



CKB840

Pelgrim

Handleiding

notice d'utilisation - anleitung - manual

Geachte koper!

De keramische inbouwcookplaat dient voor huishoudelijk gebruik.

Voor de verpakking van de apparaten worden milieuvriendelijke materialen gebruikt, die zonder gevaar voor het milieu nogmaals verwerkt (gerecycleerd), gedeponeerd of vernietigd kunnen worden.

Voor dit doel zijn ook de verpakingsmaterialen van speciale kenmerken voorzien.

Wanneer u het apparaat niet meer gebruikt zorg er dan voor, dat het milieu er niet door wordt belast. Lever het in bij een bevoegde ophaaldienst voor "gebruikte en onbruikbare" huishoudelijke apparaten.

Gebruiksaanwijzing

De gebruiksaanwijzing is voor de consument bestemd.

Het is een beschrijving van het apparaat en de bediening ervan.

De gebruiksaanwijzing is voor verschillende types opgesteld, daarom kan hij ook functies bevatten, die uw apparaat niet heeft.

Aanwijzingen voor de aansluiting

De aansluiting moet overeenkomstig de bij het apparaat gevoegde aanwijzingen, de geldende voorschriften en standaarden worden uitgevoerd.

De aansluiting mag alleen door een vakman worden verricht.

Typeplaatje

Het typeplaatje met de basisgegevens bevindt zich aan de onderkant van het apparaat.

Brandveiligheid

Apparaten mogen aan één kant naast een keukenelement worden ingebouwd, dat hoger is dan het apparaat. Aan de andere kant mag alleen een element van gelijke hoogte als het apparaat worden geplaatst.

| | |
|---|----------|
| Belangrijke waarschuwingen..... | 4 |
| Technische gegevens | 4 |
| De keramische kookplaat | 5 |
| Het bedienen van de kookzones..... | 5 |
| Gebruik van de kookzones | |
| De knop voor de twee-ringskookzone | |
| Het signaallampje | |
| Het waarschuwingsslampje "heet" | |
| Pannen | 6 |
| Energiebesparing | |
| Verzorging en onderhoud van keramische kookplaten..... | 7 |

| | |
|--|-----------|
| Inbouw van de kookplaat | 8 |
| Het plaatsen van de schuimrubber dichting | 8 |
| De maten voor de uitsparing van de inbouwcookplaat..... | 9 |
| De aansluiting van het apparaat..... | 9 |
| Aansluiting op het elektriciteitsnet | 10 |
| Aansluitschema | |

Belangrijke waarschuwingen

Lees de separate veiligheidsvoorschriften voordat u het toestel in gebruik neemt!



Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden

behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled.

Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Technische gegevens

| | |
|------------------------------|---|
| Type | CK B 840 SVK65ES |
| Electrische aansluiting | 2N AC 400 V |
| Bedrijfsspanning | 230 V, 50 Hz |
| Schakelaars | E = traploze schakelinrichting met energieregelaars |
| Kookzones (ø mm/kW) | HL = HI-light verwarmingselement |
| Links voor | 210/120/2,2/HL |
| Links achter | 145/1,2/HL |
| Rechts achter | 180/1,8/HL |
| Rechts voor | 145/1,2/HL |
| Totale aansluitspanning (kW) | 6,4 |

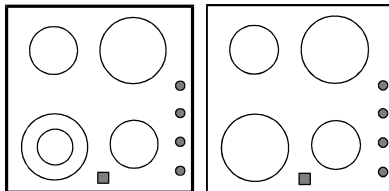
De keramische kookplaat

In de keramische kookplaat bevinden zich vier kookzones.

- De kookzone bereikt snel het ingestelde vermogen of de gewenste verwarmingstemperatuur, terwijl de omgeving van de kookzones koud blijft.
- De plaat is bestendig tegen temperatuurveranderingen. U kunt etenswaren uit de diepvries direct op de hete kookzone plaatsen.
- Gebruik de keramische kookplaat niet als werkblad. Scherpe voorwerpen kunnen krassen veroorzaken.
- Plaats geen voedsel, verpakt in aluminiumfolie of in een plastic schaal, direct op de hete kookzone. Hierdoor kan de keramische oppervlakte worden beschadigd.
- Het klaarmaken van gerechten in aluminium of plastic dozen op de hete kookzones is niet toegestaan. Leg geen plastic voorwerpen of aluminiumfolie op de keramische kookplaat.
- Zet geen koffie in een kannetje voor Turkse koffie. De bodem hiervan is te klein en hierdoor kan de keramische kookplaat beschadigd worden.

BELANGRIJK!

- Gebruik geen gebarsten of gebroken keramische kookplaten. Door het vallen van een voorwerp met een scherpe rand op de plaat kan deze breken. De gevolgen kunnen direct zichtbaar zijn of pas enige tijd later zichtbaar worden. Verbreek direct de stroomtoevoer naar het apparaat, wanneer er een barst zichtbaar wordt.
- Wanneer u suiker of een zeer zoet gerecht op de hete keramische kookplaat morst, neem deze dan direct met een vochtige doek af of schrap de suiker van de plaat, ook al is de kookzone nog heet.
- Reinig keramische kookplaten niet met een gewoon schoonmaakmiddel, dit kan de keramische oppervlakte beschadigen.

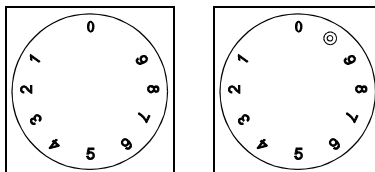


Het bedienen van de kookzones


U bedient de kookzones met de knoppen die rechts naast de verwarmingselementen in het apparaat zijn ingebouwd. Naast de knoppen zijn de verwarmingsstanden aangeduid van 1 - 9 (traploze schakelinrichting met energieregelaars). Op stand 1 is de verwarming het geringste en op stand 6 of 9 het hoogste. Op stand 0 is de verwarming uitgeschakeld. Hiertussen kunt u de verwarming traploos instellen. Bij trapsgewijze schakelaars kunt u de knop in beide richtingen draaien. Bij traploze regelaars verhoogt u de verwarming door de knop in de richting van de wijzers van de klok te draaien en vermindert u de verwarming door de knop tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Gebruik van de kookzones

- | | |
|------------|--|
| E | |
| 0 | De kookzone is uitgeschakeld. |
| 1-2 | Het op temperatuur houden en opwarmen van kleine hoeveelheden. |
| 3-4 | Opwarmen |
| 5-6 | Opwarmen of langdurig koken van grote hoeveelheden. |
| 7 | Achterelkaar bakken (omeletten enz.) |
| 8 | Bakken in vet (frituren enz.) |
| 9 | Snel verwarmen |

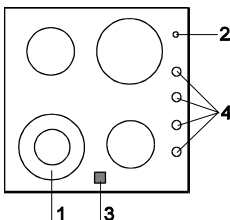


De knop voor de twee-ringskookzone

Bij normaal draaien van de knop voor de twee-ringskookzone treedt eerst de basiskookzone (binnenste ring) in werking. Wanneer u de gehele kookzone aan wilt schakelen, draai dan de knop tot het teken  achter de cijfers, totdat u "klik" hoort en dan terug op de gewenste stand.

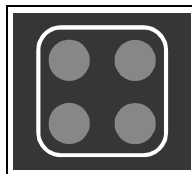
U schakelt de gehele kookzone uit door de knop in één beweging op stand 0 te draaien.

- 1 twee-ringskookzone
- 2 signaallampje
- 3 waarschuwin-gslampje "heet"
- 4 bedieningsknoppen



Het waarschuwingslampje "heet"

De keramische kookplaten hebben in het voorste gedeelte van de plaat een waarschuwingslampje "heet" ingebouwd. Wanneer het lampje brandt worden we gewaarschuwd dat de bijbehorende kookzone heet is (brandwondengevaar). Wanneer u de kookzone uitschakelt, blijft het lampje "heet" branden totdat de kookzone is afgekoeld tot onder de 50°C.

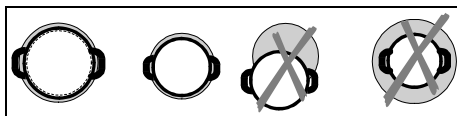


Het signaallampje

Het signaallampje (rood) brandt, wanneer minstens één kookzone ingeschakeld is.

Pannen

- Gebruik pannen van goede kwaliteit met een vlakke en stabiele bodem.
- Tijdens het koken moet de pan midden op de kookzone staan
- Neem bij het koken in vuurvaste of hittebestendige glazen of porceleinen schalen de aanwijzingen van de fabrikant van de schalen in acht.
- Wanneer u een snelkookpan gebruikt, blijf er dan bij totdat de juiste druk is bereikt. Laat de kookzone eerst op de hoogste stand werken en draai dan de knop volgens de aanwijzingen van de fabrikant van de pan de knop tijdig op een lagere stand.
- Wanneer u op de keramische kookplaat in een pan met een sterk weerskaatsende (lichte metalen oppervlakte) of dikke bodem kookt, kan de tijd voor het aan de kook brengen van het gerecht enkele minuten (tot 10 minuten) langer zijn. Als u een grote hoeveelheid vocht aan de kook wilt brengen, is het gebruik van een pan met een vlakke donkere bodem aan te bevelen.



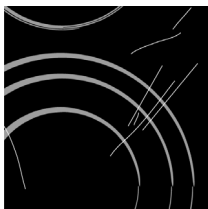
De kookzone wordt beschadigd:

- wanneer u hem leeg inschakelt of er een lege pan op zet,
- wanneer u een ongeschikte pan gebruikt, bijvoorbeeld met een niet vlakke of bolle bodem of een pan met een **te kleine doorsnede**,
- gebruik geen aardewerken schalen, deze maken krassen op de keramische plaat.
- Droog de bodem van de pan goed af voordat u hem op de kookzone plaatst, zodat de warmte goed geleidt en de kookzone niet beschadigt.

Energiebesparing

- Aan te bevelen zijn pannen waarvan de bodem enigszins hol is, omdat hierbij de warmte van de kookzone goed wordt overgedragen.
- De doorsnede van de bodem van de braad- en kookpannen moeten met de doorsnede van de kookzone overeenkomen. Wanneer de pan te klein is, ontstaat warmteverlies en kan de kookzone beschadigen.
- Gebruik een deksel, indien het klaar te maken gerecht dit toelaat.
- De pan moet ook de juiste grootte hebben ten opzichte van de hoeveelheid voedsel. Het klaarmaken van kleine hoeveelheden in grote pannen betekent energieverlies.
- Maak gerechten met een lange kooktijd klaar in de snelkookpan.
- U kunt verschillende groenten, aardappelen e.d. in minder water koken. Het gerecht is hierdoor eerder gaar. Belangrijk is, dat het deksel goed afsluit. Breng de groente aan de kook en draai dan de knop op de stand "langzaam koken".
- Schakel de kookzone of de oven ongeveer 5-10 minuten voor het einde van het koken of bakken uit.

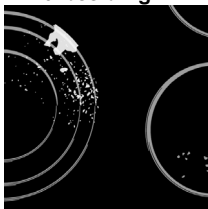
Verzorging en onderhoud van keramische kookplaten



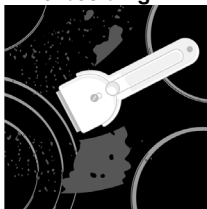
afbeelding 1



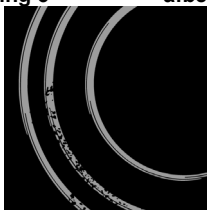
afbeelding 2



afbeelding 3



afbeelding 4



afbeelding 5

Reinig de afgekoelde keramische oppervlakte na elk gebruik, anders brandt bij elk volgend gebruik zelfs het geringste vuil in op de hete oppervlakte.

Gebruik voor het regelmatige onderhoud van de keramische kookplaat een speciaal

verzorgingsmiddel, dat voor een tegen vuil beschermend laagje zorgt.

Veeg voor elk gebruik stof of eventuele andere onregelmatigheden van de keramische oppervlakte, zodat ze geen krassen kunnen veroorzaken (afbeelding 1)

Let op: met staalwol, schuursponsjes en schurende schoonmaakmiddelen maakt u krassen op de oppervlakte. U beschadigt de oppervlakte ook door het gebruik van agressieve sprays en ongeschikte vloeibare reinigingsmiddelen (afbeelding 1 en afbeelding 2).

De aanduidingen kunnen slijten door het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen en grove of beschadigde bodems van pannen (afbeelding 2).

Reinig klein vuil een zachte vochtige doek en veeg de oppervlakte dan droog (afbeelding 3). Verwijder watervlekken met een azijnoplossing. U mag de rand hier niet mee schoonvegen (bij sommige modellen), omdat deze dan zijn glans kan verliezen. U mag geen agressieve sprays en schoonmaakmiddelen voor het verwijderen van kalk gebruiken (afbeelding 3).

Erger vuil verwijdert u met speciale middelen voor de reiniging van keramische oppervlakten. Neem hierbij de aanwijzingen van de fabrikant van het schoonmaakmiddel in acht.

Zorg ervoor, dat u het reinigingsmiddel na het gebruik grondig verwijdert. Resten van het reinigingsmiddel kunnen bij het heet worden van de verwarmingselementen de keramische oppervlakte beschadigen (afbeelding 3).

Hardnekkige en ingebrande voedselresten verwijdt u met een schraper. Zorg er wel voor, dat de kunststof handgreep van de schraper niet met de hete keramische oppervlakte in aanraking komt (afbeelding 3). Pas bij het gebruik van de schraper op, dat u zich niet verwondt.

Suiker en voedsel dat suiker bevat kunnen de keramische oppervlakte duurzaam beschadigen (afbeelding 5). Daarom moet u suiker en zoete gerechten onmiddellijk met de schraper van de keramische oppervlakte verwijderen, ook al is deze nog heet (afbeelding 4).

Kleurverandering van de keramische oppervlakte heeft geen invloed op de werking en de stabiliteit van de oppervlakte. Dit is meestal het gevolg van voedselresten die zijn ingebrand of is veroorzaakt door de bodem van de pan (bijvoorbeeld aluminium of koper). Dit kan heel moeilijk volledig verwijderd worden. Waarschuwing: alle vermelde fouten zijn volledig van esthetische aard en hebben geen rechtstreekse invloed op de werking van het apparaat. Het verhelpen van deze fouten valt niet onder de garantie.

Inbouw van de kookplaat

- Het finer van de inbouwmeubels moet met hittebestendige lijmsorten (100°C) bewerkt zijn, bij geringere temperatuurbestendigheid kunnen ze van vorm veranderen.
- Het gebruik van massief houten afsluitende latten voor de werkbladen van het kookgedeelte is toegestaan, wanneer de minimale afstand minstens overeenkomt met de op de inbouwtekening vermelde afstand.
- Maak een uitsparing in het bovenblad van het element waarin u de kookplaat inbouwt.
- Plaats de inbouwplaat precies boven het inbouwformuis, zodat de delen die onder spanning staan ontoegankelijk zijn.
- De minimale afstand tussen de inbouwplaat en de achterwand is op de tekening voor de inbouw van het werkblad aangegeven.
- U kunt de inbouwplaat in een 30 tot 40 mm dik werkblad inbouwen.
- Als in het keukenelement onder een ingebouwde kookplaat een lade is ingebouwd, moet onder de kookplaat en boven de lade een 6 cm hoge horizontale afscheiding worden ingebouwd.

Het plaatsen van de schuimrubber dichting

Voor het inbouwen van het apparaat moet aan de onderkant van de keramische (glazen) kookplaat de bij het apparaat geleverde schuimrubber dichting worden geplakt (zie afbeelding). **Het inbouwen van het apparaat zonder dichting is niet toegestaan!**

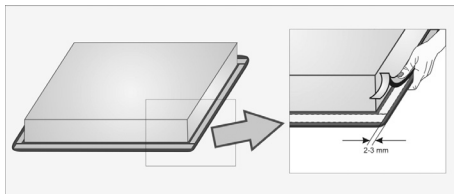
De dichting moet op de volgende wijze aan het apparaat worden bevestigd:

- de beschermfolie moet van de dichting worden verwijderd,
- vervolgens moet de dichting aan de onderkant van het glas worden geplakt en wel 2 tot 3 mm van de rand (zie afbeelding). De dichting moet langs de hele rand van het glas worden geplakt en de hoeken mogen elkaar niet overlappen,

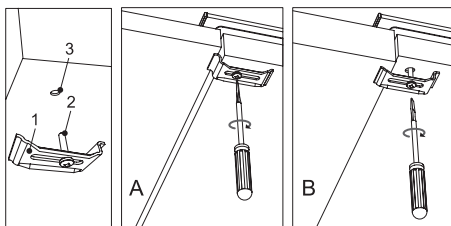
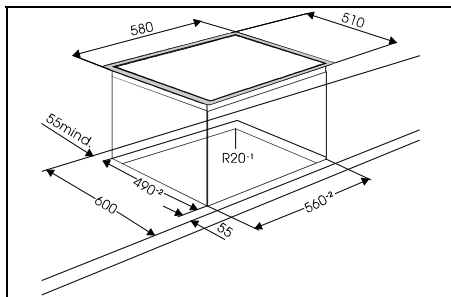
– bij het plaatsen van de dichting moet worden voorkomen dat het glas met een scherp voorwerp in aanraking komt.

OPMERKING!

Bij sommige apparaten is de dichting al aanwezig!



De maten voor de uitsparing van de inbouwkookplaat



1 - Bevestigingselement

A - Dunne werkbladen

2 - Schroef

B - Dikke werkbladen

3 - Gat

- Het werkvlak moet volledig horizontaal gemonteerd worden.
- Bescherm de snijvlakken van de uitsparing goed.
- Plaats de kookplaat in de uitsparing en druk hem van bovenaf stevig in het werkvlak.
- Schroef de bijgevoegde bevestigingselementen [1] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) met de bijbehorende schroeven [2] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) aan de onderkant van de kookplaat, waar hiervoor passende gaten zijn gemaakt [3].
- Voor het aandraaien van de bevestigingsklem is het gebruik van schroeven van langer dan 6,5 mm niet toegestaan.
- Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet (zie aanwijzingen voor het aansluiten van de kookplaat op het elektriciteitsnet).

De aansluiting van het apparaat

- De aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden verricht. De beveiliging van de elektrische leiding moet aan de geldige voorschriften voldoen.
- Controleer voor het aansluiten of de op het typeplaatje vermelde spanning overeenkomt met de netspanning.
- Het typeplaatje van de keramische kookplaat is aan de onderkant van de plaat bevestigd.
- Het apparaat is bedoeld voor aansluiting op AC 230 V wisselstroom.
- De elektrische leiding heeft een schakelaar, die het apparaat in alle polen van het net scheidt en waarbij in open stand de afstand tussen de contacten minstens 3 mm bedraagt. Zekeringen en veiligheidsschakelaars e.d. kunnen hiervoor worden gebruikt.
- Bij de keuze van de aansluiting moet rekening worden gehouden met de installatie en de zekeringen.
- De brandbeveiliging van het apparaat komt overeen met type Y. Apparaten van dit type kunnen aan één kant naast een keukenelement worden ingebouwd dat hoger is dan het apparaat. Aan de andere kant mag alleen een element van gelijke hoogte staan.
- Stroomgeleidende en geïsoleerde delen moeten na de inbouw tegen aanraken beveiligd zijn.
- De afstand tussen de keramische kookplaat en de afzuigkap moet minstens zo groot zijn als in de aanwijzingen voor de inbouw van de afzuigkap is vermeld.

Aansluiting op het electriciteitsnet

De aansluiting mag uitsluitend door een erkend vakman worden verricht. De aansluitstukken zijn bereikbaar, wanneer u het deksel van de aansluitdozen opent.

WAARSCHUWING!

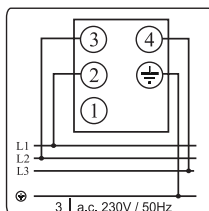
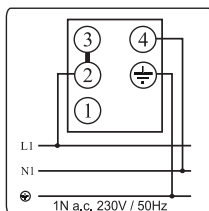
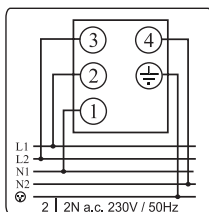
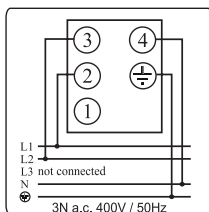
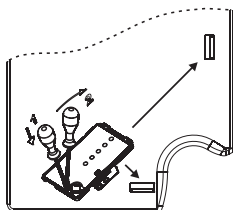
Vóór elke ingreep dient u altijd de stroomtoevoer naar het apparaat te verbreken. Sluit het apparaat aan volgens het onderstaande schema, afhankelijk van de netspanning.

Sluit de aardleiding (PE) aan op het aansluitstuk met het teken voor de aardleiding \perp .

Leidt de aansluitkabel door een klem, die de kabel tegen het uittrekken beschermt.

Schakel na het aansluiten alle kookzones minstens 3 minuten aan om de werking te controleren.

Aansluitschema



OPMERKING

In sommige aansluitdozen bevinden de verbindingsbruggen zich tussen de contacten 2 en 3, bij andere de op hiervoor bestemde plaats in de doos. Bij deze dozen zijn de schroeven van de aansluitingen al open, daarom hoeft u ze niet los te draaien. Bij het vastdraaien hoort u een zachte »klik«. Dit betekent dat de schroef zo ver mogelijk stevig moet worden aangedraaid.

Voor de aansluiting kunt u gebruiken:

- een rubber aansluitkabel, type H05 RR-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met een geel-groene aarddraad,
- een geïsoleerde PVC kabel type H05 V2V2-F 4 G 1,5 mm² of 5 x 1,5 mm² met geel-groene aarddraad of
- andere gelijkwaardige of betere kabels.

In geval van een 5-aderige kabel bij een 3 fasen aansluiting (3 1N a.c.) moet de niet gebruikte ader worden geïsoleerd wanneer deze spanningsvoerend is.

WIJ BEHOUDEN HET RECHT VOOR OP VERANDERINGEN, DIE DE FUNCTIE VAN HET APPARAAT NIET BEÏNVLOEDEN.

Cher client,

La table de cuisson vitrocéramique est prévue pour un usage ménager.

Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux respectueux de la nature qui peuvent être recyclés, récupérés ou détruits sans nuire à l'environnement.

Dans ce but, les matériaux d'emballage portent également les marques appropriées.

Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil et désirez vous en débarrasser, évitez qu'il n'encombre l'environnement. Remettez-le aux services habilités pour la collecte des appareils ménagers "usagés".

Notice d'utilisation

Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir. La notice est rédigée pour divers types d'appareils et il est donc possible que les fonctions décrites ne s'appliquent pas au vôtre.

Instructions de raccordement

Le raccordement au réseau électrique doit être effectué selon les instructions jointes à l'appareil et en conformité avec les règles et normes en vigueur.

Le raccordement ne doit être réalisé que par un installateur qualifié.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée sous l'appareil.

Protection contre l'incendie

Les appareils peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.

| | |
|--|-----------|
| Avertissements importants..... | 12 |
| Caractéristiques techniques..... | 12 |
| Plan de cuisson vitrocéramique..... | 13 |
| Commande des foyers..... | 13 |
| Utilisation des zones chauffantes | |
| Manette des foyers à 2 cercles concentriques | |
| Voyant de contrôle | |
| Voyants de contrôle "chaud" | |
| Batterie de cuisine..... | 14 |
| Économie d'énergie | |

| | |
|--|-----------|
| Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique | 15 |
| Encastrement de la table de cuisson .. | 16 |
| Pose du joint en mousse | 16 |
| Dimensions de la découpe pour la table de cuisson | 17 |
| Raccordement..... | 17 |
| Branchement au réseau électrique..... | 18 |

Avertissements importants

Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant la première utilisation de l'appareil !



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------------------|---|
| Type | CKB 840 SVK65ES |
| Raccordement électrique | 2N AC 400 V |
| Tension de service | 230 V, 50 Hz |
| Type d'interrupteur | E = commande de la puissance en continue avec régulateurs d'énergie |
| Foyers chauffants (φ mm/kW) | HL = foyer Hi-light |
| Gauche avant | 210/120/2,2/HL |
| Gauche arrière | 145/1,2/HL |
| Droit arrière | 180/1,8/HL |
| Droit avant | 145/1,2/HL |
| Puissance raccordée totale (kW) | 6,4 |

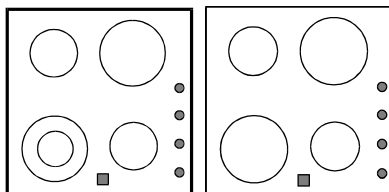
Plan de cuisson vitrocéramique

La table de cuisson vitrocéramique comporte quatre foyers chauffants. La surface de la table de cuisson est lisse et sans saillies afin d'éviter les dépôts de saleté.

- Le foyer chauffant atteint vite la puissance réglée ou la température de chauffage, mais la surface autour du foyer reste froide.
- La table de cuisson est résistante aux variations de température.
- La table de cuisson est aussi résistante aux chocs. Vous pouvez placer les casseroles sur sa surface assez rudement, mais vous ne l'abîmerez pas.
- N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail. Les objets pointus peuvent rayer sa surface.
- La préparation des mets dans des récipients en aluminium ou en plastique sur les foyers chauds n'est pas permise. Ne déposez aucun objet en plastique ou en feuille d'aluminium sur le foyer chaud vitrocéramique.
- Ne faites pas de café dans une cafetière ayant un fond de petit diamètre car vous pourriez endommager la surface en vitrocéramique.

IMPORTANT !

- N'utilisez pas la table de cuisson si elle est brisée ou fêlée. La chute d'un objet pointu peut casser le panneau vitrocéramique. Les conséquences sont visibles immédiatement ou après quelque temps. Si une fente visible apparaît, débranchez l'appareil tout de suite.
- Si du sucre ou des aliments sucrés ont été renversés sur la surface chaude, essuyez-la immédiatement. Enlevez le sucre avec une raclette même si le foyer est encore chaud. Vous préviendrez ainsi toute dégradation de la table de cuisson vitrocéramique.
- Ne nettoyez pas la table de cuisson en vitrocéramique avec des produits abrasifs, vous pourriez l'endommager.

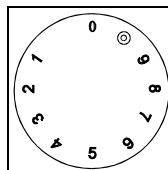
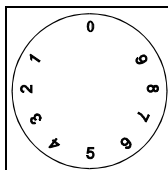


Commande des foyers

Vous commandez le fonctionnement des foyers avec les manettes placées sur le tableau de commande situé à droite de la table de cuisson. À côté des manettes, la puissance des foyers est repérée par des numéros de 1 à 6 (commande par paliers) ou de 1 à 9 (commande en continu). Dans la position 1, la puissance de chauffage est la plus faible, et dans la position 6 ou 9 elle est la plus forte. Dans la position 0 le chauffage est arrêté. Vous réglez les positions intermédiaires graduellement ou en continu. Vous pouvez tourner les manettes à paliers dans les deux directions, mais dans le cas des manettes d'énergie en continu, vous augmentez le chauffage en tournant la manette dans le sens des aiguilles d'une montre et vous le diminuez en la tournant en sens contraire.


Utilisation des zones chauffantes

- | | |
|------------|---|
| E | Zone chauffante en position arrêt. |
| 0 | Maintien de la température et réchauffage de petites quantités d'aliments |
| 1-2 | Réchauffage. |
| 3-4 | Réchauffage ou long mijotage de |
| 5-6 | grandes quantités. |
| 7 | Cuissons répétées (omelettes, etc.). |
| 8 | Cuissons avec des matières grasses (fritures etc.). |
| 9 | Chauffage rapide. |



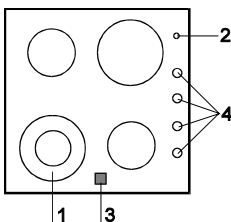
Manette des foyers à 2 cercles concentriques

Si vous tournez la manette du foyer à 2 cercles concentriques d'une manière normale, la zone chauffante centrale (le cercle central) s'allume d'abord.

Si vous voulez mettre en marche la zone entière, tournez la manette jusqu'au repère  situé après les chiffres jusqu'à ce que vous entendiez un "clic", puis tournez-la en arrière dans la position voulue.

Pour mettre la zone chauffante à l'arrêt, tournez la manette sur la position "0".

- 1 foyer à 2 cercles
- 2 voyant de contrôle
- 3 Voyant de contrôle "chaud"
- 4 manettes de commande



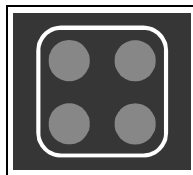
Voyant de contrôle

Le voyant (rouge) s'allume quand au moins un des foyers est mis en marche.

Voyants de contrôle "chaud"

Les voyants de contrôle "chaud" sont situés sur la partie avant de la table de cuisson.

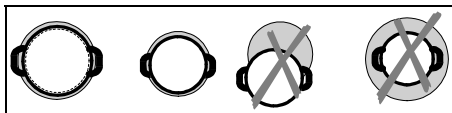
Le voyant allumé indique que la zone correspondante est chaude (risque de brûlure). Lorsque la zone chaude est mise en position arrêt, le voyant "chaud" reste allumé jusqu'à ce que la température soit descendue au-dessous de 50°C.



Batterie de cuisson

Utilisez des récipients de bonne qualité.

- Pendant la cuisson, le récipient doit se trouver au milieu de la zone chauffante.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en matériaux réfractaires, résistants au feu, ou en porcelaine, observez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut la surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Mettez d'abord le foyer en marche à l'allure la plus forte, puis réglez-le en fonction des besoins selon les instructions du fabricant.
- Foyers vitrocéramiques: quand vous préparez vos plats dans des récipients à fond épais ou en métal clair, le temps d'ébullition peut être plus long de quelques minutes (jusqu'à 10 minutes). Si vous souhaitez faire bouillir une grande quantité de liquide, nous vous recommandons d'utiliser un récipient à fond plat et foncé.



Utilisez des récipients de bonne qualité.

- Pendant la cuisson, le récipient doit se trouver au milieu de la zone chauffante.
- Quand vous préparez vos plats dans des récipients en matériaux réfractaires, résistants au feu, ou en porcelaine, observez toujours les instructions données par le fabricant.
- Si vous utilisez une cocotte minute, il faut la surveiller jusqu'à ce que la pression convenable soit atteinte. Mettez d'abord le foyer en marche à l'allure la plus forte, puis réglez-le en fonction des besoins selon les instructions du fabricant.

Économie d'énergie

- Il est conseillé d'avoir des récipients dont le fond est légèrement creux pour permettre une bonne transmission de la chaleur du foyer.
- Utiliser des casseroles et des récipients dont les diamètres sont identiques à ceux des foyers. Si le récipient est trop petit, la chaleur se perd et le foyer risque de se détériorer
- Placez un couvercle sur le récipient si cela est compatible avec votre recette.

- Utilisez des récipients dont les dimensions sont adaptées à la quantité d'aliments à cuire. La cuisson d'une petite quantité dans un grand récipient signifie une perte d'énergie.
- Utilisez une cocotte minute pour préparer les aliments nécessitant une cuisson longue.
- Faites cuire les légumes, pommes de terre etc. dans une petite quantité d'eau. Ils seront ainsi cuits plus rapidement. Veillez à ce que le couvercle recouvre bien le récipient. Réduisez l'allure de chauffe pour maintenir un mijotage dès que l'eau commence à bouillir.
- Éteignez le foyer 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson.

Nettoyage et entretien de la surface vitrocéramique

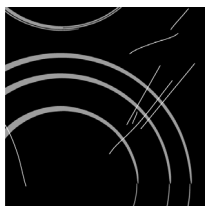


fig. 1

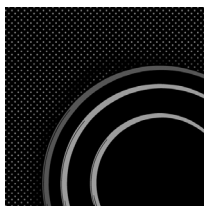


fig. 2

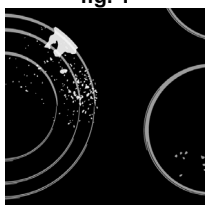


fig. 3

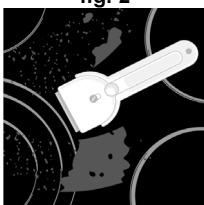


fig. 4



fig. 5

La surface vitrocéramique refroidie doit être nettoyée régulièrement après chaque utilisation, sinon le moindre résidu peut se carboniser sur la surface chaude lors de l'utilisation suivante.

Utilisez régulièrement des produits de nettoyage destinés spécialement à la vitrocéramique. Ces produits forment une couche protectrice contre l'eau et les éclaboussures qui pourront être facilement éliminés.

Essuyez la poussière ou les dépôts éventuels de la surface vitrocéramique et du fond des récipients **avant chaque utilisation** car ils pourraient abîmer la table de cuisson (fig. 1).

Attention : les tampons métalliques, les éponges et détergents abrasifs, les produits agressifs en aérosol et les nettoyeurs liquides non appropriés peuvent abîmer la surface (fig. 1 et fig. 2).

Les pictogrammes sérigraphiés peuvent s'effacer si vous utilisez des nettoyeurs trop puissants ou si le fond de vos récipients est rugueux ou endommagé (fig. 2).

Les éclaboussures légères peuvent être nettoyées avec une éponge douce et humide. Essuyez ensuite la surface avec un chiffon sec (fig. 3).

Les taches d'eau peuvent être enlevées avec du vinaigre dilué dans de l'eau. N'utilisez pas cette solution pour nettoyer l'encadrement de la table de cuisson (certains modèles pourraient perdre leur brillant). N'utilisez pas non plus de détergents agressifs en aérosol et de produits anticalcaires (fig. 3).

Les taches desséchées peuvent être éliminées à l'aide de nettoyeurs destinés à la vitrocéramique en observant les instructions du fabricant. **Essuyez ensuite la table de cuisson car, en chauffant, les traces de détergents pourraient endommager la surface vitrocéramique** (fig. 3).

Enlevez les taches carbonisées à l'aide d'une raclette. Veillez à ce que la poignée en plastique de la raclette ne touche pas la surface chaude (fig. 4). Faites attention à ne pas vous blesser avec la raclette !

Le sucre et les aliments contenant du sucre peuvent détériorer irrémédiablement la surface vitrocéramique (fig. 5). Pour cette raison, vous devez enlever immédiatement avec une raclette le sucre et les préparations sucrées renversés sur la table de cuisson, même si le foyer est encore chaud (fig. 4).

Le changement de couleur de la surface vitrocéramique n'a pas d'incidence sur le bon fonctionnement de la table de cuisson, mais il est très difficile de récupérer complètement la

couleur d'origine. Le plus souvent, il s'agit de taches carbonisées ou c'est la conséquence du frottement des fonds des récipients non adaptés (comme les casseroles en aluminium ou en cuivre).

Important: Les imperfections décrites ci-dessus n'altèrent que l'esthétique et n'ont pas d'influence directe sur le fonctionnement de

l'appareil. La remise en état de la table de cuisson altérée par ces défauts esthétiques n'est pas couverte par la garantie.

Encastrement de la table de cuisson

- Le placage ou le revêtement en contre-plaqué du meuble doit être traité avec des colles thermostables (100°C), sinon il peut se déformer à cause d'une faible stabilité thermique.
- L'utilisation de bordures en bois massif sur le plan de travail, derrière les foyers chauffants, est possible à condition que la distance prévue sur la figure concernant l'encastrement soit respectée.
- Faites une découpe dans le plan de travail qui supportera la table de cuisson.
- La distance minimale entre la table de cuisson et la paroi arrière est indiquée sur la figure concernant l'encastrement de la table.
- Vous pouvez encastrer la table de cuisson dans un plan de travail dont l'épaisseur est de 30 à 40 mm.
- Dans le cas où le meuble au-dessous de la table de cuisson encastrable est équipé d'un tiroir, il faut monter une séparation horizontale supplémentaire à 6 cm au-dessous de la table de cuisson et au-dessus du tiroir.

Pose du joint en mousse

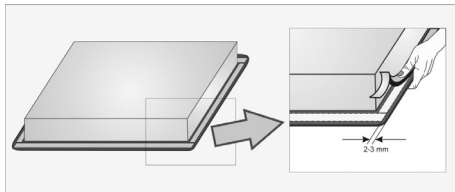
Avant d'insérer l'appareil dans la découpe du plan de travail, il est indispensable de poser sur la face inférieure de la table de cuisson en vitrocéramique ou en verre le joint en mousse fourni (voir la figure ci-dessus). **N'installez pas l'appareil sans le joint en mousse !**

Pour poser le joint, procédez de la façon suivante:

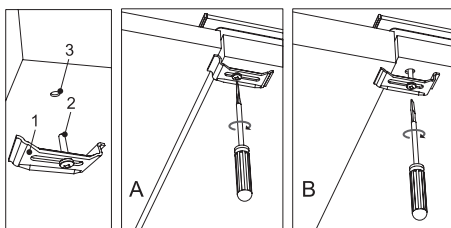
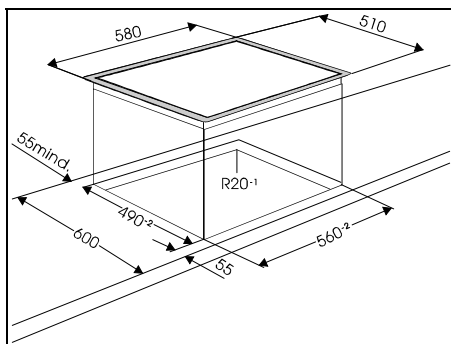
- Retirez la bande adhésive qui protège le joint.
- Ensuite, appliquez le joint sur la face inférieure de la vitrocéramique (ou du verre), à 2 ou 3 millimètres du bord (comme indiqué sur l'illustration). Le joint doit être collé sur tout le pourtour de la vitrocéramique / du verre et ne pas déborder dans les coins.
- Pendant que vous posez le joint, veillez à ce que la vitrocéramique / le verre ne soit pas en contact avec des objets pointus.

NOTE

Sur certains appareils, le joint est déjà posé.



Dimensions de la découpe pour la table de cuisson



- 1 - Patte de fixation A - Plans de travail minces
2 - Vis B - Plans de travail épais
3 - Trou

- Le plan de travail doit être mis parfaitement à niveau.
- Nettoyez et protégez convenablement les surfaces découpées.
- Insérez la table de cuisson dans la découpe et appuyez fermement par-dessus pour qu'elle s'enfonce bien.
- Assemblez les pattes de fixation [1] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) avec les vis fournies [2] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) que vous positionnerez dans les trous [3] percés dans ce but sous la table de cuisson.
- Pour visser l'élément de fixation, n'utilisez pas de vis mesurant plus de 6,5 mm de long.
- Raccordez la table de cuisson au réseau électrique (voir le chapitre « Raccordement au réseau électrique »).
-

Raccordement

- Le raccordement ne doit être fait que par un installateur spécialisé. La protection de l'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur.
- Avant le raccordement, vérifiez si la tension indiquée sur la plaque signalétique est conforme à celle du réseau électrique.
- La plaque signalétique de la table de cuisson vitrocéramique est apposée sous l'appareil.
- La table de cuisson est prévue pour raccordement au réseau de 230 V CA.
- L'installation électrique doit comporter un élément de coupure séparant du réseau tous les pôles de l'appareil. L'ouverture des contacts de ce dispositif doit être au minimum de 3 mm. Les fusibles, disjoncteurs et similaires conviennent à cet usage.
- Le raccordement doit être choisi en conformité avec la capacité électrique de l'installation et des fusibles.
- Concernant la protection contre l'incendie, l'appareil est conforme au type Y. Les appareils de ce type peuvent être encastrés entre un meuble haut dont la hauteur est supérieure à celle de l'appareil et un autre meuble de même hauteur que l'appareil.
- Les parties isolées et sous tension doivent être rendues inaccessibles.
- La hauteur entre la table de cuisson et la hotte aspirante doit être au moins celle indiquée dans la notice d'installation de la hotte aspirante.
- Il n'est pas possible d'encastrer un tiroir de meuble de cuisine sous la table de cuisson vitrocéramique.

Branchement au réseau électrique

Le raccordement ne doit être fait que par un installateur spécialisé. Pour accéder aux bornes de raccordement, ouvrez le couvercle de la boîte de connexion.

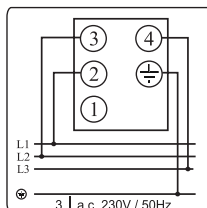
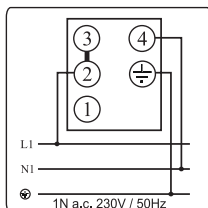
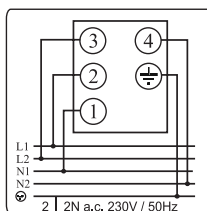
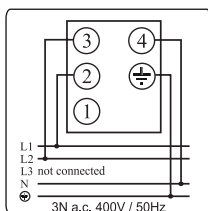
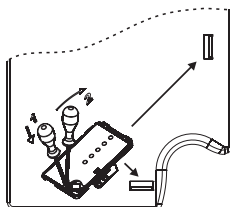
ATTENTION!

Avant chaque intervention, coupez l'alimentation électrique de l'appareil. L'appareil doit être branché en fonction de la tension du réseau, selon les indications du schéma. Branchez le conducteur de terre (PE) à la borne qui est repérée par le symbole de terre normalisé \perp .

Maintenez le câble d'alimentation par un dispositif d'arrêt qui le protège contre l'arrachement.

Après avoir effectué le raccordement, mettez tous les foyers en marche pendant 3 minutes environ pour vérifier leur bon fonctionnement.

Schéma de raccordement



NB

Dans certains boîtiers de raccordement, les cavaliers sont placés entre les contacts 2 et 3. Dans d'autres boîtiers, ils sont rangés à un autre endroit à l'intérieur. Dans ces boîtiers, les vis de connexion sont déjà desserrées, aussi n'est-il pas nécessaire de les dévisser au préalable. Pendant que vous les serrez, vous allez entendre à un moment un petit « clic » signifiant que vous avez serré convenablement la vis de connexion.

Pour le branchement on peut utiliser:

- des câbles de raccordement à gaine en caoutchouc de type H05 RR-F 4 x 1,5 avec conducteur de terre jaune-vert
- des câbles de raccordement à gaine en PVC de type H05 VV-4 x 1,5 avec conducteur de terre jaune-vert.
- d'autres câbles équivalents ou supérieurs.

NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT D'APPORTER DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INFLUENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

Geeherte Kunde!

Dieses Glaskeramik-Einbau-Kochfeld ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

Für die Verpackung der Geräte verwenden wir umweltfreundliche Materialien, die ohne Gefahr für die Umwelt wiederverwendet (recycelt), deponiert oder vernichtet werden können.

Hierzu sind die Verpackungsmaterialien entsprechend gekennzeichnet.

Wenn das Gerät einmal ausgedient hat, sorgen Sie bitte dafür, daß es die Umwelt nicht belastet, indem Sie es bei einem autorisierten Sammler abgeben.

Gebrauchsanweisung

Die Gebrauchsanweisung ist für den Anwender bestimmt. Sie beschreibt das Gerät und seine richtige und sichere Anwendung. Sie ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät nicht hat.

Anschlußanweisung

Das Gerät muß in Übereinstimmung mit den Anweisungen, die dem Gerät beigelegt sind, und gültigen Vorschriften und Normen angeschlossen werden.

Diese Arbeiten darf nur ein Fachmann durchführen.

Typenschild

Das Typenschild mit den Grunddaten ist an der unteren Seite des Gerätes angebracht.

Schutz gegen Feuergefahr

Einbaugeräte können neben einem Möbelhochschrank stehen. Auf der anderen Seite kann ein Möbelschrank gleicher Höhe wie das Gerät aufgestellt sein.

| | |
|--|-----------|
| Besondere Hinweise..... | 20 |
| Technische Daten..... | 20 |
| Glaskeramik-Kochfeld | 21 |
| Bedienung der Kochstellen | 21 |
| Gebrauch der Kochstellen | |
| Schalter für Zwei-Zonen-Kochstelle | |
| Kontrollampen | |
| Restwärme-Anzeige | |
| Töpfe und Kochgeschirr | 22 |
| Energiesparen | |

| | |
|--|-----------|
| Reinigung und Pflege von | |
| Glaskeramik-Oberflächen..... | 23 |
| Einbau der Kochmulde..... | 24 |
| Montage der schaumdichtung..... | 24 |
| Kochmuldenausschnitt | 25 |
| Anschluß | 25 |
| Netzanschluß | 26 |
| Anschlußplan | |

Besondere Hinweise

Bitte lesen Sie die gesonderten Sicherheitsvorschriften bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen!



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.

Technische Daten

| | | |
|-------------------------------|---------------------------------|--|
| Typ | CK B 840 SVK65ES | |
| Nennspannung | 2N AC 400 V | |
| Betriebsspannung | 230 V, 50 Hz | |
| Schalter | E = Leistungsregelung stufenlos | |
| Kochstellen (ø mm/kW) | HL = Blitz-Kochstelle | |
| vorn links | 210/120/2,2/HL | |
| hinten links | 145/1,2/HL | |
| hinten rechts | 180/1,8/HL | |
| vorn rechts | 145/1,2/HL | |
| Leistungsaufnahme gesamt (kW) | 6,4 | |

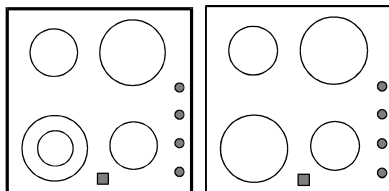
Glaskeramik-Kochfeld

Das Glaskeramik-Kochfeld verfügt über vier Kochstellen. Die Glaskeramikoberfläche ist eben und ohne Kanten, wo sich der Schmutz ansetzen könnte. Das Geschirr kann auf dem

- Die Kochstelle erreicht schnell die eingestellte Leistung bzw. die Heiztemperatur, wobei die Umgebung der heißen Kochstellen kühl bleibt.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist gegen Temperaturveränderungen widerstandsfähig.
- Die Glaskeramik-Oberfläche ist auch gegen Schläge widerstandsfähig. Sie können das Geschirr auch stärker auf die Oberfläche aufstellen und Sie werden sie nicht beschädigen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld darf nicht als Arbeitsfläche verwendet werden. Mit den scharfen Gegenständen können Ritzen gemacht werden.
- Behälter aus Alufolie oder Kunststoff dürfen nicht zum direkten Kochen verwendet werden. Keine Haushaltsgegenstände aus Kunststoff oder Alufolie auf die heiße Kochfläche bringen.
- Kochen Sie den Kaffee nicht in der Kaffekanne, da der Kannenboden zu klein ist, wodurch die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden kann.

WICHTIG!

- Ein gerissenes oder gebrochenes Glaskeramik-Kochfeld darf nicht verwendet werden. Der Bruch kann durch das Fallen von einem scharfkantigen Gegenstand auf die Oberfläche verursacht werden. Die Folgen sind sofort oder erst nach einer Zeit sichtbar. In solchem Fall ist das Gerät sofort stromlos zu machen.
- Falls sich auf der heißen Kochfläche Zucker zerstreut oder stark zuckerhaltige Speise vergießt, muß die Kochzone sofort abgewischt werden, obwohl sie noch heiß ist. Dadurch werden Sie eventuelle Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche vermeiden.
- Zur Reinigung der heißen Oberfläche dürfen Sie keine Reinigungsmittel verwenden, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann.



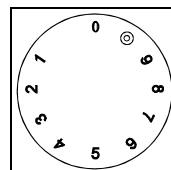
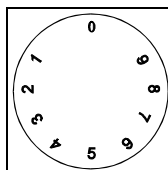
Bedienung der Kochstellen

Die Kochstellen werden mit den Schalterknebeln auf der Bedienungsblende in Betrieb gesetzt. Die Heizleistung der Kochstellen ist mit den Ziffern von 1 - 6 (stufig regelbar) bzw. 1 - 9 (stufenlos regelbar) angegeben. Die Stellung 1 kennzeichnet die niedrigste und die Stellung 6 bzw. 9 die höchste Heizleistung. Steht der Schalterknebel in der Stellung 0, wird die Kochstelle nicht geheizt. Die Zwischeneinstellungen werden stufenweise bzw. stufenlos eingestellt. Die Stufen-Schalterknebel können in beiden Richtungen gedreht werden. Bei den stufenlosen Schaltern wird die Heizleistung durch Drehen im Uhrzeigersinn vergrößert und durch Drehen entgegen dem Uhrzeigersinn verringert.

Gebrauch der Kochstellen

E

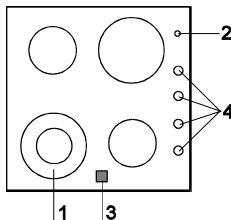
- 0 Kochstelle AUS
- 1-2 Warmhalten, Fortkochen kleiner
- 3-4 Fortkochen
- 5-6 Fortkochen großer Mengen
- 7 Fortbacken (z.B.: Pfannkuchen)
- 8 Starke Bratstufe (z.B.: Schmoren)
- 9 Schnelles Aufheizen (Ankochen/



Schalter für Zwei-Zonen-Kochstelle

Durch normales Drehen des Schalterknebels wird die innere, kleinere Grundkochzone eingeschaltet. Die Zuschaltung der zweiten, größeren Kochzone erfolgt durch das Drehen des Knebels bis zum Endanschlag (über die letzte Kennzeichnung ☉ am Knebel hinaus, so daß Sie ein "Klik" wahrnehmen) und dann zurück in die gewünschte Position. Das Ausschalten der gesamten Zwei-Zonen-Kochstelle erfolgt durch Rückdrehung des Schaltknebels in die Nullstellung.

- 1 Zwei-Zonen-Kochstelle
- 2 Betriebs-Kontrolllampe
- 3 Restwärme-Anzeige
- 4 Bedienungsschalter

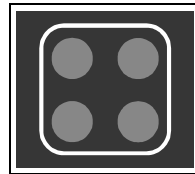


Kontrolllampen

Die rote Betriebskontrolllampe leuchtet auf, wenn mindestens eine Kochstelle eingeschaltet ist.

Restwärme-Anzeige

Glaskeramik-Kochfeldern sind mit Restwärme-Anzeigen ausgestattet. Die Anzeigelampen, die vorne im Kochfeld eingebaut sind, zeigen an, daß die entsprechende Kochstelle heiß ist (Verbrennungsgefahr). Nach dem Ausschalten der Kochstelle erlischt die Anzeigelampe, sobald die Kochfläche unter 50°C abkühlt.



Töpfe und Kochgeschirr

Nur Qualitätsgeschirr mit ebenem und standfestem Boden verwenden.

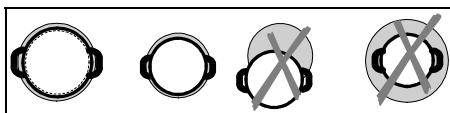
- Das Kochgeschirr soll mittlen auf die Kochstelle gestellt werden.
- Falls feuerfestes, temperaturbeständiges Glas- oder Porzellangeschirr benutzt wird, sind die Anweisungen der Geschirrhersteller zu beachten.
- Kochen im Schnellkochtopf verlangt Vorsicht und Beachtung der Anweisung des Herstellers. Die Kochstelle mit höchster Leistung anheizen bis der Solldruck erreicht ist und dannach nach der Anweisung des Herstellers handeln.
- Wenn Sie auf der Glaskeramikplatte in einem Kochtopf mit hoch reflektierendem (helle Metalloberfläche) oder dicken Boden, kann sich die zum Aufkochen benötigte Zeit zum Aufkochen um einige Minuten verlängern (10 Minuten). Wenn Sie eine größere Menge Flüssigkeit aufkochen möchten, empfehlen wir Ihnen die Verwendung eines Kochtopfes mit dunklem Boden.

Eine Kochstelle wird beschädigt:

- Wenn sie leer oder mit einem leeren Topf aufgeheizt wird.
- Wenn ungeeignetes Geschirr, z.B. mit unebenem Boden oder zu kleinem Durchmesser (z.B. Kaffeekanne), verwendet wird.
- Das Tongefäß darf nicht verwendet werden, da es auf der Glaskeramik-Kochfläche Kratzer verursacht.
- Topfböden vor dem Aufstellen gut abtrocknen, um einen guten Wärmeübergang zu gewährleisten und die Kochstelle vor Beschädigungen zu schützen.

Energiesparen

- Der Topfboden sollte leicht nach innen gewölbt sein, da dadurch eine gute Temperaturübertragung von der Kochstelle gewährleistet wird.
- Die Topfbodendurchmesser sollten dem Kochstellendurchmesser angepaßt werden. Durch zu kleine Töpfe werden Wärmeverluste verursacht, und können auch Beschädigungen der Kochstellen auftreten.
- Benutzen Sie den Topfdeckel, wenn die Speisenzubereitungsart das ermöglicht.



- Wählen Sie immer die richtige Topfgröße, auch hinsichtlich der Speisemenge. Zubereitung kleinerer Speisemengen in einem zu großen Topf bedeutet auch den Energieverlust.
- Verwenden Sie einen Schnellkochtopf zum Kochen der Speisen mit einer längeren Kochzeit.
- Kartoffeln, Gemüse u.ä. können in kleineren Wassermengen zubereitet werden. Die Speise wird schneller gar. Dabei ist aber sehr wichtig, daß der Deckel gut schließt. Stellen Sie den Schalterknebel nach dem Aufkochen auf die Fortkochstufe ein.
- Schalten Sie die Kochstelle ca. 5-10 Minuten vor Auslauf der Koch- bzw. Bratzeit aus.

Reinigung und Pflege von Glaskeramik-Oberflächen

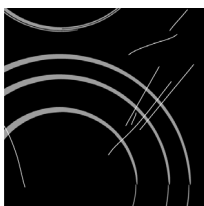


Abb. 1



Abb. 2

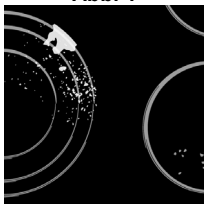


Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5

Reinigen Sie die **abgekühlte Glaskeramik-Oberfläche** nach jedem Gebrauch, da sonst beim nächsten Gebrauch auch der kleinste Schmutz auf der heißen Fläche anbrennen kann.

Verwenden Sie zur **regelmäßigen Pflege der Glaskeramik-Oberfläche Spezialpflegemittel**, welche auf der Glaskeramikplatte einen schmutzabweisenden Film bilden.

Entfernen Sie **vor jedem Gebrauch** des Kochfeldes Staub und eventuelle Fremdkörper, die beim Verschieben des Geschirrs die Keramikoberfläche zerkratzen könnten (Abb. 1), von der Glaskeramikplatte und den Kochtopfböden. **Achtung!** Mit Stahlwolle,

Reinigungspads und scheuernden Reinigungsmitteln kann die Glaskeramikoberfläche zerkratzt werden. Ebenso kann sie durch Verwendung von aggressiven Reinigungssprays und ungeeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden (Abb. 1 und 2). **Das Ziermuster** auf der Glaskeramikoberfläche kann durch Verwendung aggressiver Reinigungsmittel oder grober bzw. beschädigter Kochtopfböden abgenutzt werden (Abb. 2). **Entfernen Sie kleinere**

Verunreinigungen mit einem weichen feuchten Tuch und reiben Sie danach die Oberfläche trocken (Abb. 3). **Wasserflecken** können Sie mit einer milden Essiglösung entfernen, mit welcher Sie jedoch nicht den Kochfeldrahmen abwischen sollten (nur bei einigen Modellen), weil dieser dadurch seinen Glanz verlieren kann. Sie dürfen zum Reinigen der Glaskeramik-Oberfläche keine aggressiven Reinigungssprays und Kalkentfernungsmittel benutzen (Abb. 3).

Stärkere Verschmutzungen können Sie mit Spezialreinigungsmitteln für Glaskeramikflächen reinigen. Beachten Sie dabei bitte die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittelherstellers.

Passen Sie auf, daß das Reinigungsmittel nach dem Gebrauch gründlich von der Glaskeramikplatte entfernt wird, weil Reinigungsmittelrückstände beim Erhitzen der Kochzonen die Glaskeramik-Oberfläche beschädigen können (Abb. 3). Entfernen Sie **hartnäckigen und festgebrannten Schmutz** mit einem Schaber. Passen Sie dabei auf, daß der Kunststoffgriff des Schabers nicht in Kontakt mit der heißen Kochzone kommt (Abb. 4).

Seien Sie beim Gebrauch des Schabers vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen!

Zucker und zuckerhaltige Speisen können dauerhaften Schaden auf der Glaskeramik-Oberfläche anrichten (Abb. 5), deswegen müssen Zucker und Süßspeisen sofort von der

Glaskeramik-Oberfläche entfernt werden, während sie noch heiß ist (Abb. 4).

Farbveränderungen der Glaskeramikplatte üben keinen Einfluß auf die Funktion und Stabilität der Oberfläche aus. Sie sind meistens Folge von angebrannten Speiseresten bzw. werden sie durch Kochtopfböden verursacht (z.B. Aluminium-

oder Kupfertöpfe) und können nur sehr schwer oder gar nicht entfernt werden.

Achtung! Alle oben angeführten Mängel sind vor allem von ästhetischem Charakter und beeinflussen nicht direkt die Funktionalität des Geräts. Die Beseitigung solcher Mängel ist nicht Gegenstand der Garantie.

Einbau der Kochmulde

- Bei angränzenden Küchenelementen müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (100°C) behandelt werden, sonst kann die Form wegen mindere Temperaturbeständigkeit verändert werden.
- Die Verwendung von Wandabschlußleisten aus Massivholz auf Arbeitsplatten, hinter den Kochstellen, ist zulässig, sofern die Mindestabstände gemäß den Einbauzeichnungen eingehalten werden.
- Machen Sie den Ausschnitt in die Oberfläche des Küchenmöbelelementes, das zum Einbau des Glaskeramik-Kochfeldes bestimmt ist.
- Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten zur Wand ist den Muldenausschnitt-Einbauzeichnungen zu entnehmen.
- Der Spannungsbereich der Spannelemente reicht für 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten.
- Wenn sich im Küchenschrank-Element unterhalb des Kochfeldes eine Schublade befindet, ist dazwischen eine zusätzliche horizontale Sperre mit einer Höhe von 6 cm vorzusehen.

Montage der schaumdichtung

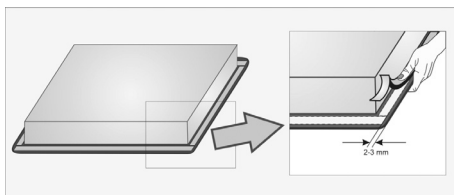
Vor dem Einbau des Geräts in eine Küchenplatte muss auf die Unterseite des Glaskeramik-Kochfeldes eine Schaumdichtung geklebt werden, welche dem Gerät beigelegt ist (siehe Abb.). **Der Einbau des Geräts ohne Schaumdichtung ist nicht gestattet!**

Die Dichtung wird folgendermaßen montiert:

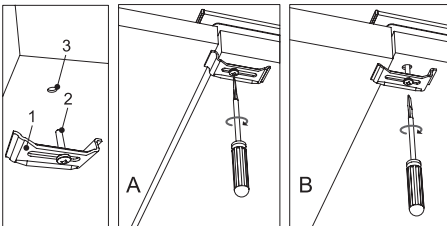
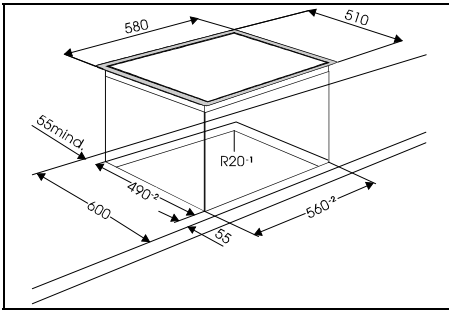
- Schutzfolie von der Dichtung abziehen,
- Dichtung auf die Unterseite der Glaskeramikplatte kleben und zwar 2 bis 3 mm vom Rand entfernt (siehe Abb.), die Dichtung muss über den kompletten Rand geklebt werden und darf sich an den Ecken nicht überdecken,
- bei der Montage der Dichtung dafür sorgen, dass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

BEMERKUNG

Bei einigen Geräten ist die Schaumdichtung schon vormontiert!



Kochmuldenausschnitt



1 - Befestigungselement

2 - Schraube

3 - Bohrung

A - Dünne

Arbeitsplatten

B - Dicke

Arbeitsplatten

- Die Arbeitsplatte muss vollkommen waagrecht montiert werden.
- Die Schnittflächen der Küchenplatte müssen fachgerecht abgesichert werden.
- Legen Sie das Kochfeld in die ausgeschnittene Öffnung und drücken Sie es von oben kräftig auf die Arbeitsplatte.
- Schrauben Sie die beigelegten Befestigungselemente [1] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) mit den beigelegten Schrauben [2] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) an den Boden des Kochfeldes, in die dafür vorgesehenen Bohrungen [3].
- Zum Verschrauben der Befestigungsklemme dürfen nur Schrauben bis zu einer Länge von 6,5 mm verwendet werden.
- Schließen Sie das Kochfeld an die elektrische Stromzufuhr an (siehe Anleitung für den Anschluss des Kochfeldes an das elektrische Versorgungsnetz).

Anschluß

- Der Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden. Die Schutzart der elektrischen Installation muß den gültigen Vorschriften entsprechen.
- Vor dem Anschluß ist es zu prüfen, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Typenschild mit den technischen Daten ist an der unteren Seite des Gerätes aufgeklebt.
- Das Gerät ist für den Anschluß an Wechselstrom AC 230 V ausgelegt.
- Installationsseitig ist eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktabstand anzubringen, die alle Polleiter unterbricht. Als Trennvorrichtung gelten Sicherungen, LS-Schalter, usw.
- Bei dem Anschluß des Gerätes ist die Stromleistung der Installation und der Sicherungen zu berücksichtigen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Feuerschutzes dem Typ Y. Die Geräte dieses Typs dürfen nur einerseits neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden, die über die Bauhöhe des Gerätes hinausreichen, eingebaut werden. An der anderen Seite darf nur ein Anstellmöbel mit gleicher Bauhöhe sein.
- Berührungsschutz muß durch den Einbau gewährleistet werden.
- Der Abstand zwischen dem Glaskeramik-Kochfeld und der Dunstabzugshaube muß mindesten so groß sein wie es in der Montageanweisung für die Dunstabzugshaube angegeben ist.
- Das Gerät kann nur in einen Küchenunterschrank ohne Schublade eingebaut werden.

Netzanschluß

Der elektrische Anschluß darf nur von einem zugelassenen Elektroinstallateur durchgeführt werden.

ACHTUNG!

Vor jedem Eingriff sicherstellen, daß das Gerät stromlos ist.

Der Netzanschluß nach dem unteren Schaltbild vornehmen.

Den Schutzleiter (PE) an die mit dem

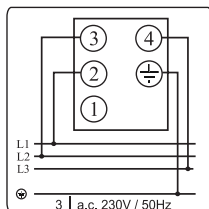
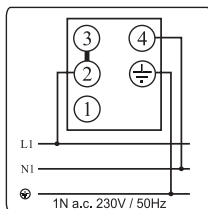
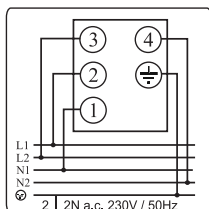
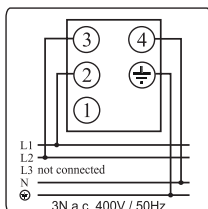
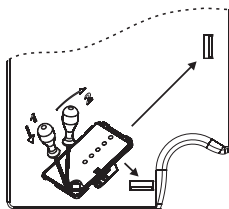
Erdungszeichen \perp markierten

Anschlußklemme anschliessen.

Das Anschlußkabel durch die Kabeleinführung mit Zugentlastung führen.

Nach dem Anschluß alle Kochstellen um cca. 3 Min. einschalten und das Gerät auf einwandfreie Funktion prüfen.

Anschlußplan



BEMERKUNG

Bei einigen Anschlußklemmen befinden sich die Verbindungsbrücken zwischen den Kontakten 2 und 3, bei einigen sind sie auf den dafür vorgesehenen Stellen in der Klemme abgelegt. Bei diesen Klemmen sind die Schrauben der Anschlüsse schon gelöst, deswegen muß man sie nicht aufschrauben. Beim Schrauben hört man eine leises 'Klick', was bedeutet, daß die Schraube bis zum Anschlag festgezogen werden muß.

Es können folgende elektrische Anschlußleitungen verwendet werden:

- gummiisoliertes Anschlußkabel Typ H05 RR-F 4 x1,5 mit ge/gr Schutzleiter,
- PVC-isoliertes Anschlußkabel Typ H05 VV-F 4x1,5 mit ge/gr Schutzleiter, oder
- sonstige Kabel gleicher oder höherer Rangordnung

ÄNDERUNGEN, WELCHE DIE FUNKTION DES GERÄTES NICHT BEEINFLUSSEN, BLEIBEN VORBEHALTEN.

Dear customer,

Ceramic-glass built-in cooktop is made for domestic use only.

Our products use environmentally friendly packaging, which can be either recycled or disposed of in an environmentally friendly manner.

To this end, individual packaging materials are clearly marked.

When your appliance finally wears out, please try not to burden the environment with it: call your nearest authorised service agent.

Instructions for Use

These instructions are intended for the user. They describe the cooker and how to use it. They also apply to different types of appliances, therefore you may find some descriptions of functions that may not apply to your appliance.

Attention..... 28

Technical Data 28

Glass Ceramic Cooktop..... 29

Setting of Cooking Zones 29

 The Circuit and Extended Circuit Switch

 Signal lamp

 Warning lamps "HOT"

Pots and Pans 30

 Energy Saving Tips

Instructions for Installation

This appliance should be connected to the power supply according to instructions for the connection of appliances in compliance with current standards and local regulations. The connection should be done by a qualified technician only.

Rating Plate

The rating plate with basic data is fixed on the rear wall of the appliance.

Fire hazard protection

Appliances are allowed to be mounted on one side next to a high kitchen cabinet, the height of which may exceed that of the appliance. On the opposite side however, only a kitchen cabinet of equal height as the appliance is allowed.

Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob.....31

Mounting the Built-in Hob.....32

Installing the foam gasket.....32

Mounting dimensions.....33

Electrical connections33

Connecting to Power Supply.....34

 Connecting diagram

Attention

Read the separate safety instructions before using the device!



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Technical Data

| | | |
|---|----------------------|---|
| Type | C K B 840 SVK65ES | |
| Mains voltage | 2N AC 400 V | |
| Operating voltage | 230 V, 50 Hz | |
| Type of control knobs | E | = sliding increase of power with power regulators |
| Cooking zones (\varnothing mm/kW) | HL =HI- light plate | |
| Front left | 210/120/2,2/HL | |
| Rear left | 145/1,2/HL | |
| Rear right | 180/1,8/HL | |
| Front right | 145/1,2/HL | |
| Total power (kW) | 6,4 | |

Glass Ceramic Cooktop

The glass ceramic cooktop has four heating zones. Its surface is flat and there are no edges where food remains usually collect.

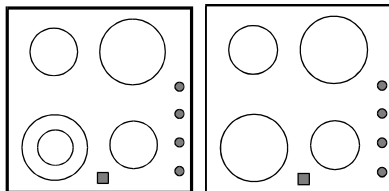
- The heating zone reaches the preset temperature quickly, yet the area around the hot cooking zone remains cold.
- The hob is resistant to temperature changes.
- The ceramic hob is impact resistant. A dish can be placed on the hob a little harder and yet the surface will not be damaged.
- Never use the ceramic hob as a working surface. Sharp objects may scratch it.
- Preparation of food in aluminum or plastic dishes on hot cooking plates is not allowed. Do not place any plastic objects or aluminum foils upon the cooktop surface.
- Do not prepare coffee in small traditional coffee pots if the diameter of the pot is smaller than the cooking area as it may result in damage.

WARNING!

- Never use a cracked or broken ceramic hob. The hob may break or crack if an object with sharp edges falls on it. The crack may be

visible immediately or only after some time. Disconnect the appliance from mains immediately in case any cracks are detected upon the glass ceramic surface.

- If you spill sugar or any other sweet substance, wipe the hob immediately, with cloth or use a scraper even when the cooking area is still hot. This will prevent damage to it.
- Never use ordinary cleaning agents for cleaning the ceramic glass cooktop, as may damage the ceramic glass surface.

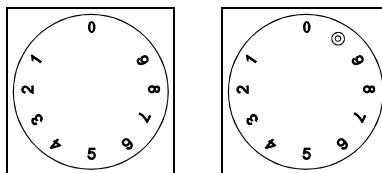


Setting of Cooking Zones


The cooking zones are controlled by knobs mounted on the control panel of the cooker. The heating degrees are marked on the knobs from 1 to 6 (gradual increase), or 1-9 (continuous increase), whereby position 1 is the lowest and position 6 or 9 respectively the highest setting. The heating is switched off in position 0. The intermediate settings can also be selected and set in two ways: in stages or continuously. The knob can be turned in both directions. Energy knobs increase power if turned clockwise and decrease if turned in opposite direction.

Use of Cooking Zones

- | | |
|------------|---|
| E | |
| 0 | Cooking zone switched off |
| 1-2 | Maintaining the temperature and warming up smaller quantities of food |
| 3-4 | Warming up |
| 5-6 | Warming up or slow cooking of large quantities of food |
| 7 | Baking in turns (like pancakes..) |
| 8 | Frying |
| 9 | Quick heating up |

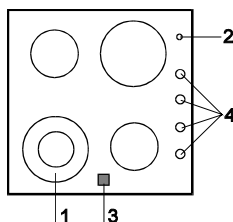


The Circuit and Extended Circuit Switch

During normal turning of this knob, the basic plate is switched on first (inner circuit). To switch on the second and the extended circuit, turn the knob till the double circuit mark  until "click" is heard and then turn it back to selected position.

To switch off the complete plate, simply turn the knob back to position 0.

- 1 double circuit cooking plate
- 2 control lamp ON
- 3 warning lamps "HOT"
- 4 setting knobs

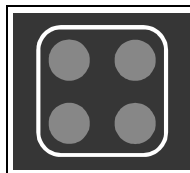


Signal lamp

Signal lamp ON (red) is on when at least one cooking plate is switched on.

Warning lamps "HOT"

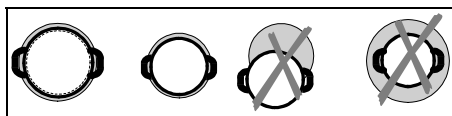
Glass ceramic cookplates are equipped with warning lamps "HOT". The lamp, switched on at any particular time, signals that the relevant cookplate is hot (danger of burns). When the cookplate is switched off, the lamp remains on until the temperature of the cookplate falls below 50°C.



Pots and Pans

Use only high quality pots with flat and stable bottom.

- Always be careful to put the pot in the middle of the cooking zone.
- If you use the pots made of temperature resistant glass or earthenware, always consider the manufacturer's instructions.
- If you use a pressure cooker, never leave it unattended. Select the highest temperature setting, wait until the correct pressure is reached in the pressure cooker and turn the knob to a lower setting, as recommended by the manufacturer of the pot.
- When using high radiation (bright metal surface) crockery, or thick bottom dishes for preparing food on the glass ceramic hob, the period of reaching the boiling point may be prolonged for certain time (up to 10 minutes). Consequently, if you need to boil considerable amount of liquid, it is recommended to use the dark, flat bottom pot.



The cooker top can be damaged if:

- switched on and left uncovered or with an empty pot on it,
- if you use pots with an inadequate bottom like uneven, rough or **too small diameter bottoms** (traditional coffee pan).
- Never use the earthenware pots as they are very likely to scratch the ceramic glass surface.
- Before putting the pot on the hot plate, thoroughly wipe the bottom of the pot, to prevent heat conduction and to protect the hot plate.

Energy Saving Tips

- The bottom of the pot should be slightly concave for optimum heat transfer from the cooking zone.
- The bottom of the pot should always suit the size of the cooking zone. If the pot is smaller, it can cause energy loss and if larger, the cooking zone may become damaged.
- Use a pot lid whenever possible.
- The pot size should suit the quantity of food. Cooking smaller quantities of food in a large pot results in energy loss.
- Food which needs longer cooking may also be prepared in the pressure cooker.

- Various vegetables, potatoes, etc. can be cooked with a smaller quantity of water. This way the food is cooked much sooner, but do not forget to cover the pan properly. When the water starts boiling, turn the knob to the position for slow boiling.
- Some 5-10 minutes before the food is cooked, switch off the hot plate, whichever you are using.

Cleaning and maintenance of ceramic-glass hob

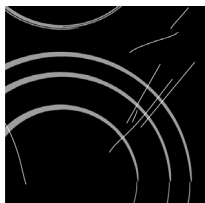


fig. 1

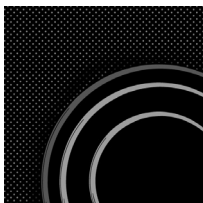


fig. 2

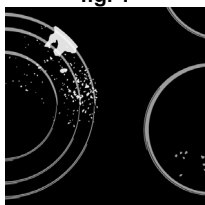


fig. 3

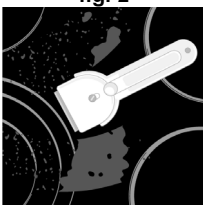


fig. 4

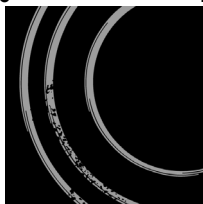


fig. 5

Ceramic glass hob should be cleaned only when completely cooled down, preferably after each use, otherwise even the slightest stains remaining after cooking may burn into the hob surface with each following use.

For regular maintenance of ceramic-glass hob use special cleansing agents, produced in such way to create protective film upon the surface.

Before each use, wipe the dust and other particles from the hob - they may scratch the surface (Fig. 1).

Caution: use of steel wool, abrasive cleaning sponges, and abrasive detergents can scratch the surface of the hob. The surface may also be damaged by the use of aggressive sprays and inappropriate liquid chemicals (Fig. 1 and 2).

Pattern marks can be erased by the use of aggressive cleansing agents or rough and damaged cookware bottoms (Fig. 2).

Minor stains are removed with moist soft cloth; after that the surface should be wiped dry (Fig. 3).

Water stains are removed with gentle vinegar solution, but you must not wipe the frame with it (certain models only), since it may lose its glow. Never use any aggressive sprays or limestone removers (Fig. 3).

Major stains are removed with special ceramic-glass cleansers. Follow strictly the manufacturer's instructions.

Be careful to remove any remains of cleansing agent from the hob surface, otherwise they will be heated during the next use and can damage the hob (fig. 3).

Stubborn and burnt stains are removed with special ceramic-glass scraper. Be careful, however, not to touch the hotplate surface with the scraper handle (Fig. 4).

Handle the scraper with utmost care to avoid injuries!

Sugar and sugar containing food may permanently damage the ceramic-glass hob surface (Fig. 5), so the remains of sugar and sugar containing food must be scraped off from the hob surface immediately, when the hotplates are still hot (Fig. 4).

Discoloring of ceramic-glass hob has no effect whatsoever on its operation and stability. In most cases, it appears as the consequence of burnt in food remains, or as a result of dragging pots and pans (especially aluminum or copper bottom cookware) across the surface, and such discoloring is rather hard to remove.

Note: All described faults are mostly esthetical and do not affect directly the operation of the appliance. Remedy of such faults is not covered by warranty.

Mounting the Built-in Hob

- The plywood coating of the kitchen elements should be processed with temperature resistant adhesives (100°C), otherwise they may distort or change shape.
- The use of decorative trimmings made of solid wood on the worktop behind the cooking zone is allowed only in case the minimum distance is as marked on the drawings for mounting.
- Cut out the top panel of the kitchen unit into which the ceramic glass cooktop is to be built into.
- Minimum distance between the built-in cooktop and the rear wall is marked on the installation drawing.
- Protect the edges of the openings, if necessary.
- Built-in cooktop may be mounted into 30 - 40 mm thick working tops.
- In case there is a drawer in kitchen cabinet under the built-in hob, it is necessary to install an additional horizontal barrier of height 6 cm under the hob and above the drawer.

Installing the foam gasket

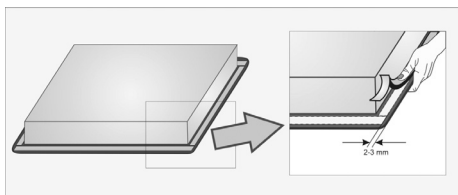
Before inserting the appliance into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket must be attached to the lower side of the glass ceramic (glass) cooking hob (see figure above). **Do not install the appliance without the foam gasket!**

The gasket should be attached to the appliance in the following way:

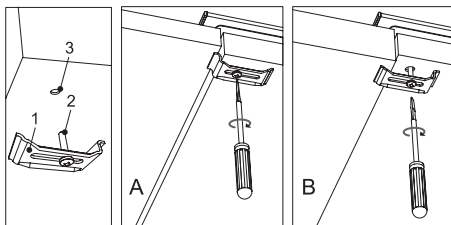
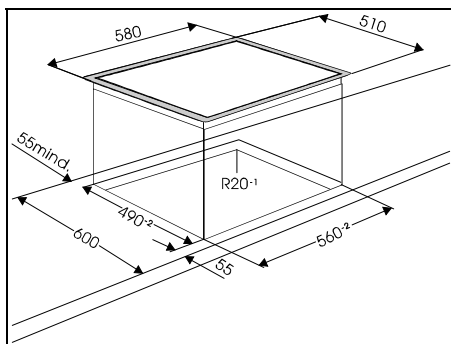
- Remove the protective film from the gasket.
- Then, attach the gasket to the lower side of the glass, approximately 2-3 millimetres from the edge (as shown in the figure). The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.

NOTE!

On some appliances the gasket is already installed!



Mounting dimensions



- 1 - Fixing bracket
2 - Screw
3 - Hole

- A - Thin worktops
B - Thick worktops

- The worktop should be installed completely horizontally.
- The cutoff surfaces should be appropriately protected.
- Use the supplied screws [2] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) to secure the fixing brackets [1] (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm;) to the bottom of the cooker where appropriate holes [3] have been prepared for this purpose.
- Insert the cooking hob into the cutoff and press it heavily from above against the worktop.
- For screwing down the fixing clip it is not allowed to use screws longer than 6,5 mm.
- Connect the cooking hob to the power mains (see instructions for connecting a cooking hob on a power network).

Electrical connections

- The electric built-in cooker has to be mounted and installed by a qualified technician. The protection of the electrical wiring shall comply with current standards and regulations.
- Before connecting the appliance to the power source, make sure that the voltage stated on the rating plate complies with the voltage of your power supply.
The rating plate of the ceramic glass hob is fixed on the lower side of the hob.
- The cooker shall be connected to 230 V AC.
- Electric connections shall be of such design, to incorporate a protection device between the appliance and the supply, like fuses or FI switches (to assure at least a 3 mm clearance between the contacts in open position).
- The connection should be made considering the current capacity of the installation and the fuses.
- Fire protection is of class Y, which means that the appliance may be mounted between two kitchen units; one of them may be higher than the appliance itself, the other has to be of the same height.
- After mounting, the live parts and insulated parts of the appliance should be protected against accidental contacts.
- The distance between the ceramic glass hob and the hood should be at least as stated in the instructions for mounting the hood.
- No kitchen furniture drawers are allowed to be mounted below the glass ceramic cooktop.

Connecting to Power Supply

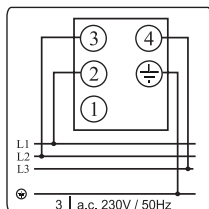
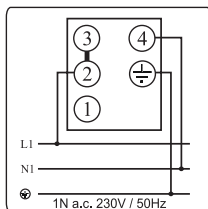
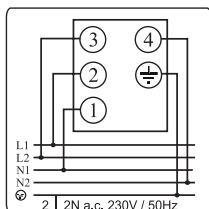
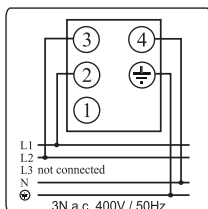
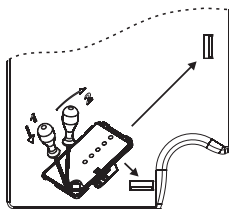
Power supply may be connected by the qualified technician only. Connecting sockets are available when you open the connecting box cover.

WARNING!

Before repairing or servicing, disconnect the power supply. According to the mains voltage the appliance should be connected in line with the displayed diagram. Protective conductor (PE) should be connected to the socket marked EARTH \equiv .

Connecting cable should be inserted through the clamp device to prevent eventual pullout. Upon completed power connection switch all hotplates for about 3 minutes to check they function properly.

Connecting diagram



NOTE

In some connection boxes the connector bridges are placed between contacts 2 and 3, and in the others they are stored at a designated place within the box. These boxes have the connection screws already in open position so they need not be unscrewed. During the tightening procedure you will hear a faint "click", meaning that the tightening screw should be fastened tightly all the way.

Connection may be carried out by means of:

- rubber coated connection cables, model H05 RR-F 4x1,5 with yellow-green earthing cable;
- PVC insulated connection cables, model H05 VV-F 4x1,5 with yellow-green earthing cable; or
- any other suitable cables.

WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER THE SPECIFICATIONS WITH NO INFLUENCE TO THE OPERATION OF THE APPLIANCE.



plak hier het toestel-identificatieplaatje
placez ici la plaque d'identification de l'appareil
kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein
stick the appliance identification card here

Dit plaatje bevindt zich aan de bovenzijde van het toestel.

Cette plaque se trouve sur le dessus de l'appareil.

Dieses Schild befindet sich an der Oberseite des Gerätes.

This card is located on the top of the appliance.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, de productiecode (PCODE) en het volledige itemnummer (ITEMNR) bij de hand.

En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le code de production (PCODE) et le numéro complet de l'article (ITEMNR).

Halten Sie den Produktionscode (PCODE) und die vollständige Itemnummer (ITEMNR) bereit, wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

When contacting the service department, have the production code (PCODE) and complete item number (ITEMNR) to hand.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.

Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.

Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.