



**Die Installation darf nur durch fachkundiges Personal ausgeführt werden.
Alle Arbeitsschritte müssen der Reihe nach vollständig ausgeführt und kontrolliert werden.**

Gültigkeitsbereich

Diese Installationsanleitung gilt für:

Modellbezeichnung	Modellnummer	Type
ER202	33009	ER202n, ER202w

Allgemeine Hinweise

Allgemeine Hinweise



Beim Einbau in brennbares Material sind die Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und Brandschutz zwingend einzuhalten.

Typenschild

Das beige packte zweite Typenschild zugänglich hinter der Front des untenliegenden Einbaumöbels aufkleben.

Elektrische Anschlüsse



Elektrische Anschlüsse sind durch fachkundiges Personal nach den Richtlinien und Normen für Niederspannungsinstallationen und nach den Bestimmungen der örtlichen Elektrizitätswerke auszuführen.

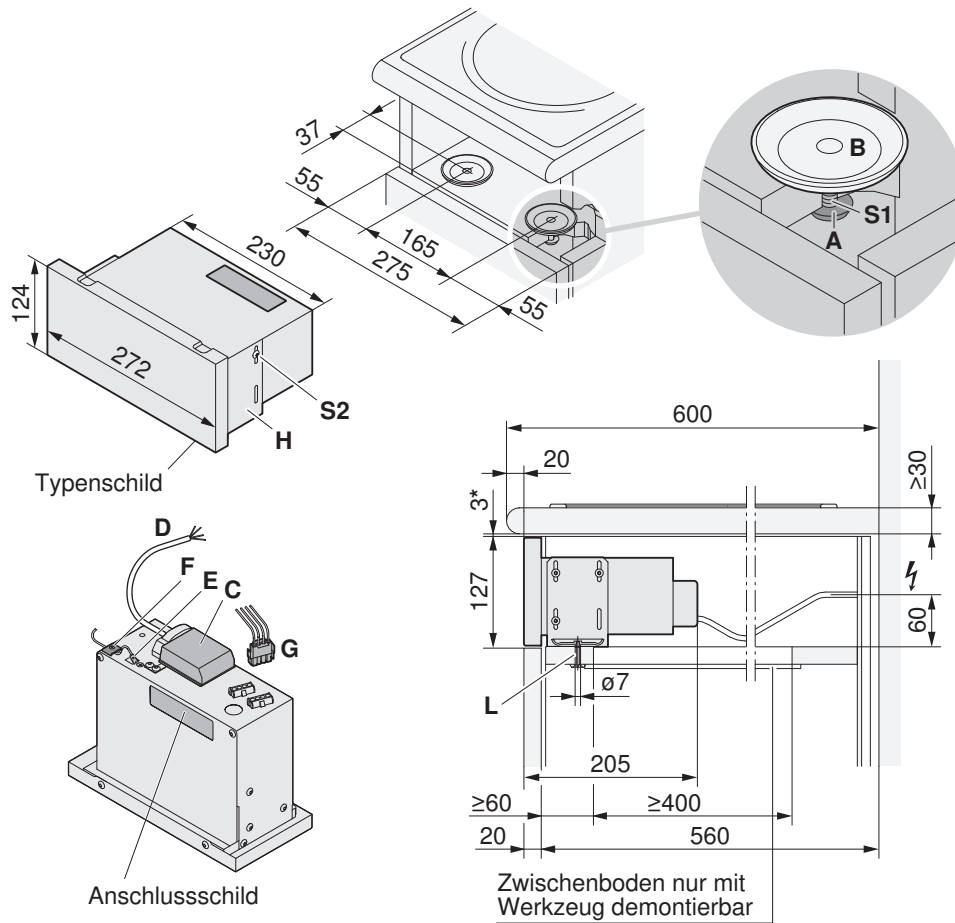
Ein steckerfertiges Gerät darf nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. In der Hausinstallation ist eine allpolige Netz-Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen. Schalter, Steckvorrichtungen, LS-Automaten und Schmelzsicherungen, die nach der Geräteinstallation frei zugänglich sind und alle Polleiter schalten, gelten als zulässige Trenner. Eine einwandfreie Erdung und getrennt verlegte Neutral- und Schutzleiter sorgen für einen sicheren und störungsfreien Betrieb. Nach dem Einbau dürfen spannungsführende Teile und betriebsisolierte Leitungen nicht berührbar sein. Alte Installationen überprüfen.

Elektrischer Anschluss mit Kabel H05VV-F (Td), CH-N1VV-U (TT) oder Installationsdrähten H07V-U (T) im Isolierschlauch. Die Länge des Anschlusskabels ab Wandaustritt sollte min. 150 cm betragen.

- ▶ Ab einer Einsatzhöhe der Geräte über 2000 m. ü. M. muss mit einer Leistungsreduktion gerechnet werden.
- ▶ Angaben über erforderliche Netzspannung, Stromart und Absicherung dem Typenschild entnehmen.



Installation



* Lüftungsschlitz nicht zwingend erforderlich.

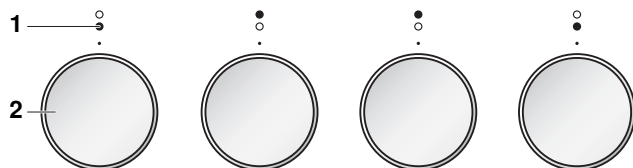
1. Kochfeld gemäss Installationsanleitung in Arbeitsplatte einbauen.
2. 2 Löcher **L** ($\varnothing 7$ mm) in Möbelboden oder Traverse bohren.
3. Schrauben **S1** mit Unterlagscheiben **A** von unten durch Löcher **L** stecken und beide Spannteller **B** lose anschrauben.
4. Anschlusskasten **C** öffnen.
5. Netzanschlusskabel **D** gemäss Anschlussschild anschliessen.
 - Kabellänge: Bei montiertem Kabel muss der Schaltkasten ca. 40 cm aus Ausschnitt gezogen werden können.
6. Erdverbindung **E** befestigen und unter Bride **F** zugentlasten.
7. Kupplungsstecker **G** von Kochfeld an Schaltkasten einstecken. Farbcodierung beachten!
8. Einbaurechaud in Ausschnitt schieben und ausrichten. Winkel **H** kommt unter die Spannteller **B** zu liegen. Höhenverstellung mittels Schrauben **S2**.
9. Schrauben **S1** festziehen.



Bedien- und Anzeigeelemente

Schalterblende

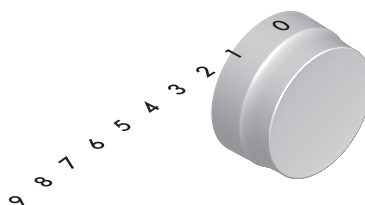
Anzahl, Art und Zuordnung der Elemente sind modell- und ausstattungsabhängig.



- 1 Kochzonenzuordnung vorne/hinten
- 2 Drehschalter

Drehschalter

Die Leistungsstufen befinden sich auf den Drehschaltern.



Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich.

Kochzone einstellen

- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.
 - Die Betriebskontrolllampe leuchtet.

 **Bei normalen Kochzonen kann der Drehschalter über die Leistungsstufe «0» in beide Richtungen gedreht werden. Bei Zweikreis-/Bräterzonen hat der Drehschalter einen Anschlag und kann nur im Uhrzeigersinn gedreht und im Gegenuhrzeigersinn zurückgedreht werden.**

- ▶ Drehschalter der gewünschten Zweikreis-/Bräterzone bis zum Anschlag drehen.
 - Ein Klickgeräusch ist hörbar.
- ▶ Drehschalter auf gewünschte Leistungsstufe drehen.

Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

Kochzone ausschalten

- ▶ Drehschalter gewünschter Kochzone auf Leistungsstufe «0» stellen.
 - Falls die anderen Kochzonen ausgeschaltet sind und der Backofen nicht in Betrieb ist, erlischt die Betriebskontrolllampe.