



**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.**

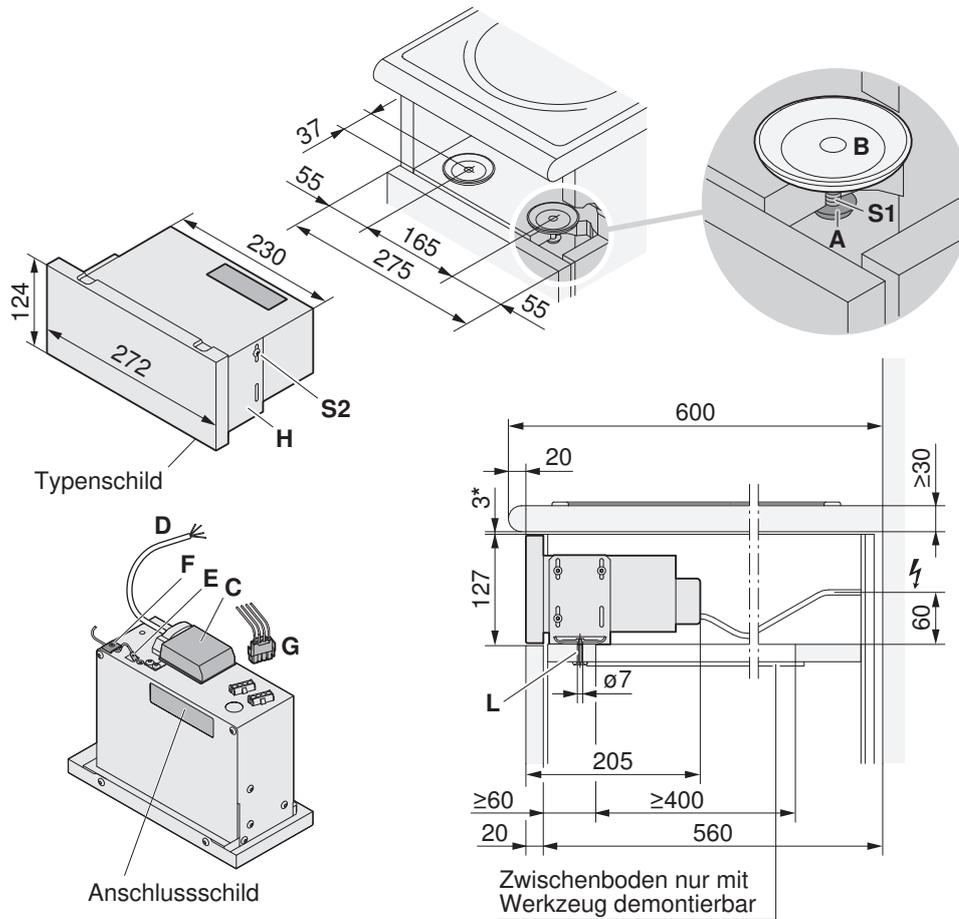
Ein steckerfertiges Gerät darf nur an eine vorschriftsmässig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. In der Hausinstallation ist eine allpolige Netz-Trennvorrichtung mit 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen. Schalter, Steckvorrichtungen, LS-Automaten und Schmelzsicherungen, die nach der Geräteinstallation 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.

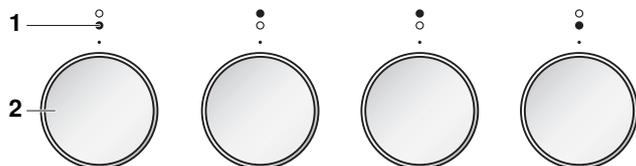
1. Kochfeld gemäss Installationsanleitung in Arbeitsplatte einbauen.
2. 2 Löcher **L** ( $\varnothing 7$  mm) in Möbelboden oder Traverse bohren.
3. Schrauben **S1** mit Unterlagscheiben **A** von unten durch Löcher **L** stecken und beide Spannteller **B** lose anschrauben.
4. Anschlusskasten **C** 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.