abilities or in the absence of experience and/or knowledge unless, they are supervised by a person responsible for her security or received from her instruction like the device is to be served. Because overheated fat and oils can be roused, food with fat may be prepared and oils (e.g., chips frits) only under supervision.

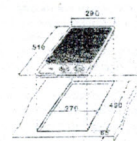
The glass ceramics - cooking surface are very resistant, but not shatterproof! Damages can originate from falling down sharp and hard objects, as for example salt-cellar, spice bottle. Avoid any point-shaped load. If by extreme mechanical effect tears or jumps appear in the record, the device must unscrew by of the protection or switch off of the protection machines except company are taken.

Call please immediately the customer services ell! Please, pay attention to the fact that you do not scratch the surface of the glass ceramics cooking surface with sharp edged jewellery (diamond ring). The preparation of food in aluminum foils and plastic vessels on the hot cooking zone is not allowed. The cooking surface of the glass ceramics - cooking table may not become perished as a filing surface.

With the installation of the cooking tableau the requirements of the heat insulation class Y must be fulfilled. Protective class Y means that to a side wall and on the back wall of the device an arbitrarily high piece of furniture can be done, while on the other device side merely one piece of furniture may be arranged whose height does not rise about the upper edge of the cooking tableau.

Assembly:

Working records cutting it is to be noted absolutely that the given cutting mass are exactly kept.



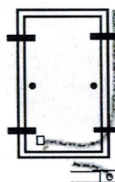
The corners of the installation hollow with the enclosed putty seal. Stick afterwards on thick tape! With nonobservance if water can penetrate between hollow edge and working record and damage furniture parts.



Skizze Muldenrand Unterseite

The provided connection flaps to the places marked with arrow screw on. Connection cable can be laid to fixation under Fittion lase see Electrical connection

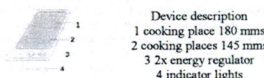
Cooking hollow in cut out to the tabletop insert and centre



Counter allocation

With which counter you switch on the cooking place, see from the symbols beside the respective counters:

Counter position	suitably for:
12	parboiling
11-12	deep-frying of French fries. Sear from meat, e.g., goulash
10-11	From bake, e.g., potato buffer, roast of tenderloins, steaks, escalope of veal cordon bleu
9-10	roasts of meat, shred, chop, pancake, rissoles, branding produce
8-9	mild roasts, sausages, liver, eggs, carps deep-fry
5-7	cooking of bigger food amounts, hot pots and soups
4-6	steams of potatoes, broth cook
3-5	smokes of vegetables or braising of meat, milk rice cook
2-4	springs of rice and milk courts. To steams tiny amounts of potatoes or vegetables. Heat up from ready courts
1-2	foam omelettes, beaten egg, Holland As sharp, keeping in of courts, glazes of butter, chocolate, gelatin.
0	postwarmth. From position



The yellow controlling lamp shines as long as a cooking place is switched on.

Care and cleaning of glass ceramics surfaces

Recommended cleaning agents are budgetary paper cloths, hand washing-up liquids and cleansing scrapers. Use no shy means in powder form or steambrushes, scratching or aggressive cleaning agents, sponges with scratching surface, pot cleaner and steel warts. Cleansing remains must be wiped off wet and completely (even if use instructions are for cleaning agent differently), because they can look corrosive with renewed reheating of the cooking surface. Clean your glass ceramics cooking field before the first use thoroughly with a clean, humid cloth and a little hand washing-up liquid. Afterwards with clear water to awake bunt and with a clean cloth dry up. A regular cleaning is recommendable always then when the cooking field is only easily dirtied and is still hand-hot. Avoid repeated heating up by festival-burnt soiling! You must simply remove stronger soiling like fat splash, lime edges and water edges, metallic fluorescent discolorations and Points if the cooking places are still hand-hot. overcooking food should be removed immediately with the cleansing scraper. If these have already dried up or easily hardened, soaking with a wet cloth is recommended. Afterwards the coarse dry leftovers with the cleansing scraper are removed. If should go to you by mistake objects of plastic, tin-foil, sugar or sugar-containing food on the hot cooking surface, push away this immediately with a cleansing scraper on the hot cooking zone. Thus they can avoid surface damages.

Cooking table frame It is to be seen to the fact that no sharp edged objects or cooking vessels above the cooking table are pulled, because these scratches can leave.

Cooking table frame

It is to be seen to the fact that no sharp edged objects or cooking vessels above the cooking table are pulled, because these scratches can leave.

Instructions

Operating instructions

The electric connection must occur through an admitted electrician. Besides, the VDE-regulations and the regulations counting at the connection place of the local electric care enterprise are to be followed. The touch protection must be guaranteed according to the appropriate regulations by the proper installation. By the installation of the device an equipment is to be intended which allows it the device to distinguish with a contact-opening width from min 3 mms allpolig from the net. As a suitable dividing device count LS counters, protections and shooter. Care with aluminum dishes!

Points can cause aluminum of pots and frying pans or even melt. Ask please her cooking dishes specialist supplier or they follow the instructions whether Damages cannot follow only with of the operating instructions originate! The manufacturer takes over no liability for damages in transit, assembly mistakes or damages of the glass ceramics surface after introduction. The glass ceramics cook field is to be mounted so that under tension standing and company-isolated parts are covered certainly about touch. This is reached by an unbuilt interground. Their cooking dishes for glass ceramics cook surfaces are suitable. The distance between underside of the cooking field and the furniture parts located under it must amount to at least 50 mms.

The connecting cable can be used for fixation, in addition to housing units, are placed under the mounting tabs. (Then is the eighth connection cable only under specified does not pinch)

Mainis connection

Cooking tables with 290-mm wide are provided with net cable and plug (except CH)

Electric connection:

The most favorable position for the device wiring box is concentric from the front seen and 500 mms about the culinary ground.

The mains connection management is connected in fixing kind "Y" to the device. The connecting pipe may be exchanged only by a customer service admitted by us.

Attention:

With repair the device must be free of tension. To follow especially: e.g., by switch off of the LS counter. Zero leaders (N) to the right numbered clip connect. Is the protective leader (earth) properly connected (vein marking green yellow)?

What act in case of a defect?

Give please in the customer service case to your responsible customer service the following data:

Customer service

Please, follow:

By disturbances you turn please to them responsible customer service place. Please, model name and article number brag!



You find these data on the type sign which is right in the underside of the hollow. Put down the data immediately on the bordered fields. These data allow a specific spare part preparation to the customer service, so that your cooking hollow can be repaired with the first engineer visit again.

Guarantee:

It are worth the legal regulations.

Packaging and old device using: With the collective places are open to you a utilization is guaranteed!

This device is marked according to the European guideline in 2002 / 96 / the EC over Electric and electronics-old devices (waste electrical and electronic equipment-WEEE). The guideline gives the frame for an EU-wide valid taking back and utilization of the old devices.

