

Neumärker

PROFESSIONAL

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: 02372/9274-0 Fax: 02372/3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Einzel- und Doppelkochplatten

Art.-Nr. 16-00108 – 16-00110

Art.-Nr. 16-00111 – 16-00112

Art.-Nr. 16-00115

www.neumaerker.de

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns mit Ihnen, daß Sie sich für unsere Qualitäts-Doppelkochplatte entschieden haben. Damit Sie viele Jahre an diesem Gerät Freude haben, bitten wir Sie, die nachstehenden Hinweise und Empfehlungen zu beachten:

Techn. Beschreibung

Ihre Doppelkochplatte ist ein Kochgerät für den modernen Haushalt. Mit dem eingebauten Regler können Sie die Heizplattentemperatur auf die gewünschten Kochstufen einstellen.

Das Gehäuse besteht aus emailliertem Stahlblech.

Mit den eingepreßten Heizleitern in den Kochplatten erreicht man einen hohen Wirkungsgrad.

Die Doppelkochplatte ist mit einer festen Geräteanschlußleitung versehen und für eine Netzspannung von 220 Volt Wechselstrom, 50 Hz, bestimmt. Die Gesamtleistung beim Betrieb beider Heizplatten auf größter Schaltstellung beträgt 2500 Watt. Entsprechend hoch muß daher auch Ihr Stromnetz abgesichert sein (Sicherung von 16 Amperé).

Funktion

Beide Kochplatten können gleichzeitig benutzt werden. Auf höchster Schaltstufe - Schaltstufe 3 - beträgt der Gesamtverbrauch 2,5 kW/Std.

Inbetriebnahme

Die Doppelkochplatte wird mittels des Gerätesteckers an das Stromnetz angeschlossen. Der Anschluß erfordert eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.

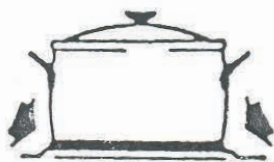
Heizen Sie die beiden Kochplatten vor der ersten Benutzung etwa 10 Minuten lang auf Schaltstufe 3 auf. Hierdurch erhalten die Spezialbeschichtungen der Platten ihre optimale Schutzwirkung.

Kochen

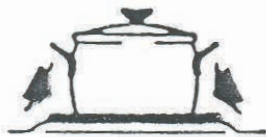
Um sparsam und energiebewußt zu kochen, sollten Sie folgende Hinweise beachten:

Wichtig ist, daß die von Ihnen verwendeten Köchtöpfe mindestens so groß sind, wie die Heizplatten. Die Böden der Kochtöpfe müssen plan sein, damit der Wärmeübergang von der Heizplatte zum Topfboden direkt erfolgt.

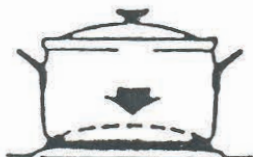
Nachfolgende Skizzen sollen Ihnen dieses verdeutlichen.



Das ist der richtige Topf. Der ebene Boden bewirkt einen guten Wärmeübergang von der Heizplatte zum Topf.





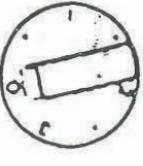


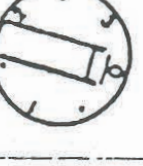

Dieser Topf ist zu klein. Der unbedeckte Plattenrand gibt Wärme ab, die verlorengeht.



Töpfe dieser Art sind ungeeignet. Der Wärmeübergang von der Heizplatte zum gewölbten Kochtopfboden ist nicht auf der gesamten Fläche gewährleistet.

Um Energie zu sparen, schalten Sie während des Kochens rechtzeitig auf eine niedrigere Heizstufe um, oder schalten die Heizplatte vor Beendigung des Kochvorganges ganz ab. Die Heizplatten haben auch im abgeschalteten Zustand noch genügend Restwärme, die sie an den Kochtopf abgeben.



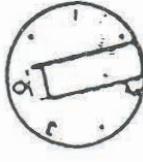



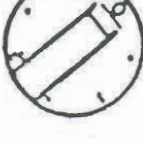
Beide Schalter für die Heizplatten sind mit je 7 Schaltstufen versehen. Wählen Sie nach Art und Menge des Kochgutes die passende Kochstufe. Die nachfolgende Tabelle zeigt Ihnen die richtige Einstellung:

Schalterstellung	Erwärmungsvorgang	Verbrauch der kleinen Platte	Verbrauch der großen Platte
	- Aus - Weiterkochen gegen Ende des Kochvorganges oder Warmhalten	-	-
	Weiterkochen empfindlicher Speisen	100 Watt	135 Watt
	Sparsames Weiterkochen normaler Speisen	165 Watt	200 Watt
	Weiterkochstufe für größere Speisemengen	250 Watt	300 Watt
	Back- und Bratstufe	500 Watt	800 Watt
	Richtige Ankochstufe	750 Watt	1150 Watt
	Schnell-Kochstufe für kürzeste Zubereitung	1000 Watt	1500 Watt

Bei Benutzung des Gerätes wird auch das Gehäuse der Doppelkochplatte heiß. Bitte berühren Sie die Gehäuseoberfläche nicht.

Um Energie zu sparen, schalten Sie während des Kochens rechtzeitig auf eine niedrigere Heizstufe um, oder schalten die Heizplatte vor Beendigung des Kochvorganges ganz ab. Die Heizplatten haben auch im abgeschalteten Zustand noch genügend Restwärme, die sie an den Kochtopf abgeben.

Beide Schalter für die Heizplatten sind mit je 7 Schaltstufen versehen. Wählen Sie nach Art und Menge des Kochgutes die passende Kochstufe. Die nachfolgende Tabelle zeigt Ihnen die richtige Einstellung:

Schalterstellung	Erwärmungsvorgang	Verbrauch der kleinen Platte	Verbrauch der großen Platte
	- Aus - Weiterkochen gegen Ende des Kochvorganges oder Warmhalten	-	-
	Weiterkochen empfindlicher Speisen	100 Watt	135 Watt
	Sparsames Weiterkochen normaler Speisen	165 Watt	200 Watt
	Weiterkochstufe für größere Speisemengen	250 Watt	300 Watt
	Back- und Bratstufe	500 Watt	800 Watt
	Richtige Ankochstufe	750 Watt	1150 Watt
	Schnell-Kochstufe für kürzeste Zubereitung	1000 Watt	1500 Watt

Bei Benutzung des Gerätes wird auch das Gehäuse der Doppelkochplatte heiß. Bitte berühren Sie die Gehäuseoberfläche nicht.