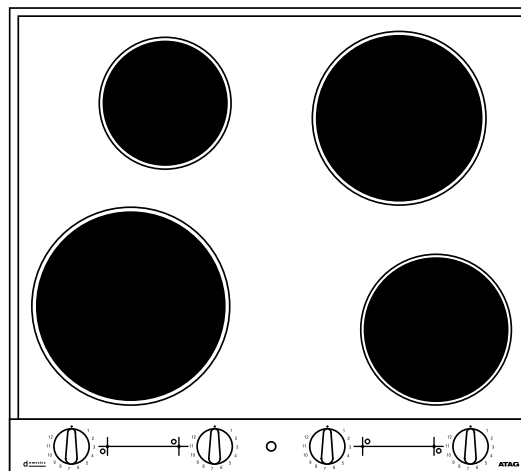


**INBOUW ELEKTRO-KOOKPLAAT
BUILT-IN ELECTRIC HOB
TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE À
ENCASTRER
EINBAU-ELEKTROKOCHMULDE**



*GEbruIKSAANWIJZING /
INSTALLATIEVOORSCHRIFT*

*INSTRUCTIONS FOR USE /
INSTALLATION INSTRUCTIONS*

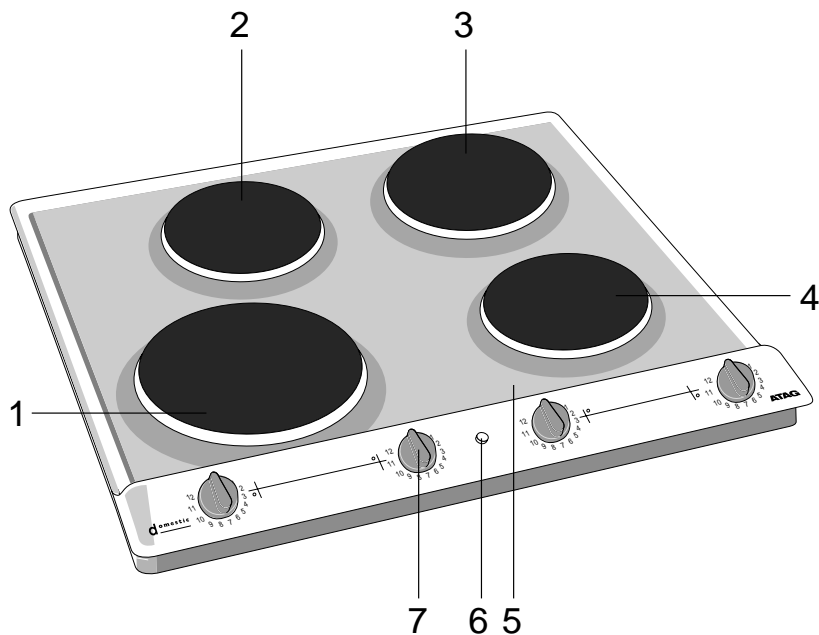
*MODE D'EMPLOI /
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION*

*GEBRAUCHSANWEISUNG /
INSTALLATIONSANLEITUNG*

HEK4..

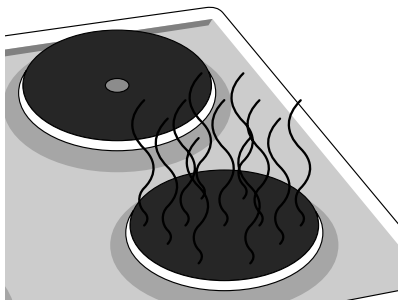
ATAG

domestic



1. Normaal kookplaat Ø 18 cm
vermogen 1500 W
2. Snelkookplaat Ø 14,5 cm
vermogen 1500 W
3. Snelkookplaat Ø 18 cm
vermogen 2000 W
4. Normalkookplaat Ø 14,5 cm
vermogen 1000 W
5. Vangschaal
6. Aan/uit signalering
7. Bedieningsknop

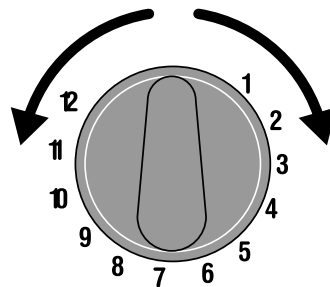
De vangschaal wordt door geleiding warm. Dit veroorzaakt geen schade aan het aanrechtblad, maar het is wel een punt waar u rekening mee moet houden, vooral met kleine kinderen.



INGEBRUIKNAME

1. Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
2. Schakel alle elementen drie minuten in op de hoogste stand zonder dat er een pan op staat.

Een speciale roestwerende laag brandt nu weg. Hierbij kan even een onaangename geur optreden.

NORMAAL- EN
SNELKOOKPLAAT

De bedieningsknoppen van de normaal- en de snelkookplaat kunt u zowel rechts- als linksom draaien.

STANDEN

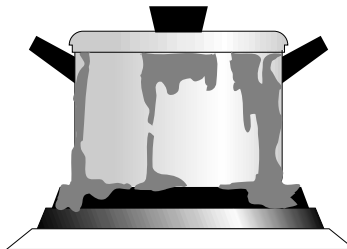
0	Uit
1 - 3	Warmhouden en sudderen
3 - 4	Doorkoken
4 - 6	Aan de kook brengen
6 - 8	Aanbraden en frituren
8 - 12	Bakken

CONTROLELAMPJE

Aan het controlelampje in het bedieningspaneel kunt u zien welke kookplaat is ingeschakeld. Kook met het deksel op de pan.

TIPS

U kookt dan sneller en voordeliger. De kookplaat blijft nog geruime tijd warm nadat deze is uitgeschakeld. Gebruik deze nawarmte voor de bereiding.



Niet zo



Maar zo

PANNEN

Voor een goede warmteoverdracht is het belangrijk dat:

- De pan een solide vlakke bodem heeft.
- De bodem van de pan droog is. *Vocht op de kookplaat kan roest veroorzaken.*
- De diameter van de pan iets

groter is dan de diameter van de kookplaat.

Een te kleine pan veroorzaakt een onregelmatige warmteverdeling in de kookplaat. Hierdoor kan de kookplaat krom trekken of zelfs barsten. Bovendien zal bij een te kleine pan overgekookt voedsel op de kookplaat komen.

Verwijder overgekookt voedsel zo snel mogelijk. Met name overkooksel van gerechten als rode kool, rabarber en appelmoes moeten snel verwijderd worden. Wanneer ze lang op het email of roestvrijstaal inwerken kan dit verkleuren.

ELEMENTEN

Afnemen met een prop keukenpapier of een iets vochtige doek is meestal voldoende. Overgekookte en aangebakken restjes verwijderen met een botte kant van een mes of een kunststof schuursponsje (Scotch Brite). Van tijd tot tijd kunt u het element invetten met een onderhoudsmiddel voor

elektrokookplaten (Collo Elektrol). U kunt hiervoor ook een druppeltje (naaimachine)olie gebruiken. De elementen niet te dik insmeren want dan worden ze plakkerig en verspreiden ze een onaangename geur.

De roestvrijstalen rand van het element **nooit schoonmaken met een schuurmiddel** maar met een (vloeibaar) schoonmaakmiddel. Na het schoonmaken de zeepresten verwijderen, vooral uit de ruimte tussen het gietijzeren element en de roestvrijstalen rand.

Na het schoonmaken altijd eventueel aanwezige zeepresten verwijderen en het element even inschakelen om het vocht te laten verdampen.

VANGSCHAAL

Hardnekkige vlekken op geëmailleerde vangschalen kunt u verwijderen met een vloeibaar schuurmiddel of kunststof schuursponsje.

Hardnekkige vlekken op roestvrijstalen toestellen kunt u verwijderen met 3M roestvrijstaalreiniger (verkrijgbaar bij de ijzerwarengroothandel) of een niet-schurende sanitairspoon. (Deze zijn te herkennen aan het witte schuurvlak, bijv. Scotch Brite no. 373. In groene schuursponsjes zitten schuurmiddelen die krassen veroorzaken.) Het roestvrijstaal is voorzien van een structuur. Bij schuren of polijsten zullen er (glanzende) vlekken in het oppervlak ontstaan.

Controleer bij een storing eerst of u het euvel zelf kunt verhelpen. Lukt dat niet, neem dan contact op met uw leverancier. Kan hij u niet helpen, bel of schrijf ons en wij zullen u van dienst zijn.

Omschrijf de klacht altijd zo duidelijk mogelijk en geef altijd het typenummer van het toestel op.

STORING	OORZAAK	REMEDIE
Kookzones worden niet warm	Stekker niet in het stopcontact	Stekker in het stopcontact steken
	Zekering in de meterkast defect	Meterkast controleren

TECHNISCHE GEGEVENS

Typenummer:	HEK4.. * (topbediening)
Energiesoort:	230 V/50 Hz
Aansluitwaarde:	6000 W

* Op de ontbrekende posities in het typenummer staat de kleurcode van het toestel. Voorbeeld: een kookplaat HEK453 is een kookplaat HEK4.. in kleur 53 (jasmijnwit).

ALGEMEEN

Dit toestel mag alleen door een erkend elektro-technisch installateur aangesloten worden.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

230 V AC - 50 Hz

De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften. Op het gegevensplaatje staan de aansluitmogelijkheden aangegeven. Het gegevensplaatje vindt u aan de onderzijde van het toestel. Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van het type H0 5RR-F5G-1,5mm². Wilt u een vaste aansluiting maken zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm

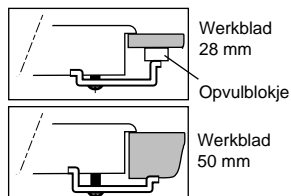
in de toevoerleiding wordt aangebracht.

AANSLUITWAARDE

HEK4.. 6000 W

INBOUWEN

1. Monteer de aansluitkabel.
2. Zaag de uitsparing in het aanrechtblad (zie Inbouwmaten, pag. 8). De minimale bladdikte bedraagt 28 mm.
3. Laat de kookplaat in de uitsparing zakken.

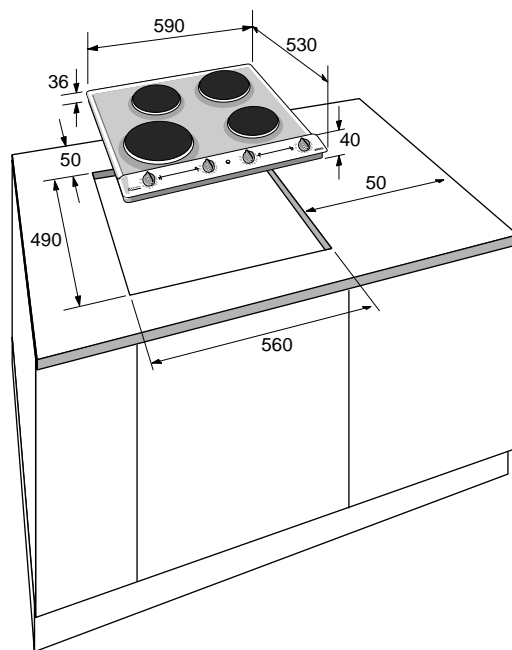


4. Zet de kookplaat vast. De bevestigingsbeugels kunt u

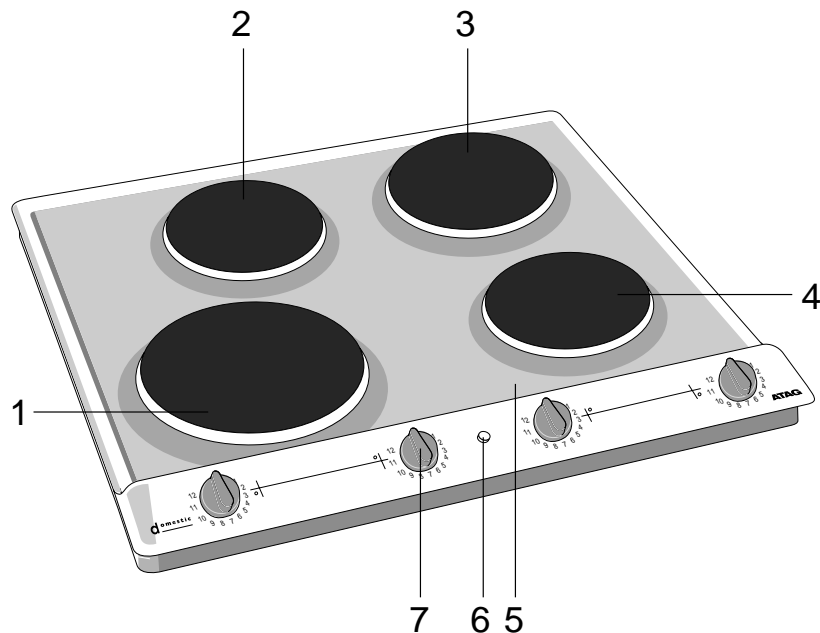
tegen de onderkant van de uitsparing klemmen.

5. Breng de elektrische aansluiting tot stand.
6. Controleer tenslotte de werking van het toestel.

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

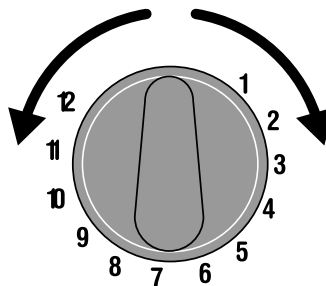
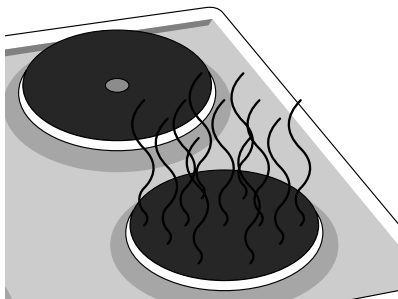


ENGLISH



1. Normal cooking plate \varnothing 18 cm, power 1500 W
2. Rapid cooking plate \varnothing 14.5 cm, power 1500 W
3. Rapid cooking plate \varnothing 18 cm, power 2000 W
4. Normal cooking plate \varnothing 14.5 cm, power 1000 W
5. Base plate
6. On/off indicator
7. Operating dial

Heat conduction will make the base plate warm. This will not damage the counter top, but you must keep it in mind, in particular in reference to small children.



SETTINGS

0	Off
1-3	Simmering, warming
3-4	Cooking
4-6	Bringing to a boil
6-8	Browning and deep frying
8-12	Frying

FIRST USE

1. Check whether the plug has been connected to the mains.
2. Switch on all of the elements in the highest setting for three minutes without pans.

A special rust-resistant coating will be burnt off. This may result in an unpleasant odour.

NORMAL AND RAPID COOKING PLATES

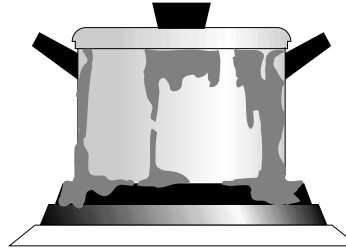
The operating dials for the normal and rapid cooking plates can be turned either clockwise or counter-clockwise.

INDICATOR

The indicator in the operating panel shows which cooking plate is switched on.

TIPS

Cook with covers on the pans: this is quicker and less expensive. The cooking plate remains warm for some time after it has been switched off. Make use of this extra heat in preparing your meals.

**WRONG**

PANS

For proper heat conduction, it is important that:

- The pan has a solid, flat bottom.
- The bottom of the pan is dry. Moisture on the cooking plate may cause rust.
- The diameter of the pan is slightly larger than the diameter of the cooking plate.

**RIGHT**

Pans that are too small result in uneven distribution of the heat through the cooking plate. As a result, the plate may become distorted or may even break. What is more: if a pan boils over, it will spill onto the cooking plate.

Remove spills as quickly as possible. Spills caused by boiling over of dishes such as red cabbage, rhubarb and apple sauce in particular must be removed immediately. If they remain on the enamel or stainless steel surface for too long, the surface may discolour.

ELEMENTS

Wiping clean with paper towelling or with a slightly damp cloth is normally sufficient. Spills and burned food can be removed with the dull edge of a knife or with a synthetic scouring pad (Scotch Brite).

Occasionally lubricate the element with a lubricant for electric hobs

(Collo Elektrol). Or use a drop of (sewing machine) oil. Do not over-lubricate the elements, as this will make them sticky and will result in unpleasant odours.

The stainless steel edge of the element must **never be cleaned with a scouring agent**. Use only a (liquid) cleanser. After cleaning remove all cleanser remnants, in particular from the space between the cast iron element and the stainless steel edge. **After cleaning, always remove any cleanser remnants, then briefly switch on the element to allow all moisture to evaporate.**

BASE PLATE

Tough spots on the enamel base plate can be removed with a liquid scouring agent or with a synthetic scouring pad.

Tough spots on stainless steel models can be removed with 3M stainless steel cleanser (available at hardware stores) or with a non-scouring sanitary sponge (these have a white scouring surface, e.g. Scotch Brite no. 373. Green scouring pads contain scouring agents that may cause scratches). The stainless steel has a specific structure. Scouring or polishing will cause (shiny) spots in the surface.

In case of a malfunction, check first whether you can remedy it yourself. If not, contact your supplier. If the supplier is unable to help, call or write us. We will be happy to assist you.

Always describe the complaint as completely as possible and always indicate the appliance type number.

TROUBLE	CAUSE	REMEDY
Cooking zones do not get warm	The mains power supply is not "On"	Turn on the mains power supply
	The fuse in the fuse box is damaged	Check the fuse box

TECNICAL DATA

Model number:	HEK4.. * (top operation)
Energy supply:	230 V / 50 Hz
Overall wattage:	6000 W

* The dots in the model number indicate the colour code, e.g.: a HEK455 is a hob HEK4.. in the colour 55 (white).



GENERAL

This appliance may only be installed by a certified technician.

ELECTRICAL CONNECTION

230 V AC - 50 Hz

The electrical connection must comply with national and local regulations.

The information plate explains the connection options. This plate is located at the bottom of the appliance. The appliance should always be earthed. It is recommended that cable type H0 5RR-F5G-1.5 mm² be used. If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation

of at least 3 mm is fitted in the supply line.

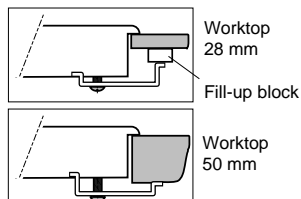
OVERALL WATTAGE

HEK4.. 6000 W

BUILDING-IN

1. Attach the connection cable.
2. Cut the hole in the counter top (see installation dimensions on page 16). The counter must be at least 28 mm thick.

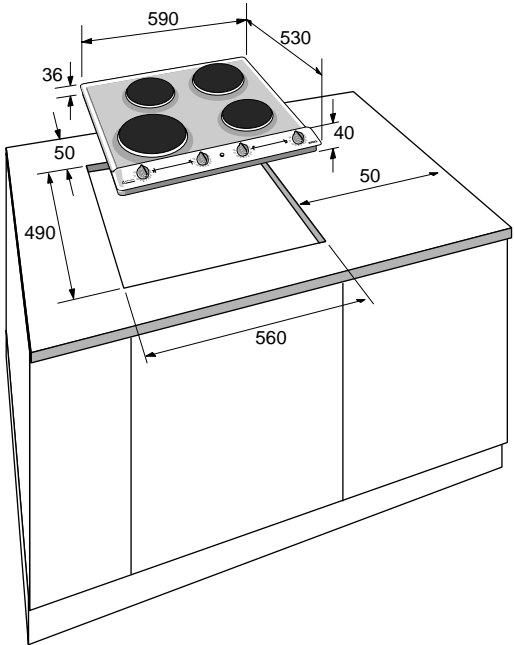
3. Lower the hob into the hole.



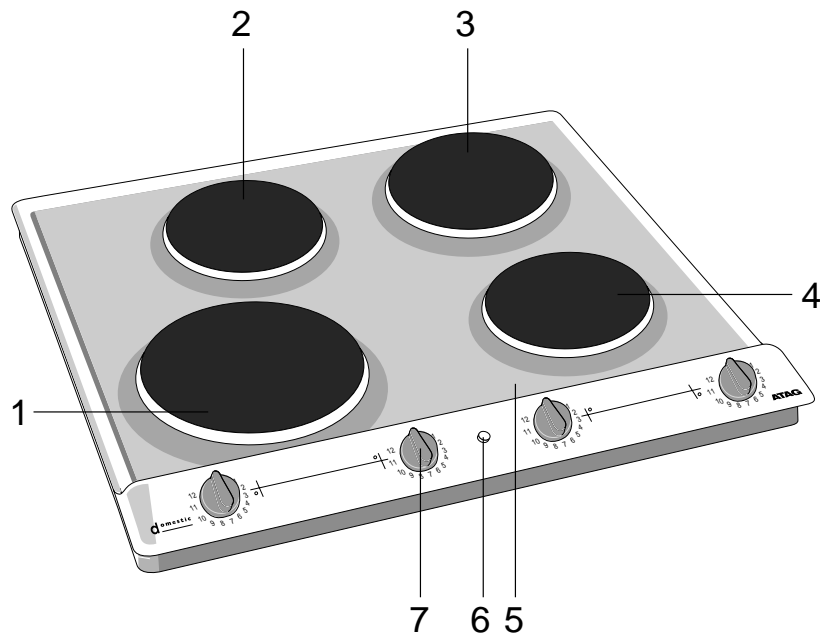
4. Fasten the hob. You can fasten the fixing clamps against the underside of the opening.

5. Make the electrical connection.
6. Check to ensure that the appliance functions properly.

This appliance conforms to current CE guidelines.

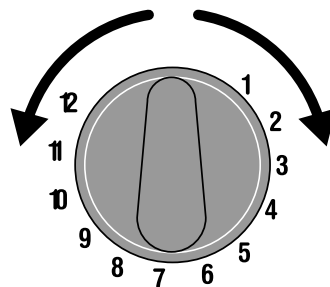
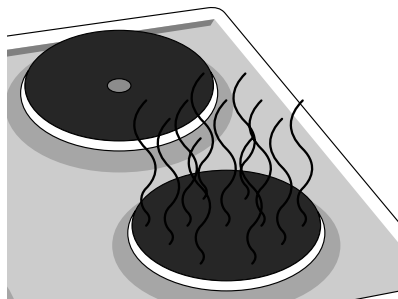


FRANÇAIS



1. Plaque de cuisson normale de 18 cm de \varnothing
Puissance de 1500 W
2. Plaque de cuisson rapide de 14,5 cm de \varnothing
Puissance 1500 W
3. Plaque de cuisson rapide de 18 cm de \varnothing
Puissance 2000 W
4. Plaque de cuisson normal de 14,5 cm de \varnothing
Puissance 1000 W
6. Voyant de fonctionnement
7. Bouton de commande

Le plateau chauffe par conductivité. Ce phénomène ne peut endommager la table de travail, mais il convient d'en tenir compte en particulier avec les petites enfants.



POSITIONS

- 0 arrêt
- 1-3 Garder au chaud et mijoter
- 3-4 Poursuite de cuisson
- 4-6 Faire bouillir
- 6-8 Saisir et frire
- 8-12 Rôtir à chaleur vive

MISE EN SERVICE

1. Vérifier que l'appareil est branché sur le réseau.
2. Allumer tous les éléments chauffants pendant trois minutes sur la position la plus haute sans placer de casseroles sur les zones chauffantes.

Une couche spéciale anti-rouille se consume maintenant et peut dégager une odeur désagréable.

PLAQUES DE CUISSON
NORMALE ET RAPIDE

Les boutons de commande des plaques de cuisson normale et rapide tournent vers la gauche et vers la droite.

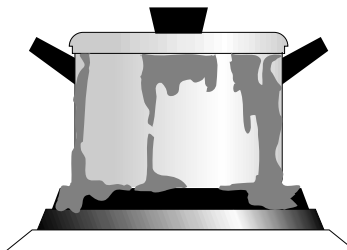
VOYANT LUMINEUX

Le voyant lumineux situé sur le panneau de commande permet de voir quelle plaque de cuisson est allumée.

CONSEIL

Cuire avec le couvercle sur la casserole. La cuisson est plus rapide et donc économique. La plaque de cuisson reste chaude assez longtemps après avoir été éteinte.

Utiliser cette chaleur pour la préparation.



NON

CASSEROLES

Pour une bonne transmission de la chaleur il importe que :

- la casserole possède un fond solide et plat
- le dessous de la casserole soit sec. L'humidité sur la plaque de cuisson peut faire rouiller celle-ci.
- le diamètre de la casserole soit un peu plus grand que le diamètre de la plaque de cuisson.



OUI

Une casserole trop petite donne une diffusion irrégulière de la chaleur dans la plaque de cuisson. Celle-ci risque alors de se courber et même de se fissurer. En outre, lorsque la casserole est trop petite il y a plus de risque que la casserole déborde et que des aliments collent s'attachent sur la plaque de cuisson.

Oter tous les aliments ayant débordé de la casserole ou la poêle le plus rapidement possible. Le chou-rouge, la rhubarbe et la compote de pomme en particulier doivent être enlevé au plus vite. Lorsqu'ils restent trop longtemps, l'émail ou l'acier inoxydable peuvent décolorer.

ELEMENTS CHAUFFANTS

Nettoyer avec un morceau de papier cuisine ou un chiffon légèrement humide suffit généralement. Les aliments qui ont attaché doivent être enlevé avec le côté non coupant d'un couteau ou avec une éponge à récurer synthétique (Scotch Brite). De temps à autre l'élément chauffant peut être graissé à l'aide d'un produit d'entretien spécial pour plaques de cuisson (Collo Elektrol).

Une goutte d'huile (pour machine à cuire) peut également être utilisée. Les éléments ne peuvent être enduits d'une couche trop épaisse, ils deviendraient collants et diffusent une odeur désagréable lorsque la plaque chauffe.

Le bord en acier inoxydable de l'élément chauffant **ne peut en aucun cas être nettoyé avec un produit abrasif**, mais avec un détergent (liquide) doux.

Après le nettoyage, enlever les résidus de savon, en particulier dans l'espace situé entre l'élément en fonte et le bord en acier inoxydable.

Après le nettoyage toujours enlever les éventuels résidus de savon et allumer la plaque de cuisson pour faire évaporer l'humidité.

PLATEAU

Les taches persistantes sur le plateau peuvent être enlevées à l'aide d'un produit abrasif liquide ou une éponge à récurer en matière synthétique. **Les taches persistances sur les appareils en acier inoxydable** peuvent être enlevées à l'aide d'un détergent pour acier inoxydable 3M (en vente au département quincaillerie des grandes surfaces) ou à l'aide d'une éponge sanitaire non abrasive. (Celles-ci se reconnaissent à leur surface blanche, par exemple Scotch Brite n° 373, les éponges à récurer vertes contiennent des détergents abrasifs pouvant griffer la surface inox. L'acier inoxydable présente une structure. Des taches brillantes apparaîtront lors du récurage ou polissage.

En cas de panne ou dérangement, vérifiez d'abord si le problème peut être résolu sans aide extérieure. Sinon, contactez le fournisseur. Si celui-ci ne peut résoudre la panne, nous téléphoner ou nous écrire. Toujours décrire le problème de façon aussi complète et claire que possible et fournir le numéro de type de l'appareil.

PANNE

Les zones de cuisson ne sont pas chaudes

CAUSE

La fiche n'est pas dans la prise

Les fusibles du tableau sont défectueux

REMÈDE

Mettez la fiche dans la prise

Contrôlez le tableau du compteur

FICHE TECHNIQUE**Numéro de référence de****l'appareil:**

HEK4.. *(commande arrière)

Type d'énergie:

230 V / 50 Hz

Puissance connectée:

6000 W

* Les points dans le numéro de référence seront remplacés par la code-couleur de l'appareil. Par exemple: Une table de cuisson HEK455 est une table de cuisson HEK4.. en couleur 55 (blanc).

GÉNÉRALITÉS

Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur reconnu.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

230 V CA - 50 Hz

Le raccordement du gaz doit être conforme à la réglementation nationale et locale. Les différentes options de raccordement sont indiquées sur la plaquette descriptive située sous l'appareil. L'appareil doit être mis à la terre. Pour le raccordement, utiliser de préférence un câble du type H0 5RR-F5G-1,5mm². Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la

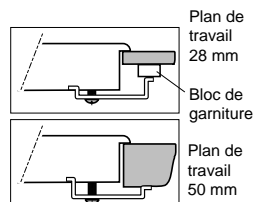
conduite d'alimentation.

VALEURS DE RACCORDEMENT

HEK4.. 6000 W

ENCASTREMENT

1. Monter le câble de raccordement.
2. Découper à la scie l'évidement dans le plan de travail (voir dimensions d'encastrement, en page 24). L'épaisseur minimum de plan de travail est de 28 mm.
3. Laisser descendre la plaque de cuisson dans l'évidement.

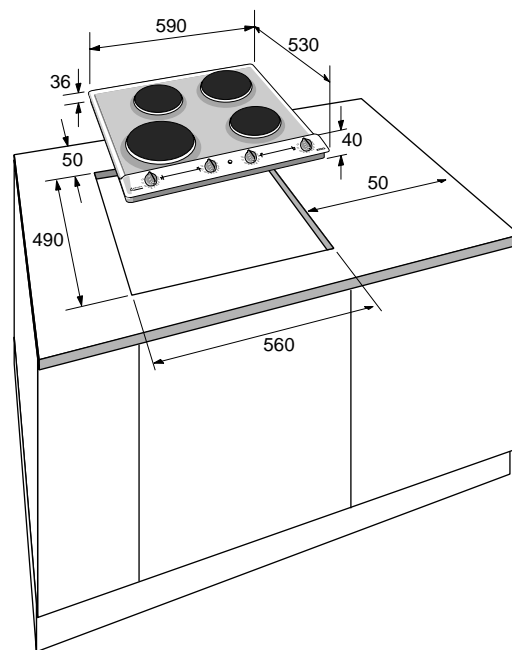


4. Fixer la plaque de cuisson. Vous pouvez coincer les colliers de

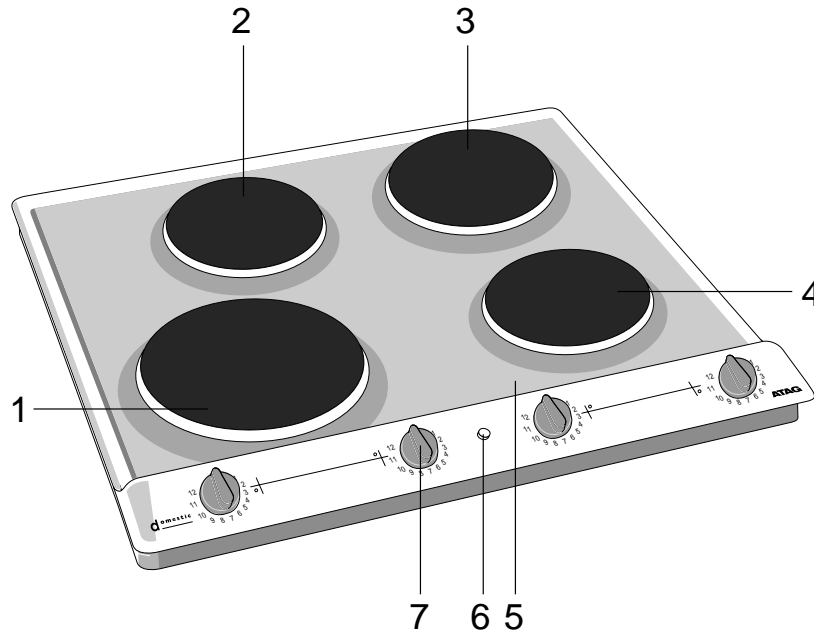
fixation contre la partie inférieure de l'évidement.

5. Réaliser le raccordement électrique.
6. Enfin, vérifier le fonctionnement de l'appareil.

Cet appareil répond aux directives CE en vigueur.

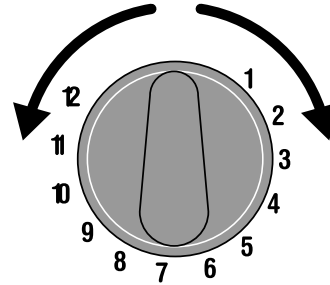
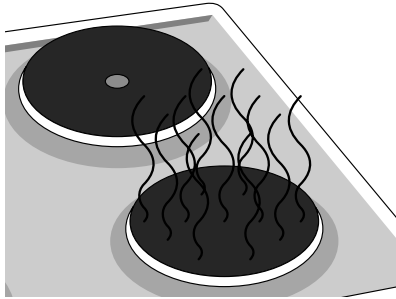


DEUTSCH



1. Normalkochplatte ø 18 cm
Leistung 1500 W
2. Schnellkochplatte ø 14,5 cm
Leistung 1500 W
3. Schnellkochplatte ø 18 cm
Leistung 2000 W
4. Normalkochplatte ø 14,5 cm
Leistung 1000 W
5. Fangrinne
6. Anzeige An/Aus
7. Bedienungsschalter

Die Fangrinne erwärmt sich durch Leitwärme. Dies ist nicht schädlich für die Anrichte. Beachten Sie dies jedoch - vor allem, wenn kleine Kinder in der Nähe sind.



STUFEN

- 0 Aus
- 1-3 Warmhalten und Schmoren
- 3-4 Garkochen
- 4-6 Zum Kochen bringen
- 6-8 Anbraten und Fritieren
- 8-12 Braten

INBETRIEBNAHME

1. Prüfen Sie, ob sich der Stecker in der Steckdose befindet.
2. Schalten Sie alle Kochplatten drei Minuten auf die höchste Stufe, ohne daß ein Topf aufsteht.

Nun wird eine spezielle Antirostschrift weggebrannt. Dies kann einen unangenehmen Geruch verursachen.

NORMALKOCHPLATTE UND SCHNELLKOCHPLATTE

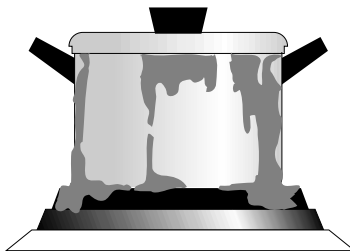
Sie können die Bedienungsschalter der Normalkochplatte und der Schnellkochplatte sowohl im Uhrzeigersinn als auch entgegengesetzt schalten.

KONTROLLAMPE

An der Kontrollampe auf dem Armaturenbrett können Sie sehen, welche Kochplatte eingeschaltet ist.

TIPS

Sie kochen schneller und sparsamer, wenn Sie den Deckel auf den Topf setzen. Die Kochplatte bleibt nach dem Ausschalten noch geraume Zeit warm. Nutzen Sie diese Restwärme für die Zubereitung.



NICHT SO

TÖPFE

Für eine gute Hitzeübertragung ist es wichtig, daß:

- der Topf einen stabilen, flachen Boden hat
- der Boden des Topfes trocken ist (Feuchtigkeit auf der Kochplatte kann Rost verursachen).
- der Durchmesser des Topfes



SONDERN SO

etwas größer ist als der Durchschnitt der Kochplatte
Ein zu kleiner Topf verursacht eine unregelmäßige Hitzeverteilung in der Kochplatte. Hierdurch kann die Kochplatte sich verziehen oder sogar springen. Überdies gelangen übergekochte Speisen beim Kochen mit einem zu kleinen Topf auf die Kochplatte.

Entfernen Sie übergekochte Nahrung so schnell wie möglich. Vor allem Lebensmittel wie Rotkohl, Rhabarber und Apfelmus sind unverzüglich zu entfernen. Wenn sie lange in Emaille oder rostfreien Stahl einwirken, kann das Material sich verfärben.

KOCHPLATTEN

In den meisten Fällen ist es ausreichend, die Kochplatten mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier zu reinigen. Übergekochte und angebackene Reste können Sie mit der stumpfen Seite eines Messers oder mit einem Kunststoffschwamm (Scotch Brite) entfernen.

Ab und zu können Sie die Kochplatte mit einem Pflegemittel für Elektrokochplatten einfetten (Collo Elektrol). Sie können zu diesem Zweck auch einen Tropfen

Nähmaschinenöl verwenden. Die Kochplatten bitte nicht zu dick einfetten, da sie dann verkleben und einen unangenehmen Geruch verbreiten.

Die Ränder der Kochplatte sind aus rostfreiem Stahl. Reinigen Sie diese Ränder **niemals mit einem Scheuermittel**, sondern mit einem (flüssigen) Reinigungsmittel. Nach dem Reinigen die Reste des Reinigungsmittels entfernen, vor allem aus den Zwischenräumen zwischen der gußeisernen Kochplatte und dem Rand aus rostfreiem Stahl. **Nach dem Reinigen alle eventuellen Reste von Reinigungsmitteln entfernen und die Kochplatte kurz einschalten, um die Feuchtigkeit verdampfen zu lassen.**

FANGRINNE

Hartnäckige Flecken auf den Fangrinnen aus Emaille

können Sie mit einem flüssigen Scheuermittel oder einem Kunststoffschwamm entfernen.

Hartnäckige Flecken auf rostfreien Geräten können Sie mit einem Spezialreiniger für rostfreies Stahl (im Eisenwarenfachhandel erhältlich) oder einem nicht scheuernden Reinigungsschwamm (diese Schwämme haben eine weiße Scheuerfläche, z.B. Scotch Brite Nr. 373. In grünen Scheuerflächen befinden sich Scheuermittel, die Kratzer verursachen). Der rostfreie Stahl hat eine bestimmte Struktur, in der (glänzende) Flecken an der Oberfläche entstehen, wenn er Scheuern oder Schleifen ausgesetzt wird.

Prüfen Sie bei einer Störung zunächst, ob Sie die Störung selbst beheben können. Gelingt dies nicht, nehmen Sie bitte Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf. Kann er Ihnen nicht behilflich sein, rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Wir werden Ihnen von Dienst sein können. Beschreiben Sie die Störung immer so genau wie möglich und geben Sie die Typnummer Ihres Gerätes an.

STÖRUNG

Kochzone wird nicht warm

URSACHE

Anschluß unterbrochen

Sicherung hat ausgelöst

BESEITIGUNG

Anschluß wiederherstellen

Sicherungsautomat kontrollieren

TECHNISCHE DATEN**Modell-Nummer des Gerätes:** HEK4.. *(Topbedienung)**Spannung:** 230 V / 50 Hz**Anschlußwert:** 6000 W

* Auf den fehlenden Positionen in der Modell-Nummer steht die Farbcodierung des Gerätes. Z.B.: Eine Kochmulde HEK455 ist eine Kochmulde HEK4.. in die Farbe 55 (weiß).

BITTE BEACHTEN SIE

Dieses Gerät ist von einem anerkannten Elektromonteur anzuschließen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUß

230 V AC - 50 Hz

Der elektrische Anschluß muss den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen. Unter dem Gerät befindet sich ein Schild mit den elektrischen Angaben. Hier sind auch die Anschlußmöglichkeiten angegeben. Das Gerät muss immer geerdet sein. Verwenden Sie für den Anschluß vorzugsweise ein Kabel des Typs H0 5RR-F5G-1,5mm². Wenn ein fester Anschluß gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem

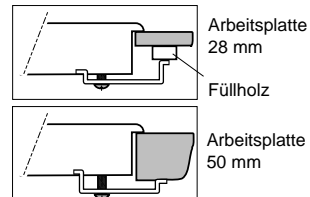
Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.

ANSCHLUßWERTE

HEK4.. 6000 W

EINBAU

1. Montieren Sie das Anschlußkabel.
2. Sägen Sie die Aussparung in die Anrichtplatte (siehe Einbaumaße S. 32). Die Platte muß mindestens 28 mm dick sein.
3. Lassen Sie die Kochplatte in die Aussparung sinken.



4. Befestigen Sie die Kochplatte. Die Haltebügel können an der

Unterseite der Aussparung festgeklemmt werden.

5. Stellen Sie den Elektroanschluß her.
6. Prüfen Sie abschließend die Funktion des Gerätes.

Dieses Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien.

