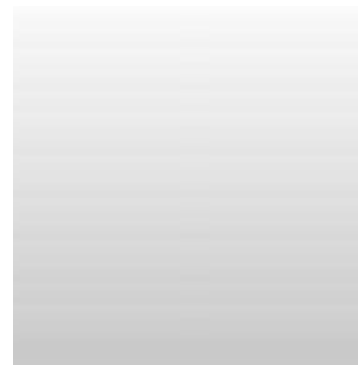
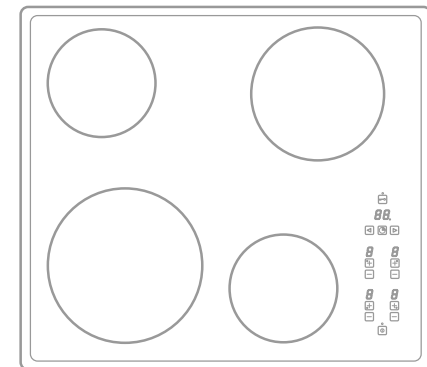
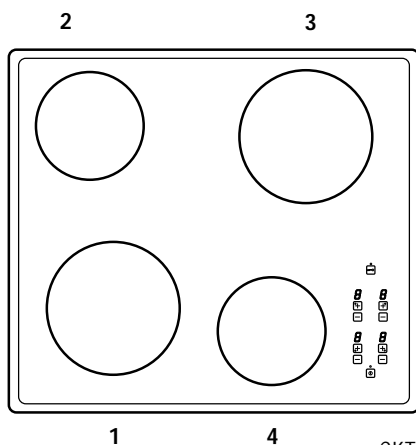


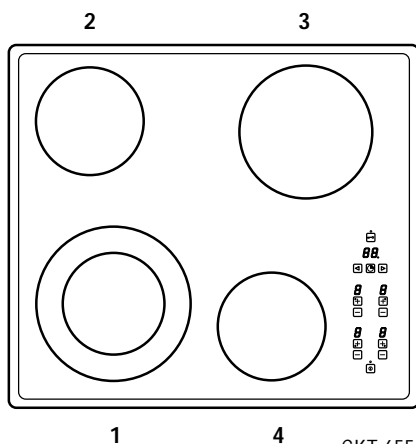
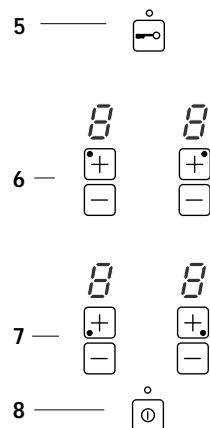
Handleiding	Ceramische kookplaat
Manual	Ceramic hob
Notice d'utilisation	Plaque de cuisson céramique
Anleitung	Glaskeramik Kochmulde

CKT 645/655/685

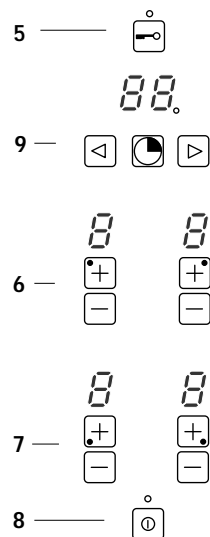




CKT 645




CKT 655/685



## Beschrijving CKT 645

- 1 kookzone linksvoor
- 2 kookzone linksachter
- 3 kookzone rechtsachter
- 4 kookzone rechtsvoor
- 5 (kinder)slot toets
- 6 bedieningstoetsen zones linksachter en rechtsachter
- 7 bedieningstoetsen zones linksvoor en rechtsvoor
- 8 aan/uit toets


### Display

- H. restwarmte  
 stand-by (indicatielampje boven toets brandt)  
 F00 - F12 foutcodes  
 1 - 9 kookstanden

## Beschrijving CKT 655/685

- 1 dubbelkringszone linksvoor
- 2 kookzone linksachter
- 3 kookzone rechtsachter
- 4 kookzone rechtsvoor
- 5 (kinder)slot
- 6 bedieningstoetsen zones linksachter en rechtsachter
- 7 bedieningstoetsen zones linksvoor en rechtsvoor
- 8 aan/uit toets
- 9 bedieningstoetsen kookwekker

### Display

- H. restwarmte  
 stand-by (indicatielampje boven toets brandt)  
 F00 - F12 foutcodes  
 1 - 9 kookstanden

## Voorwoord

In deze handleiding staat beschreven op welke manier u de ceramische kookplaat zo optimaal mogelijk kunt benutten.

U vindt hierin informatie over de bediening en achtergrondinformatie over de werking van het toestel. Tevens treft u kooktabellen en onderhoudstips aan.

De veiligheidsvoorschriften die van belang zijn tijdens de installatie zijn opgenomen in het installatievoorschrift.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig zodat een eventuele volgende gebruiker er ook zijn voordeel mee kan doen.

Veel kookplezier!!!!

## Inleiding

Deze ceramische kookplaat van Pelgrim is ontworpen voor de echte kookliefhebber. De ruime afstand tussen de kookzones maakt het koken comfortabel.

Indien van toepassing, beschikt de kookplaat over een dubbele kookzone. Deze kookzone is bijzonder geschikt voor grote pannen.

De kookzones zijn nauwkeurig regelbaar (9 standen) door middel van tiptoetsen.

Voor optimale veiligheid is de ceramische kookplaat uitgerust met een (kinder)slot en een kookduurbegrenzer.

## Inhoud

■ <b>Veiligheid</b> .....	2
Waar u op moet letten .....	2
■ <b>Bediening</b> .....	4
Inschakelen .....	4
Dubbelkringszone bijschakelen .....	4
Restwarmte-indicatie .....	4
Kookwekker .....	5
Kinderslot .....	5
■ <b>Kookaanwijzingen</b> .....	6
Kookstanden .....	6
■ <b>Onderhoud</b> .....	7
Reinigen .....	7
■ <b>Storingen</b> .....	8
Wat moet ik doen als... ..	8
■ <b>Beveiligingen</b> .....	9
Kookduurbegrenzing .....	9
■ <b>Milieuaspecten</b> .....	10
Verpakking en toestel afvoeren .....	10
■ <b>Installatie</b> .....	11
Algemeen .....	11
Inbouwmaten .....	12
Vermogensverdeling aansluitblok .....	12
Inbouwmogelijkheden .....	12
Aansluitkabel monteren .....	13
Kookplaat plaatsen .....	13
Kookplaat aansluiten en controleren ...	14

## Waar u op moet letten

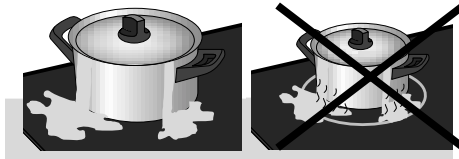
### Bij de installatie

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten.
- Open nooit de behuizing van het toestel.

### Tijdens het gebruik

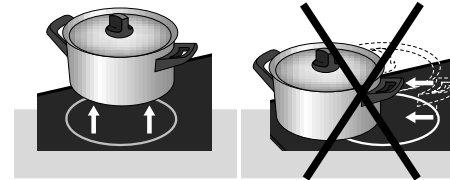
- Dit kooktoestel is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het toestel uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- Tijdens en na het gebruik is het toestel warm. Houd hier rekening mee als kleine kinderen in de buurt van het apparaat komen.
- Plaats geen voorwerpen op de tiptoetsen. Hierdoor schakelt de kookplaat uit en verschijnt een foutcode.
- Laat nooit een lege pan op een ingeschakelde kookzone staan. De pan mag evenmin droogkoken. Hoewel de kookzone beveiligd is tegen oververhitten wordt de pan zeer heet, waardoor deze beschadigd kan raken.

- Gebruik geen pannen die kleiner zijn dan de kookzone. Hiermee vermijdt u dat voedselresten op de gloeiend hete kookzone terechtkomen. Ingebrande voedselresten zijn moeilijk te verwijderen.



- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Schade, ontstaan door het gebruik van ongeschikte pannen of droogkoken, valt buiten de garantie.
- Het glasceramische kookvlak is zeer sterk maar niet onbreekbaar. Er kan een breuk ontstaan wanneer er bijvoorbeeld een kruidenpotje of een puntig voorwerp op valt.
- Gebruik een toestel dat een breuk of scheurtjes vertoont niet meer. Schakel het toestel onmiddellijk uit. Haal de stekker uit het stopcontact en bel de servicedienst.
- Gebruik nooit aluminiumfolie, zoals bakjes van kant en klaar gerechten, om voedsel in te bereiden. Wanneer aluminiumfolie op het kookvlak smelt, is het niet meer te verwijderen.

- Zandkorreltjes kunnen krasjes veroorzaken die niet meer te verwijderen zijn.
  - Zet alleen pannen met een schone en droge bodem op het kookvlak. U voorkomt hiermee dat er kalkvlekken of moeilijk te verwijderen vlekken ontstaan.
  - Til pannen altijd op als u ze verplaatst.
  - Gebruik de kookplaat niet als werkvlak.



- Wanneer u het toestel voor de eerste keer aansluit op het lichtnet, wordt een automatische test uitgevoerd en lichten de displays even op.
- Als u niet binnen 5 seconden een kookstand kiest, schakelt de zone zich automatisch uit.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen terechtkomen op hete kookzones.

## Inschakelen

### Introductie

De ceramische kookplaat is voorzien van een restwarmte-indicatie, kookwekker (indien aanwezig), (kinder)slot, automatische kookduurbegrenzing en dubbele kookzone (indien aanwezig). Op deze en de volgende pagina's kunt u lezen hoe u gebruik maakt van deze voorzieningen.

### Inschakelen

- 1 Zet een pan op een kookzone.



- 2 Druk op de aan/uit toets.  
*Het lampje boven de toets gaat branden.*

De kookplaat staat nu in de stand-by stand. De kookzones kunnen bediend worden. Als u de kookplaat niet binnen 5 seconden bedient, schakelt de plaat zichzelf weer uit. Het lampje dooft. Tijdens het kookproces kan de aan/uit toets gebruikt worden als noodstop. Druk op deze toets en het toestel schakelt direct uit.

### Vermogen instellen

De kookzones hebben 9 standen.



- 1 Druk op de + toets van de betreffende zone.  
*De kookzone stelt zich direct in op stand 6.*  
Druk op de – toets van de betreffende zone.  
*De kookzone stelt zich direct in op stand 1.*

- 2 Stel een hogere of lagere stand in door nog een keer op de toetsen + of – te drukken.  
*Het display geeft de gekozen stand weer.*  
*Welke standen u moet kiezen kunt u zien in de tabel op pagina 6.*

## Dubbelkringszone bijgeschakelen (indien aanwezig)

### Inschakelen

Druk, nadat de zone is ingeschakeld op stand 9, nogmaals op de +toets.  
*Het lampje boven de toets gaat branden. De buitenste kring wordt bijgeschakeld.*

U kunt de buitenste kring nooit alleen gebruiken.

### Uitschakelen

Schakel met de – toets terug naar 0.  
*De kookzone wordt uitgeschakeld.*

## Restwarmte-indicatie

De indicatie geeft aan dat de kookzone nog warm is (60 °C of heter) en dooft zodra de glasplaat een veilige temperatuur bereikt heeft.



*Restwarmte wordt met H weergegeven in het display van de desbetreffende kookzone.*

## Kookwekker (indien aanwezig)

U kunt de kookzone rechtsachter door de kookwekker laten uitschakelen. U gebruikt de wekker dan als kookautomaat.

- 1 Zet een pan op de kookzone rechtsachter.
- 2 Druk op de aan/uit toets.
- 3 Stel het gewenste vermogen in.



- 4 Stel de kookwekker in.  
Met de ◀ en ▶ toetsen wordt de kooktijd ingesteld (max. 99 minuten).  
*In het display wordt het gekozen aantal minuten weergegeven. Een knipperende punt geeft aan dat de timer is geactiveerd.*

Aan het einde van de bereidingstijd hoort u een piepton.  
*De zone schakelt uit.*

Druk op de ◀ toets van de klok om de piepton uit te schakelen.

Druk op de ▶ toets van de klok om een nieuwe kooktijd in te stellen.

De overige zones kunnen niet door de kookwekker uitgeschakeld worden. U kunt de kookwekker dan als eierwekker gebruiken. De kookwekker geeft in dat geval alleen een geluidssignaal bij het einde van de bereidingstijd.

Schakel de kookwekker uit door de ◀ toets enkele seconden (in de "0" minutenstand) te bedienen.

## (Kinder)slot



Tijdens het kookproces kunt u, door gebruik te maken van het slot, de huidige instellingen fixeren. Het lampje boven de toets gaat dan branden.  
Het slot is tevens te gebruiken als kinderslot.

### Op slot

Schakel het toestel uit. Druk één keer op de toets met het sleutelsymbool.  
*Het lampje boven de toets gaat branden.*

### Van het slot

Druk op het sleutelsymbool (± drie seconden) totdat het lampje boven de toets dooft.  
*Het toestel is nu weer bedienbaar.*

*De aan/uittoets (noodstop) blijft te bedienen wanneer andere instellingen zijn gefixeerd met de slotfunctie.*

## Kookstanden

### Stand 1 - 3

- trekken van bouillon
- vlees stoven
- doorkoken van gerechten

### Stand 3 - 5

- doorkoken van grote hoeveelheden
- ontgooien van harde groenten, bijvoorbeeld sperziebonen

### Stand 6

- bakken van dikke pannenkoeken
- bakken van dik, gepaneerd vlees
- gaar bakken van dun vlees
- doorbraden van groot vlees
- uitbakken van blokjes spek of bacon
- bakken van rauwe aardappelen
- bakken van wentelteeftjes
- bakken van dun, gepaneerd vlees

### Stand 7 - 9

- aanbraden van vlees
- bakken van gare aardappelen
- frituren (afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid)

### Stand 9

- snel aan de kook brengen
- slinken van bladgroenten
- bakken van biefstuk (saignant, rood)

### Opmerking

De tabel is uitsluitend bedoeld als leidraad, omdat de juiste stand afhankelijk is van de hoeveelheid, samenstelling van het gerecht en de pan.

## Reinigen

### Dagelijkse reiniging

Reinig de glasplaat steeds na gebruik. U kunt hiervoor een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, gebruiken.

### Hardnekkige vlekken (waterkringen, kalkresten, metaalsporen)

Ook hardnekkige vlekken zijn met een mild reinigingsmiddel, bijvoorbeeld afwasmiddel, te verwijderen.

Verwijder waterkringen en kalkresten met schoonmaakazijn.

Metaalsporen (ontstaan door schuiven van pannen) zijn vaak lastig te verwijderen. *Verwijder metaalsporen met een middel als Staalfix of Collo Luneta.*

Overgekookte voedselresten verwijderen met een glasschraper. Ook gesmolten kunststof en suiker kunt u verwijderen met een glasschraper.

### Nooit gebruiken

Schuurmiddelen mag u nooit gebruiken. Deze veroorzaken krasjes waarin zich kalk en vuil ophopen.

Gebruik ook nooit scherpe voorwerpen, zoals staalwol en schuursponsjes.

### Tip

Schakel, voordat u met schoonmaken begint eerst het (kinder)slot in.

## Wat moet ik doen als..

Wanneer het toestel niet goed werkt, betekent dit niet altijd dat het defect is. Probeer het euvel eerst zelf te verhelpen. Bel de servicedienst wanneer onderstaande adviezen niet helpen.

Storing	Oorzaak	Oplossing
Kookzones worden niet warm.	Stekker niet in het stopcontact.  Zekering(en) in meterkast defect.	Stekker in het stopcontact steken.  Meterkast controleren.
Foutcodes F00 – F12 in het display.	Een toets is defect, vuil of er ligt een voorwerp op. Elke toets heeft een eigen nummer, van 00 t/m 12. In het display verschijnt het nummer dat bij de toets hoort.	Maak het toestel schoon of laat het repareren. Leg geen voorwerpen op het bedieningspaneel.
Foutcode F3 in het display.	Elektronica oververhit. Er is mogelijk een te grote pan geplaatst op de zone rechtsvoor.	Laat het toestel afkoelen totdat de code verdwijnt.
Foutcode F99 in het display.	Twee of meerdere toetsen langere tijd bediend.	Niet meer als een toets tegelijk bedienen.
Metaalachtige vlekken op de glasplaat.	Verkeerd reinigingsmiddel gebruikt.	Verwijderen met middelen als Stahlfix.
Krassen op de glasplaat.	Het schuiven van pannen over de glasplaat is meestal de oorzaak.	Schuif niet met pannen over de glasplaat. Krassen die door het schuiven met pannen zijn ontstaan kunnen niet meer verwijderd worden.

## Kookduurbegrenzing

Het toestel is uit veiligheidsoverwegingen uitgerust met een kookduurbegrenzer. De kookduurbegrenzer schakelt de kookzones, afhankelijk van de ingestelde stand, na een bepaalde tijd automatisch uit.

*In de tabel hieronder ziet u na hoeveel tijd de kookduurbegrenzer bij de verschillende standen het toestel uitschakelt.*

stand	tijd
1 - 2 - 3	12 uur
4 - 5	6 uur
6 - 7	4 uur
8	2 uur
9	1 uur

## Verpakking en toestel afvoeren

De verpakking van het toestel is recyclebaar.

Gebruikt kunnen zijn:

- karton
- poly-ethyleenfolie (PE)
- CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

## Algemeen

Dit toestel voldoet aan de geldende CE richtlijnen.

Op het gegevensplaatje worden de totale aansluitwaarde, vereiste netspanning en de frequentie aangegeven

Het gegevensplaatje bevindt zich aan de onderzijde van het toestel.

### Veiligheid

Alleen een erkend elektrotechnisch installateur mag dit toestel aansluiten!

De aansluiting moet voldoen aan de nationale en lokale voorschriften.

Schade ontstaan door verkeerd aansluiten of verkeerd inbouwen valt niet onder de garantie.

Voor een goede werking van het toestel is het van belang:

- dat de aansluitkabel vrij hangt en niet door een lade aangestoten wordt;
- dat het aanrechtblad minimaal 28 mm en maximaal 50 mm dik is;
- dat het aanrechtblad vlak is.

Als het toestel minder dan 40 mm van de wand geplaatst wordt, moet de wand van warmtebestendig materiaal zijn. Ook al wordt het toestel zelf niet warm, de warmte van bijvoorbeeld een hete braadpan zou de wand kunnen verkleuren of beschadigen.

Het toestel moet altijd geaard zijn.

### Elektrische aansluiting

230 V AC – 50 Hz

Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een goedgekeurde kabel, afhankelijk van de voorschriften.

Aan de onderzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluitschema's. De aansluitklemmen zijn bereikbaar nadat u het afdekkapje aan de onderzijde hebt weggenomen.

Zie de tabel en het schema op de volgende pagina voor het vermogen per aansluitpunt.

Met de op het aansluitblok aanwezige bruggen kunt u de vereiste doorverbinding maken. In de deksel van het aansluitblok staat een illustratie hoe u de doorverbinding met de bruggen moet maken. Vergeet niet de kabel vast te zetten met de trekontlasting. Monteer het afdekkapje weer nadat u de kabel hebt bevestigd.

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.

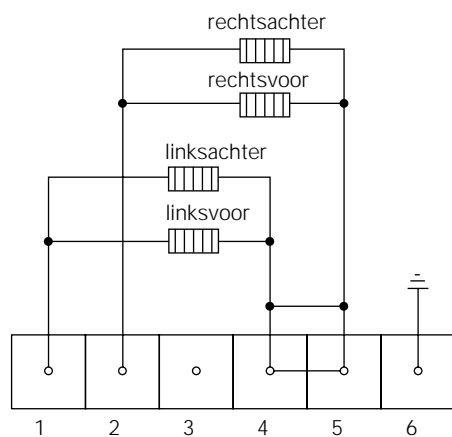


## Inbouwmaten

Zaag de uitsparing in het aanrechtblad. Doe dit zeer nauwkeurig (zie tabel). Zaag ook eventueel aanwezige tussenschotten uit.

Kookplaattype	CKT645	CKT655	CKT685
Cooklight	X	X	X
<b>Aansluiting</b>			
230 V - 50 Hz	X	X	X
<b>Toestel breedte x diepte</b>			
580x511 mm	X	X	
640x510 mm			X
<b>Inbouwhoogte incl. klemmen vanaf bovenkant werkblad</b>			
56 mm	X	X	
52 mm			X
<b>Zaagmaat breedte x diepte</b>			
560x490 mm	X	X	X
<b>Werkbladdikte</b>			
28 - 50 mm	X	X	X
<b>Vermogens elementen (W)</b>			
Linksvoor	2300		
Linksvoor dubbelkrings		2200/1000	2200/1000
Linksachter	1200	1200	1200
Rechtsachter	2000	2000	2000
Rechtsvoor	1200	1200	1200

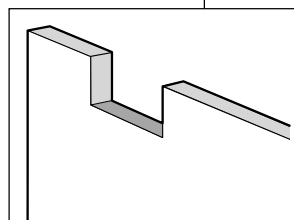
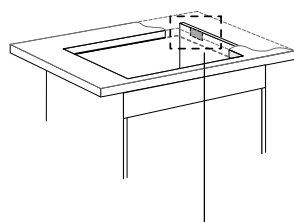
## Vermogensverdeling aansluitblok



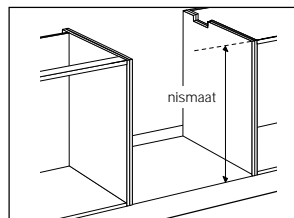
## Inbouwmogelijkheden

### Boven een 60 cm kast of oven

Maak een uitsparing in de zijwand van de keukenkast voor het doorvoeren van de aansluitkabel (bij inbouw in combinatie met een oven).

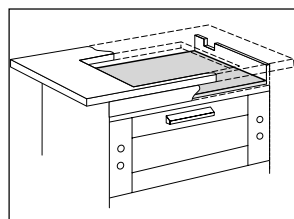


Nismaat: 640 mm min bladdikte (wanneer er een oven wordt geplaatst).



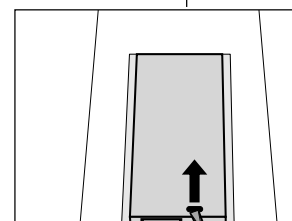
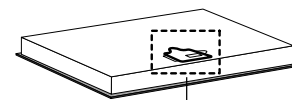
### Boven een 90 cm oven

Monteer een houten plaat ter afscherming van de kookplaat.

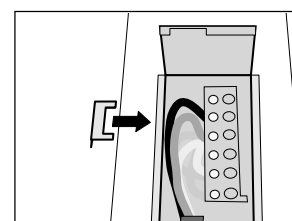


## Aansluitkabel monteren

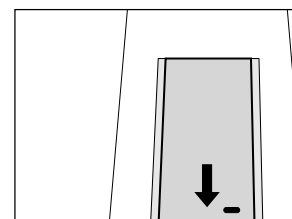
Open het deksel van de aansluitkast met een schroevendraaier.



Monteer de aansluitkabel en maak met de bijgeleverde bruggen de juiste doorverbindingen (zie pag. 12: schema aansluitblok). In de deksel van het aansluitblok staat een illustratie hoe u de doorverbinding met de bruggen moet maken.

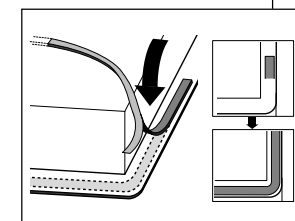
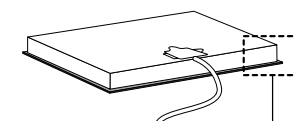


Zet de kabel vast met de trekontlasting en sluit het deksel.

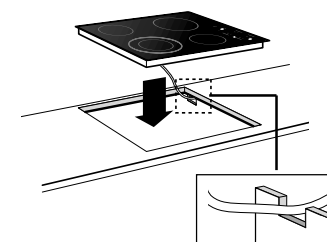


## Kookplaat plaatsen

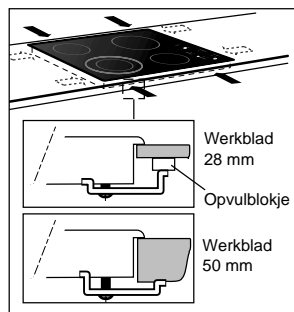
Plak het afdichtband aan de onderzijde van de glasplaat.



Keer de kookplaat om en laat het toestel in de uitsparing zakken. Voer, indien nodig, de aansluitkabel door de uitsparing in de zijkant van de keukenkast (bij inbouw in combinatie met een oven).



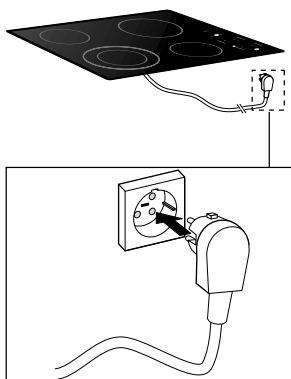
Zet de kookplaat vast met behulp van de bijgeleverde klemmen.



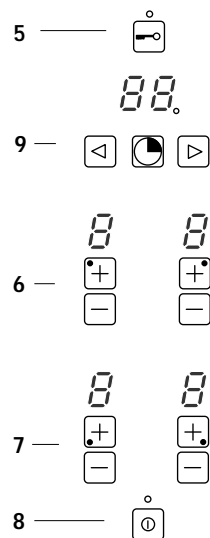
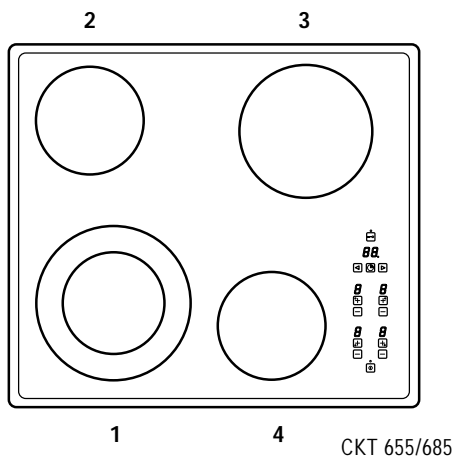
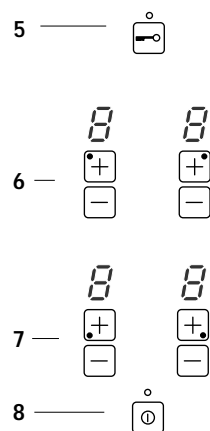
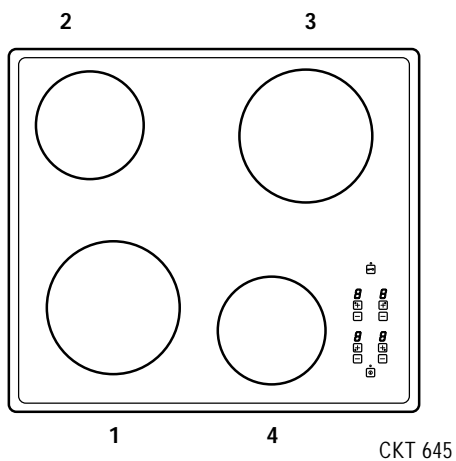
De bevestigingsbeugel door de uitsparing in de onderkant van de kookplaat steken.

Bij werkbladen met een dikte tussen 28 mm en 40 mm moet er een opvulblokje tussen de klemmen gebruikt worden.

### Kookplaat aansluiten en controleren



Maak de elektrische aansluiting.



## Description CKT 645

- 1 – front left zone
- 2 – rear left zone
- 3 – rear right zone
- 4 – front right zone
- 5 – child safety lock
- 6 – zone operating touch controls rear left and rear right
- 7 – zone operating touch controls front left and front right
- 8 – on/off touch control

### Display

- H. still hot
- standby
- F00 - F12 fault codes
- 1 - 9 settings

## Description CKT 655

- 1 – twin area zone
- 2 – rear left zone
- 3 – rear right zone
- 4 – front right zone
- 5 – child safety lock
- 6 – zone operating touch controls rear left and rear right
- 7 – zone operating touch controls front left and front right
- 8 – on/off touch control
- 9 – timer

### Display

- H. still hot
- standby
- F00 - F12 fault codes
- 1 - 9 settings

## Foreword

This manual describes how you can make the best use possible of your ceramic hob. You can find information in it about the controls and background information about how the appliance works. You will also find cooking tables and maintenance tips.

The safety instructions that are important during the installation are included in the installation guide, which is supplied separately and is meant for the installer.

Please keep this manual carefully, since any subsequent user will also find it very useful.

We wish you much pleasure with your ceramic hob!

This Pelgrim ceramic hob has been designed for the real lover of cooking. The generous separation of the cooking zones makes for ease of cooking.

Where applicable, the hob has a double cooking zone. This cooking zone is especially suitable for large pans.

The cooking zones can be controlled accurately (9 settings) using soft touch controls.

The ceramic hob is fitted with a (childproof) lock and a cooking-time limiter for optimum safety.

## Contents

■ <b>Safety</b> .....	20
What you should pay attention to .....	20
■ <b>Operation</b> .....	22
Switching on .....	22
Switching on double-ring zone .....	22
Residual-heat indicator .....	22
Timer .....	23
(Childproof) lock .....	23
■ <b>Cooking information</b> .....	24
Cooking settings .....	24
■ <b>Maintenance</b> .....	25
Cleaning .....	25
■ <b>Faults</b> .....	26
What should I do, if... ..	26
■ <b>Protective devices</b> .....	27
Cooking-time limiter .....	27
■ <b>Disposal of packaging and appliances</b> ..	28
■ <b>Installation guide</b> .....	29
General .....	29
Building in dimensions .....	30
Diagram of connector block .....	30
Possibilities for building in .....	30
Building in .....	31
Fitting the hob .....	31
Connecting up and checking hob .....	32

## What you should pay attention to

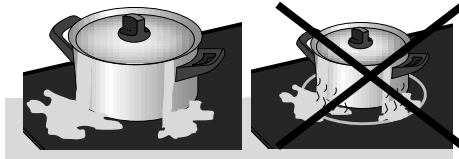
### When installing the appliance

- This appliance should only be connected up by a registered installer.
- Never open the casing of the appliance.

### During use

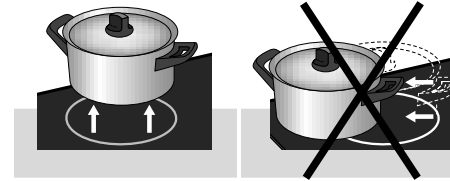
- This appliance has been designed for domestic use. You should only use it for cooking food.
- The appliance is hot both during and after use. Bear this in mind if young children come anywhere near the appliance.
- Do not place any objects on the touch controls. Doing so will cause the hob to switch off and an error code will appear.
- Never leave an empty pan on a cooking zone that is switched on. Do not allow the pan to boil dry, either. Although the hob is protected against overheating, the pan will get very hot, which may damage it.

- Do not use pans that are smaller than the cooking zone. This will prevent food remains ending up on the red-hot cooking zone. Burnt-on food remains are difficult to remove.



- Grease and oil are flammable when overheated. Stay near the cooker when preparing dishes.
- Damage arising from the use of unsuitable pans or from boiling dry is excluded from the guarantee.
- The ceramic cooking surface is very strong but not unbreakable. It may be cracked if, for example, a spice jar or pointed object falls on it.
- Do not use the appliance if there are any cracks or splits in it. Switch the appliance off immediately. Take the plug out of the socket and phone the service department.
- Do not use aluminium foil, such as the trays from ready-made meals, for cooking food in. If aluminium foil melts on the cooking surface, it cannot be removed.

- Grains of sand may cause scratches that cannot be removed.
  - Only put pans with a clean and dry base on the cooking surface. This prevents lime stains or other stains that are difficult to remove.
  - Always pick pans up to move them.
  - Do not use the hob as a worktop.



- When you first connect the appliance to the mains it will test itself automatically and the displays will light briefly.
- If you do not select a setting within 5 seconds the zone will switch itself off automatically.
- Cords to electrical appliances – e.g. a mixer – may accidentally touch the cooking zones.

## Switching on

### Introduction

The ceramic hob is fitted with a residual heat indicator, a timer (if present), a (childproof) lock, an automatic cooking-time limiter and a double cooking zone (if present). On this page and the following ones, you can read how to use these facilities.

### Switching on

- 1 Put a pan on a cooking zone.



- 2 Press the on/off button.

*The light above the button lights up.*

The hob is now in the stand-by setting. The cooking zones can now be operated. If you do not operate the hob within 5 seconds, the hob will switch itself off again. The light goes out. During the cooking process the on/off button can be used as an emergency switch-off. Press the button and the appliance will switch off immediately.

### Setting the power level

The cooking zones have 9 settings.



- 1 Press the + button for the cooking zone concerned.

*The hob goes directly to setting 6.*

Press the – button for the cooking zone concerned.

*The hob goes directly to setting 1.*

- 2 Select a higher or lower setting by pressing the + or – buttons again.

*The display shows the setting selected.*

*You can see which setting to select in the cooking tables on page 24.*

## Switching on double-ring zone (if present)

### Switching on

Once the zone has been switched on at setting 9, press the + button again.

*The light above the button lights up. The outer ring is switched on.*

You cannot use the outer ring on its own.

### Switching off

Switch back to 0 with the – button.

*The cooking zone is switched off.*

## Residual-heat indicator

The indicator shows that the cooking zone is still hot, and goes out as soon as the glass top reaches a safe temperature.



*Residual heat is indicated by an H in the display of the appropriate cooking zone.*

## Timer (if present)

You can have the rear right cooking zone switched off by the cooking timer. You are then using the timer as an automatic cooking device.

- 1 Put a pan on the rear right cooking zone.
- 2 Press the on/off button.
- 3 Set the power level required.



- 4 Set the timer.

The cooking time is set using the ◀ and ▶ buttons (max. 99 minutes).

*The number of minutes selected is shown in the display. A blinking dot indicates that the timer has been activated.*

At the end of the cooking time, you hear a beep.

*The zone switches off.*

Switch the beep off at the end of the cooking time by pressing the clock's ▶ button.

Press the clock's ◀ button to set a new cooking time.

The other zones cannot be switched off by the cooking timer. You can use the cooking timer as an egg timer. In this case, the cooking timer only gives a sound signal at the end of the cooking time.

Switch the cooking timer off by pressing the ◀ button for a few seconds (in the '0' minute setting).

## (Childproof) lock



During the cooking process it is possible to fix the current settings by using the lock. The light above the button lights up.

The lock can also be used as a childproof lock.

### Locking

Switch the appliance off. Press the button with the key symbol once.

*The light above the button lights up.*

### Unlocking

Press the key symbol (± three seconds) until the light above the button goes out.

*The appliance's controls will now respond again.*

*The on/off button continues to work (emergency switch-off) even when other settings have been fixed using the locking function.*

## Cooking settings

### Settings 1 - 3

- simmering bouillon
- stewing meat
- completing the cooking of dishes

### Settings 3 - 5

- completing the cooking of large quantities
- thawing hard vegetables, for example green beans

### Setting 6

- cooking of thick pancakes
- frying thick pieces of meat in breadcrumbs
- cooking through thin pieces of meat
- broiling large pieces of meat
- frying blocks of ham or bacon
- frying raw potatoes
- frying beef olives
- frying thin pieces of meat in breadcrumbs

### Settings 7 - 9

- searing meat
- frying cooked potatoes
- deep frying (depending on the temperature and the quantity)

### Setting 9

- bringing to the boil quickly
- shrinking down leaf vegetables
- frying steak (rare, red)

### Note

The settings indicated are averages, and depend on the type of pan etc. Adjust as necessary.

## Cleaning

### Daily cleaning

Clean the glass top after each use. You can use a mild cleaning agent for this - for example, washing-up liquid.

### Stubborn stains

Stubborn stains can also be removed with a mild cleaning agent – for example, washing-up liquid.

*Remove water marks and lime stains with vinegar.*

Traces of metals (due to sliding pans) can be difficult to remove.

*Remove traces of metals with a proprietary cleaning agent.*

Remains of food that has boiled over are best removed with a glass scraper. Melted plastic and sugar can also be removed with a glass scraper.

### Never use

You should never use scouring agents. These cause scratches in which lime deposits and dirt can accumulate.

Never use sharp objects such as steel wool and scourers.

### Tip

Before you start cleaning, turn the (childproof) lock on.

## What should I do if...

If your appliance does not operate as required, check first if you can solve the problem yourself by using the table below. The cause of the problem is often a simple one.

Problem	Cause	Remedy
Cooking zones do not get hot.	The plug is not in the socket.	Put the plug in the socket.
	Fuse(s) in the meter cupboard defective.	Check the meter cupboard.
Metal-like marks on the ceramic hob.	Incorrect cleaning material used.	Remove with a cleaning material like Stahlfix.
Scratches on the ceramic hob.	Sliding pans across the hob is the usual cause.	Do not slide pans across the ceramic hob.
Error codes F00 – F12 in the display.	A button is defective or dirty or there is an object on top of it. Each button has its own number, from 00 to 12. The number associated with the button appears in the display.	Clean the appliance. Do not place objects on the control panel.
Error code F3 appears.	Transistors overheated. It is possible that too large a pan has been placed on the front-right zone.	Allow the appliance to cool down until the code disappears.
Error code F99 in the display.	Two or more buttons were operated for a long time.	Do not operate more than one button at the same time.

## Cooking-time limiter

For reasons of safety, the appliance has been fitted with a cooking-time limiter. The cooking-time limiter switches the cooking zones off after a certain time, depending on the setting. *In the table below, you can see after how long the cooking-time limiter switches the appliance off for the various settings.*

setting	time
1 - 2 - 3	12 hours
4 - 5	6 hours
6 - 7	4 hours
8	2 hours
9	1 hour



## Disposal of packaging and appliance

The appliance's packaging is recyclable. The following may be used:

- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Dispose of these materials responsibly and in accordance with government regulations.

The government can also provide information about the responsible disposal of discarded domestic appliances.

## General

This appliance conforms to current CE guidelines.

On the data plate, the total connected load, the mains voltage required and the frequency are specified.

The data plate is on the underside of the appliance.

### Safety

This appliance should only be connected up by a registered electrical installer!

The electrical connection must comply with national and local regulations.

Damage arising from incorrect connecting up or incorrect fitting is excluded from the guarantee.

For the appliance to work well, it is important:

- that the connection cable hangs freely and is not knocked against by a drawer;
- that the worktop is a minimum of 28 mm and a maximum of 50 mm thick;
- that the worktop is flat.

If the appliance is placed closer than 40 mm to the wall, the wall should be of a heatproof material. Even if the appliance itself does not get hot, the heat of a hot frying pan, for example, could discolour or damage the wall.

The appliance should always be earthed.

### Electrical connection

230 V AC – 50 Hz

The appliance should always be earthed. For the connection, use an approved cable, in accordance with the regulations.

There is a label on the underside of the appliance with the wiring diagrams. The terminal clamps are accessible, after you have removed the guard on the underside.

See the table and the diagram on page 30 for the power per power point.

You can make the required connections using the bridges on the connection block. Do not forget to fasten the cable with the strain relief. Fit the guard back in place when you have fastened the cable.

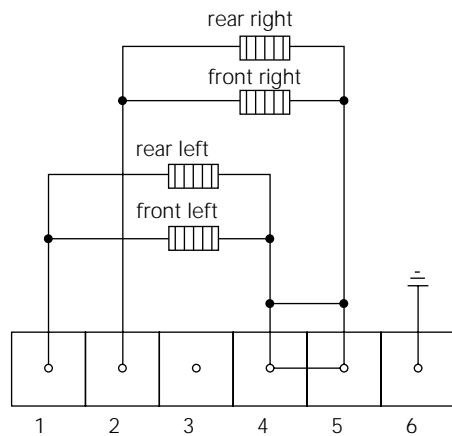
If you want to make a fixed connection, make sure that a multi-polar switch with a contact separation of at least 3 mm is fitted in the supply line.

## Building in dimensions

Saw the opening in the worktop. This should be done very accurately (see table). Also saw out any partitions that may be present.

Type of hob	CKT645	CKT655	CKT685
Cooklight	X	X	X
<b>Electrical connection</b>			
230 V - 50 Hz	X	X	X
<b>Appliance width x depth</b>			
580x511 mm	X	X	
640x510 mm			X
<b>Built-in height incl. clamps from top of worktop</b>			
56 mm	X	X	
52 mm			X
<b>Cut-out dimensions width x depth</b>			
560x490 mm	X	X	X
<b>Worktop thickness</b>			
28 - 50 mm	X	X	X
<b>Power of elements (W)</b>			
Front left	2300		
Front left double		2200/1000	2200/1000
Rear left	1200	1200	1200
Rear right	2000	2000	2000
Front right	1200	1200	1200

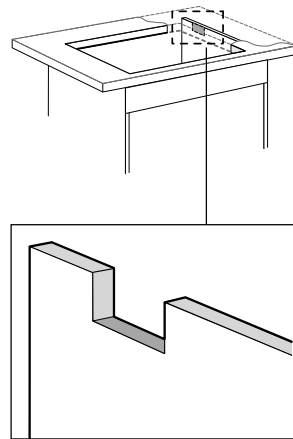
## Diagram of connector block



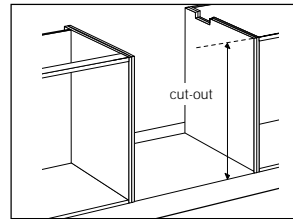
## Possibilities for building in

### Above a 60 cm cupboard or oven

Make an opening in the side wall of the kitchen cupboard for leading the connection cable through (for building-in in combination with an oven).

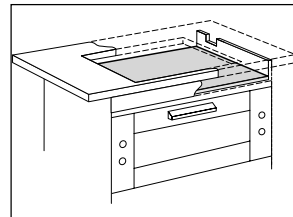


When an oven is installed: Cut-out dimensions: 640 mm minus worktop thickness.



### Above a 90 cm oven

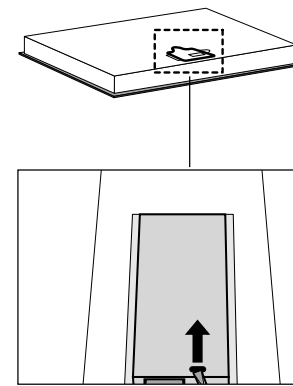
Fit a wooden board to protect the hob.



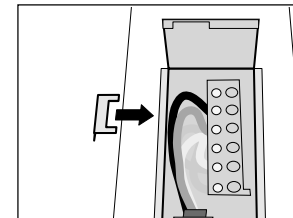
## Building in

### Fitting the connection cable

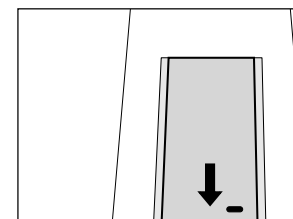
Open the cover of the junction box with a screwdriver.



Fit the connection cable and make the correct connections using the bridges supplied (see page 30: diagram of connector block). In the lid of the connector block, there is an illustration of how you should make the connection with the bridges.

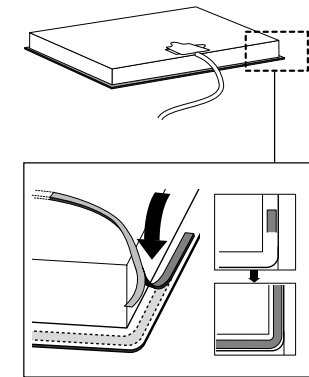


Fasten the cable with the strain relief and close the cover.

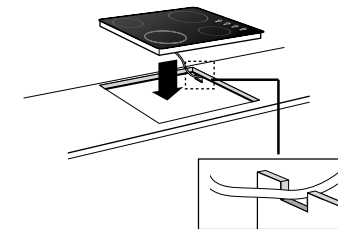


## Fitting the hob

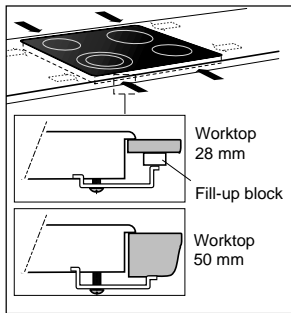
Stick the sealing strip to the underside of the glass top.



Turn the hob over and allow the appliance to sink into the opening. If necessary, pass the connection cable through the opening in the side of the kitchen cupboard (for building-in in combination with an oven).



Fasten the hob with the clamps.

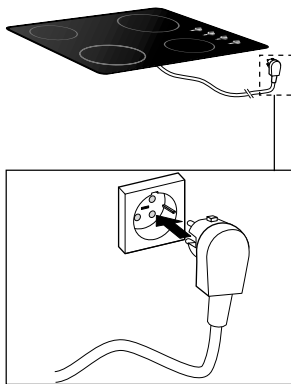


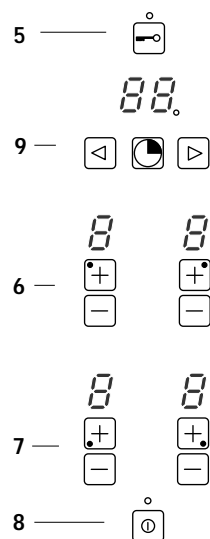
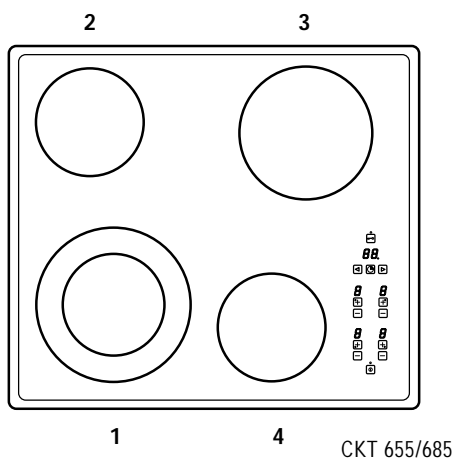
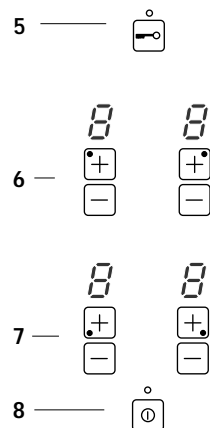
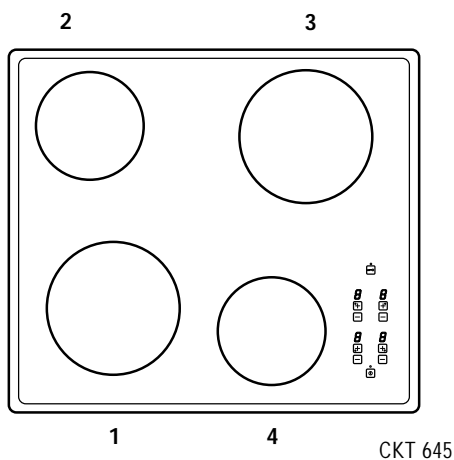
Pass the clamp through the cut-out in the underside of the hob.

In the case of worktops with a thickness of between 28 mm and 40 mm, a fill-up block should be used between the clamps.

### Connecting up and checking hob

Make the electrical connection.





## Description CKT 645

- 1 - zone de cuisson avant-gauche
- 2 - zone de cuisson arrière-gauche
- 3 - zone de cuisson arrière-droit
- 4 - zone de cuisson avant-droite
- 5 - sécurité
- 6 - touches de commande zones gauche-arrière et droite-arrière
- 7 - touches de commande zones gauche-avant et droite-avant
- 8 - bouton marche/arrêt

### Affichage visuel

- H. chaleur résiduelle
- ⊖ "stand-by"
- F00 - F12 codes erreur
- 1 - 9 positions

## Description CKT 655/685

- 1 - zone à double anneaux de cuisson avant-gauche
- 2 - zone de cuisson arrière-gauche
- 3 - zone de cuisson arrière-droit
- 4 - zone de cuisson avant-droite
- 5 - sécurité
- 6 - touches de commande zones gauche-arrière et droite-arrière
- 7 - touches de commande zones gauche-avant et droite-avant
- 8 - bouton marche/arrêt
- 9 - minuterie

### Affichage visuel

- H. chaleur résiduelle
- ⊖ "stand-by"
- F00 - F12 codes erreur
- 1 - 9 positions

## Préface

Ce livret d'instructions décrit comment utiliser parfaitement la plaque de cuisson céramique. Vous y trouverez une information sur la commande et une information de base sur le fonctionnement de l'appareil. Ce livret comprend également des tableaux de cuisson et des conseils d'entretien.

Les consignes de sécurité qui sont importantes pour l'installation ont été ajoutées à la consigne Installation.

Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour le successeur éventuel de cet appareil.

Nous vous souhaitons bien du plaisir en utilisant cet appareil.

## Introduction

La présente plaque de cuisson céramique Pelgrim a été conçue pour le véritable amateur de cuisine. Le grand espace entre les zones de cuisson permet de cuisiner avec confort.

La plaque de cuisson dispose d'une zone de cuisson double (le cas échéant). Cette zone de cuisson est particulièrement appropriée pour les grosses casseroles.

Il est possible de régler avec précision les zones de cuisson (9 positions) en utilisant les touches sensibles.

La plaque de cuisson céramique est équipée d'un système de sécurité (enfants) et d'un limiteur de durée de cuisson. Une sécurité optimale est ainsi assurée.

## Table des matières

■ <b>Sécurité</b> .....	38
Les points qui méritent votre attention .....	38
■ <b>Commande</b> .....	40
Mise en service .....	40
Enclencher la zone de cuisson double .....	40
Voyant de chaleur résiduelle .....	41
Minuteur .....	41
Sécurité (enfants) .....	41
■ <b>Conseils de cuisson</b> .....	42
Positions pour la cuisson .....	42
■ <b>Entretien</b> .....	43
Nettoyage .....	43
■ <b>Pannes</b> .....	44
Que faire si... .....	44
■ <b>Dispositifs de sécurité</b> .....	45
Limiteur de durée de cuisson .....	45
■ <b>Environnement</b> .....	46
Que faire l'emballage et de l'appareil .....	46
■ <b>Instructions d'installation</b> .....	47
Généralités .....	47
Dimensions d'encastrement .....	48
Schéma blok de connexion .....	48
Possibilités d'encastrement .....	48
Encastrement .....	49
Placer la plaque de cuisson .....	49
Brancher la plaque de cuisson et contrôler .....	50

## Les points qui méritent votre attention

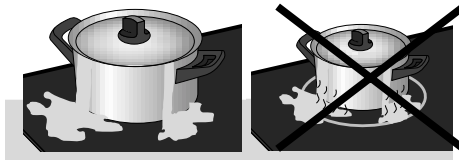
### Installation

- Seul un installateur agréé est autorisé à brancher cet appareil.
- N'ouvrez jamais le logement de l'appareil.

### Pendant l'utilisation

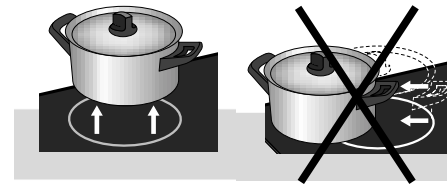
- Cet appareil a été conçu pour un usage ménager. Utilisez-le seulement pour préparer des mets.
- Pendant et après utilisation, l'appareil est chaud. Attention aux jeunes enfants qui peuvent s'approcher de l'appareil.
- Ne placez pas d'objets sur les touches sensibles. Cette situation risque de provoquer l'extinction de la plaque de cuisson et l'apparition d'un message d'erreur.
- Ne laissez pas non plus une casserole vide sur une zone de cuisson en fonctionnement. Veillez aussi à ne pas faire cuire jusqu'à dessèchement. Bien que la zone de cuisson soit protégée contre la surchauffe, la casserole subit une très grande chauffe et risque ainsi de s'abîmer.

- N'utilisez jamais de casseroles plus petites que la zone de cuisson. Vous évitez ainsi que des restes alimentaires tombent sur la zone de cuisson très chaude. Il est difficile d'éliminer des restes alimentaires qui ont brûlé.



- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les dommages provenant de l'utilisation de casseroles inadéquates ou sans contenu ne tombent pas sous le champ de la garantie.
- La zone de cuisson vitrocéramique est très solide, mais pas incassable. Elle peut se briser du fait qu'un petit pot à épices ou un objet pointu tombe sur celle-ci.
- N'utilisez plus l'appareil s'il est fissuré ou cassé. Arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Débranchez l'appareil et prenez contact avec le service après-vente.

- N'utilisez jamais d'aluminium comme les petits bacs alimentaires pour y préparer un repas. L'aluminium qui a fondu sur la zone de cuisson ne peut plus s'enlever.
- Attention aux grains de sable qui peuvent griffer à vie.
  - Mettez des casseroles avec un fond propre sur la zone de cuisson.
  - Soulevez toujours les casseroles en les déplaçant.
  - N'utilisez pas la plaque de cuisson comme zone de travail.



- Le tout premier branchement de l'appareil sur l'électricité donne lieu à un contrôle automatique. Les visuels s'éclaireront.
- La zone s'éteint automatiquement si vous mettez plus de 5 secondes à sélectionner une position de cuisson.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent traîner sur une table de cuisson chaude.

## Mise en service

### Introduction

La plaque de cuisson céramique est pourvue d'un voyant de chaleur résiduel, d'un minuteur (en option), d'une fermeture (enfants), d'un limiteur de durée de cuisson automatique et une zone de cuisson double (en option). Sur cette page et les pages suivantes, vous pourrez apprendre à utiliser ces dispositifs.

### Mise en service

- 1 Mettez une casserole sur une zone de cuisson.



- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.  
*Le voyant situé sur le dessus de la touche va s'allumer.*

La plaque de cuisson se trouve maintenant en position stand-by. Les zones de cuisson peuvent être utilisées. Si vous n'utilisez pas la plaque de cuisson dans les 5 secondes qui suivent, la plaque va s'arrêter automatiquement. Le voyant va s'éteindre. Pendant le processus de cuisson, il est possible d'utiliser la touche marche/arrêt comme arrêt d'urgence. Appuyez sur cette touche pour obtenir un arrêt immédiat de l'appareil.

### Réglage de la puissance

Les zones de cuisson ont 9 positions.



- 1 Appuyez sur la touche + de la zone de cuisson en question.

*La plaque de cuisson se met directement sur la position 6.*

Appuyez sur la touche – de la zone de cuisson en question.

*La plaque de cuisson se met directement sur la position 1.*

- 2 Réglez une position plus élevée ou moins élevée en appuyant une fois sur les touches + ou –.

*L'écran affiche la position sélectionnée.*

*Les positions que vous pouvez sélectionner sont présentées dans les tableaux de cuisson à la page 42.*

## Enclencher la zone de cuisson double (en option)

### Mise en service

Après avoir enclenché la zone sur la position 9, appuyez encore une fois sur la touche +.

*Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer. La couronne extérieure va aussi s'allumer.*

Utiliser seulement la bague extérieure n'est pas possible.

### Mise hors service

Remettez la touche – sur 0.

*La zone de cuisson sera mise hors service.*

## Voyant de chaleur résiduelle

Le voyant indique que la zone de cuisson est encore chaude. Il va s'éteindre dès que la plaque de verre aura atteint une température sûre.



*L'écran de la zone de cuisson en question affichera un H pour la chaleur résiduelle.*

## Minuteur (en option)

Vous pouvez utiliser le minuteur pour arrêter la zone de cuisson située à l'arrière droite. Dans ce cas, vous utilisez le minuteur en tant que dispositif automatique de cuisson.

- 1 Mettez une casserole sur la zone de cuisson située à l'arrière droite.
- 2 Appuyez sur la touche marche/arrêt.
- 3 Réglez la puissance souhaitée.



- 4 Réglez le minuteur.  
En utilisant les touches ◀ ou ▶, vous pouvez programmer le temps de cuisson (max. 99 minutes).  
*L'écran affichera le nombre de minutes sélectionnées. Un point clignotant indiquera que l'horloge programmable est activée.*

A la fin du temps de préparation, vous devez entendre un bip.

*La zone cessera alors de fonctionner.*

Pour arrêter le bip à la fin du temps de préparation, appuyez sur la touche ◀ de l'horloge.

Appuyez sur la touche ▶ de l'horloge pour programmer un nouveau temps de cuisson.

Les autres zones de cuisson ne peuvent pas être mises à l'arrêt par le minuteur. Vous pouvez utiliser le minuteur comme compte-minutes. Dans ce cas, le minuteur ne donnera qu'un signal sonore au moment où le temps de cuisson sera atteint. Arrêtez le minuteur en utilisant quelques secondes la touche ◀ (position des minutes "0").

## Sécurité (enfants)



Pendant le processus de cuisson, vous pouvez fixer les réglages actuels en utilisant la clé. Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer. Il est possible d'utiliser également la clé en tant que système de sécurité (enfants).

### Verrouiller

Arrêtez l'appareil. Appuyez une fois sur la touche présentant le symbole clé.

*Le voyant situé au-dessus de la touche va s'allumer.*

### Déverrouiller

Appuyez sur le symbole clé (± trois secondes) jusqu'à ce que le voyant situé au-dessus de la touche s'éteigne.

*Il est maintenant possible de se servir de l'appareil. Il est toujours possible d'utiliser la touche marche/arrêt (arrêt d'urgence) même lorsque d'autres réglages ont été immobilisés à l'aide de la fonction clé.*

## Positions pour la cuisson

### Position 1 - 3

- faire un bouillon
- mijoter
- cuire doucement

### Position 3 - 5

- cuire doucement de grandes quantités
- décongeler des légumes durs par exemple des haricots verts

### Position 6

- cuire des crêpes épaisses
- cuire des morceaux de viande épais, panés
- cuire à point des morceaux de viande fins
- faire mijoter des gros morceaux de viande
- faire revenir des lardons ou du bacon
- cuire des pommes de terre crues
- cuire du pain perdu
- cuire des morceaux de viande fins, panés

### Position 7 - 9

- faire revenir de la viande
- cuire des pommes de terre crues
- friture (en fonction de la température et de la quantité)

### Position 9

- ébullition rapide
- faire revenir des légumes verts
- cuire des biftecks (saignant, rouge)

### Attention

Les indications fournies sont des moyennes dépendant, entre autres, de la nature du récipient. Adaptez les positions en conséquence.

## Nettoyage

### Nettoyage quotidien

Après utilisation, nettoyez régulièrement la plaque de verre.

Utilisez dans ce sens un produit d'entretien doux (ex. produit pour la vaisselle).

### En cas de taches tenaces (taches d'eau ; restes de calcaire ; traces de métal)

Les taches tenaces peuvent aussi s'enlever avec un produit d'entretien doux, par exemple, avec un produit pour la vaisselle.

*Enlevez les taches d'eau et les traces de métal avec du vinaigre d'entretien.*

Les traces de métal (provenant du glissement des casseroles) sont souvent difficiles à enlever.

*Enlevez les traces de métal en utilisant un produit comme Stahlfix ou Collo Luneta.*

Éliminez les aliments qui se trouvent sur la plaque de cuisson en utilisant un grattoir en verre. Agissez de même en cas de plastique et de sucre fondus.

### N'utilisez jamais

N'utilisez jamais d'abrasifs. Ils provoquent des griffures permettant au calcaire et à la saleté de s'y déposer.

N'utilisez jamais d'objets pointus, comme la paille de fer et les éponges métalliques.

### Conseil

Avant de commencer le nettoyage, enclenchez la sécurité (enfants).



## Que faire si...

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, ceci ne veut pas dire forcément qu'il est en panne. Essayez de résoudre d'abord le problème vous-même comme suit. Appelez le service après-vente si les conseils ci-dessous ne vous aident pas.

Pannes	Causes	Solutions
Zones de cuisson ne chauffent pas.	Appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
	Fusible(s) à/ont sauté dans le placard à compteurs.	Contrôlez le placard à compteurs.
Messages d'erreur F00-F12 à l'écran.	Une touche est cassée ou sale. Il se peut aussi qu'un objet repose sur celle-ci. Chaque touche a son propre numéro, de 00 à 12. L'écran affiche le numéro correspondant à la touche.	Nettoyez l'appareil. Ne déposez pas d'objets sur la bande de commandes.
Message d'erreur F3 s'affiche.	Surchauffe des transistors. La casserole qui se trouve sur la zone avant droit est trop grande.	Laissez refroidir l'appareil jusqu'à ce que le code disparaisse.
Affichage du code erreur F99.	Utilisation trop longue de deux ou plusieurs touches.	Ne pas se servir de plusieurs touches en même temps.
Taches de couleur métallique sur la plaque de verre.	Vous n'avez pas utilisé le détergent approprié.	Nettoyer à l'aide de produits genre Stahlfix.
Rayures sur la plaque de verre.	Le glissement de casseroles sur la plaque de verre.	Ne faites pas glisser les casseroles sur la plaque de verre. Les rayures ne disparaîtront pas, mais peuvent être atténuées à l'aide d'un produit à polir.

## Limiteur de durée de cuisson

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un limiteur de durée de cuisson. Après un temps déterminé, le limiteur arrête automatiquement les zones de cuisson en fonction de la position programmée.

*Dans le tableau ci-dessous, vous lisez après combien de temps, les différentes positions de l'appareil sont arrêtées par le limiteur.*

position	temps
1 - 2 - 3	12 heures
4 - 5	6 heures
6 - 7	4 heures
8	2 heures
9	1 heures

## Que faire l'emballage et de l'appareil

L'emballage de l'appareil est recyclable. Il est possible de réutiliser :

- carton ;
- polyéthylène (PE) ;
- polystyrène sans CFC (mousse rigide en PS).

Vous devez vous débarrasser de ces matériaux d'une manière justifiée et conformément aux réglementations administratives.

L'administration peut aussi vous fournir des informations pour vous débarrasser de façon justifiée des appareils ménagers usés.

## Généralités

Cet appareil répond aux directives CE en vigueur.

Valeurs de raccordement, tension et fréquence sont mentionnées sur la plaque d'informations.

La plaque d'informations se trouve dans la partie inférieure de l'appareil.

### Sécurité

Seul un installateur électrotechnique agréé est autorisé à brancher cet appareil !

Le raccordement du gaz doit être conforme à la réglementation nationale et locale.

Des dommages provenant d'un branchement ou d'un encastrement erronés ne tombent pas sous le champ de la garantie.

Pour que l'appareil fonctionne bien, il est important que :

- le câble de raccordement pende librement et n'entre pas en contact avec un tiroir ;
- le plan de travail doit avoir une épaisseur de 28 mm au minimum et de 50 mm au maximum ;
- le plan de travail soit plat.

Si l'appareil est placé à moins de 40 mm du mur, le mur devra être recouvert d'un matériel résistant à la chaleur.

Même si l'appareil ne devient pas chaud, la chaleur de la casserole, par exemple, pourrait décolorer ou abîmer le mur.

L'appareil doit être mis à la terre.

### Branchement électrique

230 V AC – 50 Hz

L'appareil doit toujours être mis à la terre. Utilisez pour la connexion un câble agréé, en fonction des consignes.

En bas de l'appareil, vous trouverez une étiquette présentant le schéma de connexion. Les bornes de connexion sont accessibles après avoir ouvert à l'aide d'un tournevis le couvercle qui se trouve dans la partie inférieure.

Voir tableau et le schéma en page 48 pour la puissance par point de raccordement.

Avec les ponts qui sont présents sur le bloc de connexion, vous pouvez faire la connexion exigée. N'oubliez pas de fixer le câble avec une prise de sécurité. Remontez le couvercle après avoir fixé le câble.

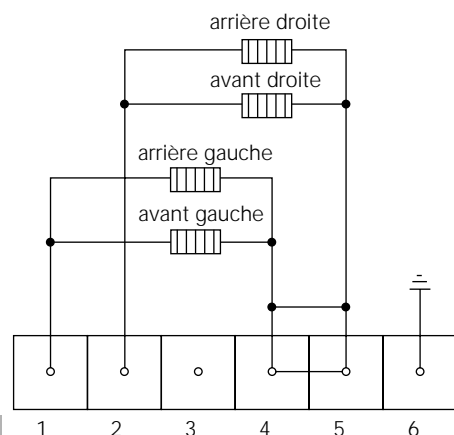
Si vous souhaitez faire une connexion fixe, veillez à ce qu'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact de 3 mm au minimum soit installé dans la conduite d'alimentation.

## Dimensions d'encastrement

Sciez le trou dans le plan de travail. Effectuez cette opération avec précision (voir tableau). Sciez éventuellement les cloisons qui sont présentes.

Type de plaque de cuisson	CKT645	CKT655	CKT685
Cooklight	X	X	X
<b>Branchement électrique</b>			
230 V - 50 Hz	X	X	X
<b>L'appareil</b>			
<b>largeur x profondeur</b>			
580x511 mm	X	X	
640x510 mm			X
<b>Hauteur d'encastrement</b>			
<b>pinces comprises à partir haut plan de travail</b>			
56 mm	X	X	
52 mm			X
<b>Dimensions de sciage</b>			
<b>largeur x profondeur</b>			
560x490 mm	X	X	X
<b>Épaisseur du plan de travail</b>			
28 - 50 mm	X	X	X
<b>Puissances éléments W</b>			
Avant-gauche	2300		
Avant-gauche double		2200/1000	2200/1000
Arrière-gauche	1200	1200	1200
Arrière-droite	2000	2000	2000
Avant-droite	1200	1200	1200

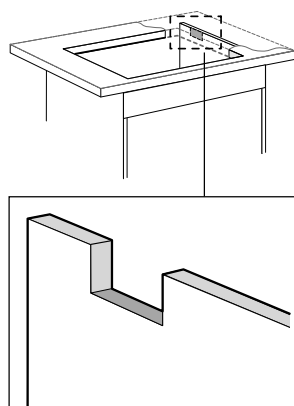
## Schéma bloc de connexion



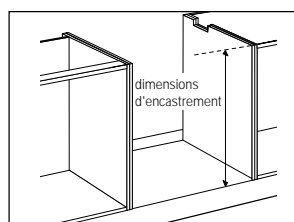
## Possibilités d'encastrement

### Au-dessus d'une armoire ou four de 60 cm

Faites un évidement dans la paroi latérale du placard de cuisine avant de faire passer le câble de raccordement (en cas d'encastrement combiné à un four).

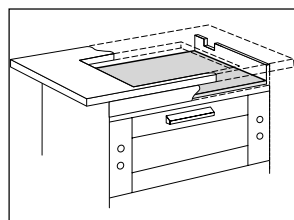


Dans le cas où un four serait placé : dimension niche 640 mm épaisseur plan de travail min.



### Au-dessus d'un four de 90 cm

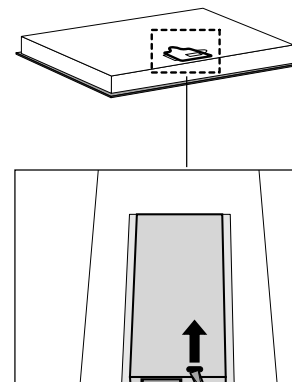
Montez une plaque en bois pour protéger la plaque de cuisson.



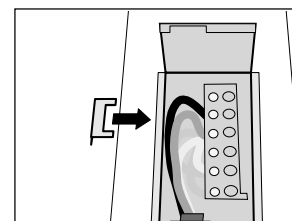
## Encastrement

### Monter le câble de raccordement

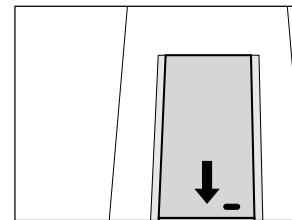
Ouvrez le couvercle de la boîte de connexion avec un tournevis.



Montez le câble de raccordement et établissez les interconnexions correctes avec les ponts livrés (voir page 48 : schéma bloc de raccordement). Dans le couvercle du bloc de raccordement, vous trouverez un schéma montrant comment faire la jonction avec les ponts.

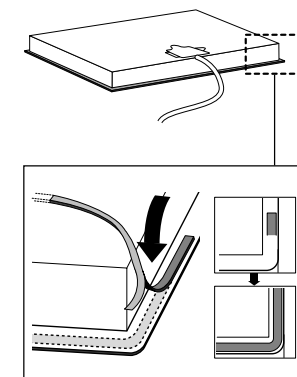


Fixez le câble avec la prise de sécurité et fermez le couvercle.

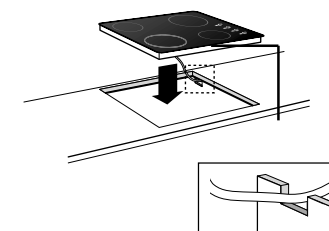


## Placer la plaque de cuisson

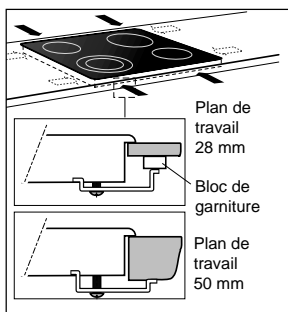
Collez la bande d'étanchéité en dessous de la plaque de verre.



Retournez la plaque de cuisson et placez l'appareil dans l'évidement. Si nécessaire, faites passer le câble de raccordement à travers l'évidement fait dans le côté du placard de cuisine (en cas d'encastrement combiné à un four).



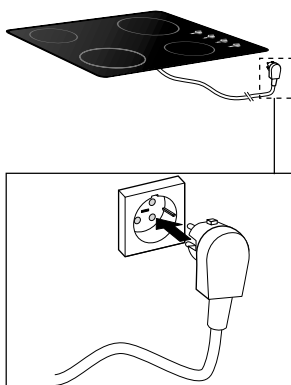
Fixez la plaque de cuisson à l'aide des étaux fournis.



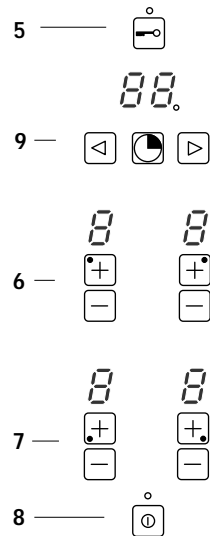
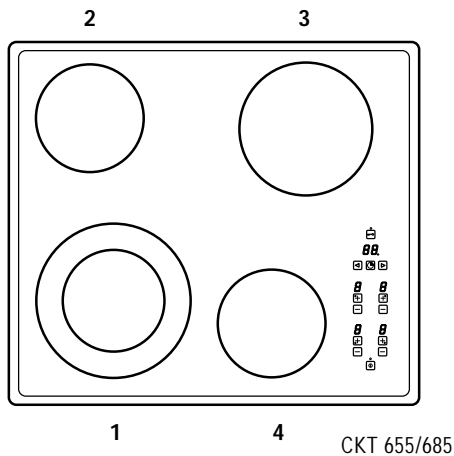
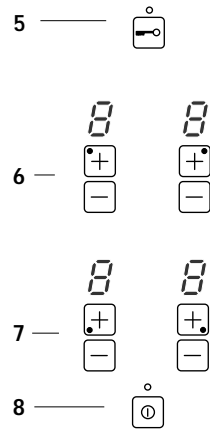
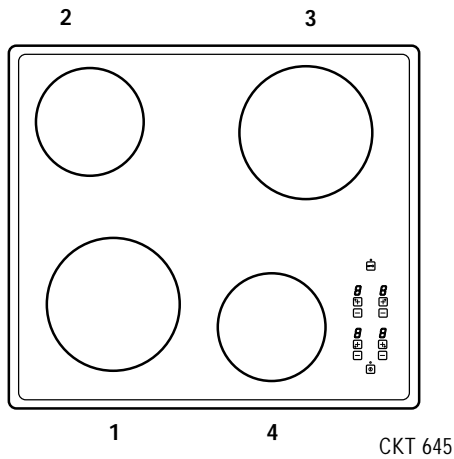
Introduisez l'étau à travers le trou situé sous la plaque de cuisson.

En cas de plans de travail détenant une épaisseur entre 28 mm et 40 mm, utilisez un bloc de garniture entre les étaux.

### Brancher la plaque de cuisson et contrôler



Effectuez le branchement électrique.



## Beschreibung CKT 645

- 1 – Kochzone vorne links
- 2 – Kochzone hinten links
- 3 – Kochzone hinten rechts
- 4 – Kochzone vorne rechts
- 5 – Kindersicherung
- 6 – Schalttasten Zonen hinten links und hinten rechts
- 7 – Schalttasten Zonen vorne links und vorne rechts
- 8 – Ein/Aus Schalter

### Display-Anzeige

- H. Restwärme
- Ⓜ Bereitschaft
- F00 - F12 Fehlercodes
- 1 - 9 Kochstufen

## Beschreibung CKT 655/685

- 1 – Zweikreis-Zone vorne links
- 2 – Kochzone hinten links
- 3 – Kochzone hinten rechts
- 4 – Kochzone vorne rechts
- 5 – Kindersicherung
- 6 – Schalttasten Zonen hinten links und hinten rechts
- 7 – Schalttasten Zonen vorne links und vorne rechts
- 8 – Ein/Aus Schalter
- 9 – Kurzzeitwecker

### Display-Anzeige

- H. Restwärme
- Ⓜ Bereitschaft
- F00 - F12 Fehlercodes
- 1 - 9 Kochstufen

## Vorwort

In dieser Anleitung steht, wie Sie dieses Glaskeramik-Kochfeld so optimal wie möglich benutzen können. Sie finden hier alles über die Bedienung und Hintergrundinformationen über den Betrieb des Gerätes. Ferner finden Sie Kochtabellen und Pflegetips.

Die zur Installation des Gerätes wichtigen Sicherheitsvorschriften stehen in einer gesonderten Installationsanweisung, die für den Installateur bestimmt ist.

Heben Sie diese Anleitung sorgfältig auf. Auch für einen Nachbenutzer des Gerätes kann sie von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

## Einleitung

Dieses Glaskeramik-Kochfeld wurde von Pelgrim für den echten Hobbykoch entworfen. Der große Abstand zwischen den Kochzonen macht das Kochen bequem.

Wenn zutreffend, verfügt das Kochfeld über eine doppelte Kochzone. Diese Kochzone ist besonders für große Töpfe geeignet. Die Kochzonen sind durch Tiptasten in 9 Stufen genau einstellbar.

Zur optimalen Sicherheit ist das Glaskeramik-Kochfeld mit einer (Kinder)Sicherheit und Kochzeitbegrenzung ausgestattet.

## Inhalt

■ <b>Sicherheit</b> .....	56
Worauf Sie achten müssen .....	56
■ <b>Bedienung</b> .....	58
Einschalten .....	58
Zweikreis-Kochzone zuschalten .....	58
Restwärmanzeige .....	58
Kurzzeitwecker .....	59
(Kinder)Sicherheit .....	59
■ <b>Kochanweisungen</b> .....	60
Kochstufen .....	60
■ <b>Pflege</b> .....	61
Reinigung .....	61
■ <b>Störungen</b> .....	62
Was ist, wenn... .....	62
■ <b>Sicherungen</b> .....	63
Kochdauerbegrenzung .....	63
■ <b>Umweltaspekte</b> .....	64
Entsorgung von Verpackung und Gerät ..	64
■ <b>Installationsanweisung</b> .....	65
Allgemein .....	65
Einbaumaße .....	66
Schaltbild Anschlussblock .....	66
Einbaumöglichkeiten .....	66
Einbauen .....	67
Kochfeld einsetzen .....	67
Kochfeld anschließen und überprüfen ..	68

## Worauf Sie achten müssen

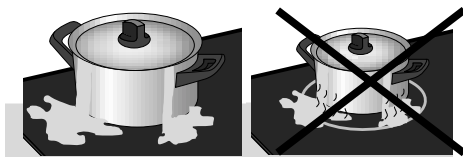
### Bei der Installation

- Dieses Gerät darf nur von einem anerkannten Installateur angeschlossen werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes.

### Bei der Benutzung

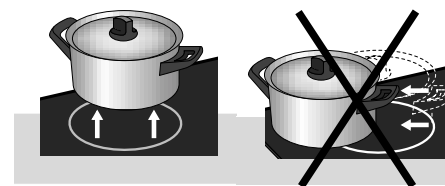
- Das Kochgerät ist für den Hausgebrauch gedacht. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zur Zubereitung von Speisen.
- Das Gerät ist beim und nach dem Gebrauch warm. Beachten Sie dies, wenn kleine Kinder in der Nähe des Gerätes sind.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Tipptasten. Das Kochfeld schaltet sich aus, und es erscheint ein Fehlercode.
- Lassen Sie niemals einen leeren Topf auf einer eingeschalteten Kochzone stehen. Der Topf darf auch nicht trocken kochen. Obwohl die Kochzone gegen Überhitzung geschützt ist, wird der Topf sehr heiß und kann dadurch beschädigt werden.

- Benutzen Sie keine Töpfe, die kleiner als die Kochzone sind. Damit wird vermieden, daß Speisereste auf die glühend heiße Kochzone fallen. Eingebraunte Speisereste lassen sich schwer entfernen.



- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.
- Durch die Benutzung von ungeeigneten Töpfen entstandene Schäden sind von der Garantieleistung ausgeschlossen.
- Die Glaskeramik-Kochfläche ist sehr robust, aber nicht unzerbrechlich. Ein fallender, spitzer Gegenstand z.B. kann einen Sprung verursachen.
- Ein Kochfeld, das einen Sprung oder Riß aufweist, darf nicht mehr benutzt werden. Schalten Sie das Gerät sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und rufen Sie den Kundendienst.

- Benutzen Sie niemals Alufolie, wie Behälter von Fertiggerichten, zum Bereiten von Speisen. Alufolie, die auf dem Kochfeld schmilzt, läßt sich nicht mehr entfernen.
- Sandkörner können bereits Kratzer verursachen, die sich nicht mehr entfernen lassen.
  - Stellen Sie nur Töpfe mit einem sauberen und trocknen Boden auf das Kochfeld. Sie verhindern damit, dass Kalkflecken oder schwer zu entfernende Flecken entstehen.
  - Heben Sie Töpfe immer hoch, wenn sie weggestellt werden müssen.
  - Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.



- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal an das Lichtnetz anschließen, wird ein automatischer Selbsttest durchgeführt. Alle Displays leuchten kurz auf.
- Wenn Sie nicht innerhalb von 5 Sekunden eine Kochstufe wählen, wird die Zone automatisch ausgeschaltet.
- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können auf heiße Kochfelder fallen.

## Einschalten

### Einführung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist mit Restwärmeanzeige, Kurzzeit-wecker (wenn vorhanden), (Kinder)Sicherung, automatischer Kochzeitbegrenzung und Zweikreis-Kochzone (wenn vorhanden) ausgestattet. Auf dieser und den nächsten Seiten können Sie lesen, wie diese Einrichtungen zu benutzen sind.

### Einschalten

- 1 Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone.



- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.  
*Die Lampe über der Taste leuchtet.*

Das Kochfeld steht jetzt in der Stand-by-Stufe. Die Kochzonen können betätigt werden. Wenn die Betätigung nicht innerhalb 5 Sekunden erfolgt, schaltet sich das Kochfeld automatisch wieder aus. Die Lampe erlischt. Beim Kochen kann die Ein-/Aus-Taste als Notstopp benutzt werden. Bei Druck dieser Taste schaltet sich das Gerät sofort aus.

### Leistungsstufe einstellen

Die Kochzonen haben 9 Stufen.



- 1 Drücken Sie die Taste + der betreffenden Zone.  
*Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 6 ein.*

Drücken Sie die Taste – der betreffenden Zone.  
*Das Kochfeld stellt sich direkt auf Stufe 1 ein.*

- 2 Zur Einstellung einer höheren oder niedrigeren Stufe drücken Sie nochmals die Taste + oder –.  
*Im Display wird die gewählte Stufe angezeigt. Welche Stufen Sie wählen müssen, ist aus der Tabelle auf S. 60 ersichtlich.*

## Zweikreis-Kochzone zuschalten (wenn vorhanden)

### Einschalten

Nach Einschaltung der Zone Stufe 9 drücken und nochmals die Taste +.  
*Die Lampe über der Taste leuchtet. Der äußere Kreis wird zugeschaltet.*

Sie können den äußeren Ring nie allein benutzen.

### Ausschalten

Mit der Taste – auf 0 zurückschalten.  
*Die Kochzone wird ausgeschaltet.*

## Restwärmeanzeige

Damit wird angezeigt, daß die Zone noch warm ist. Sobald die Zone eine sichere Temperatur erreicht hat, erlischt diese Anzeige.



*Restwärme wird mit H im Display der betreffenden Kochzone angezeigt.*

## Kurzzeitwecker (wenn vorhanden)

Sie können die Kochzone rechts hinten durch den Kurzzeitwecker ausschalten lassen. Der Wecker wird dann als Kochautomat benutzt.

- 1 Einen Topf auf die Kochzone rechts hinten stellen.
- 2 Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- 3 Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein.



- 4 Stellen Sie den Kurzzeitwecker ein. Mit den Tasten ◀ und ▶ wird die Kochzeit eingestellt (max. 99 Minuten).  
*Im Display wird die gewählte Minutenzahl angegeben. Ein blinkender Punkt zeigt an, daß die Uhr eingeschaltet ist.*

Am Ende der Zubereitungszeit ertönt ein akustisches Signal.  
*Die Zone schaltet sich aus.*

Drücken Sie die Taste ◀ der Uhr, um das Signal auszuschalten.  
Die Taste ▶ der Uhr drücken, um eine neue Kochzeit einzustellen.

Die übrigen Zonen können durch den Kurzzeitwecker nicht ausgeschaltet werden. Der Kurzzeitwecker kann dann als Eieruhr benutzt werden. Beim Kurzzeitwecker ertönt in diesem Fall nur nach Ablauf der Kochzeit ein akustisches Signal.

Der Kurzzeitwecker wird durch Druck der Taste ◀ während ein paar Sekunden (Minutenstellung "0") ausgeschaltet.

## (Kinder)Sicherung



Beim Kochen können durch Benutzung des Schlosses die heutigen Einstellungen fixiert werden. Die Lampe über der Taste leuchtet. Das Schloss kann auch als (Kinder)Sicherung benutzt werden.

### Verriegelung

Das Gerät ausschalten. Einmal die Taste mit dem Schlüsselsymbol drücken.  
*Die Lampe über der Taste leuchtet.*

### Entriegelung

Das Schlüsselsymbol (± drei Sekunden) drücken, bis die Lampe über der Taste erlischt.  
*Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.*

*Die Ein-/Aus-Taste (Notstopp) kann betätigt werden, wenn andere Einstellungen mit der Sicherungsfunktion fixiert sind.*



## Kochstufen

### Stufe 1 - 3

- Bouillon ziehen lassen
- Schmorfleisch zubereiten
- Gerichte garen

### Stufe 3 - 5

- Große Mengen garen
- Harte Gemüsesorten auftauen, z.B. grüne Bohnen

### Stufe 6

- Dicke Pfannkuchen backen
- Dicke Scheiben paniertes Fleisch braten
- Dünne Scheiben Fleisch garen
- Große Mengen Fleisch durchbraten
- Speckwürfel oder Schinken auslassen
- Rohe Kartoffeln braten
- Arme Ritter braten
- Dünne Scheiben paniertes Fleisch braten

### Stufe 7 - 9

- Fleisch anbraten
- Gare Kartoffeln braten
- Fritieren (abhängig von Temperatur und Menge)

### Stufe 9

- Speisen/Wasser schnell zum Kochen bringen
- Blattgemüse einkochen
- Beefsteak braten (nicht durchgebraten, rot)

### Hinweis

Die angegebenen Werte sind Durchschnittswerte und u.a. vom Kochgeschirr abhängig. Passen Sie die angegebenen Stufen bei Bedarf an.

## Reinigung

### Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Glasplatte stets nach Gebrauch. Sie können hierzu ein Spülmittel verwenden.

### Hartnäckige Flecken (Wasserränder, Kalkreste, Metallspuren)

Auch hartnäckige Flecken können mit einem milden Reinigungsmittel, zum Beispiel einem Spülmittel, entfernt werden.

*Entfernen Sie Wasserränder und Kalkstein mit Essigreiniger.*

Metallspuren (entstanden durch Schieben von Töpfen) lassen sich oft schwer entfernen.

*Entfernen Sie Metallspuren mit Stahlfix oder Collo Luneta.*

Übergekochte Speisereste entfernen Sie mit einem Glasschaber. Auch geschmolzener Kunststoff und Zucker können mit einem Glasschaber entfernt werden.

### Niemals benutzen

Scheuermittel dürfen nicht benutzt werden. Sie verursachen Kratzer, in denen sich Kalk und Schmutz ansammeln können.

Benutzen Sie auch keine scharfen Gegenstände wie Stahlwolle und Scheuerschwämme.

### Tip

Schalten Sie vor der Reinigung erst die (Kinder)Sicherung ein.

## Was ist, wenn...

Wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert, heißt das nicht immer, daß es defekt ist. Versuchen Sie erst, die Störung selbst zu beheben. Wenn nachstehende Hinweise nicht helfen, rufen Sie dann den Kundendienst.

Störung	Ursache	Abhilfe
Kochzonen werden nicht warm.	Stecker nicht in der Steckdose.  Sicherung(en) im Sicherungsschrank defekt.	Stecker in die Steckdose stecken.  Sicherungsschrank überprüfen.
Fehlercodes F00 – F12 im Display.	Eine Taste ist defekt oder schmutzig oder es liegt ein Gegenstand auf der Bedienungsblende. Jede Taste hat eine eigene Nummer von 00 – 12. Im Display erscheint die Nummer, die zu der Taste gehört.	Reinigen Sie das Gerät. Legen Sie keine Gegenstände auf die Bedienungsblende.
Fehlercode F3 erscheint.	Überhitzung der Transistoren. Auf der Zone vorne rechts steht womöglich ein zu großer Topf.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, bis der Code verschwindet.
Fehlercode F99 erscheint.	Zwei oder mehrere Tasten gleichzeitig betätigt.	Nicht mehrere Tasten gleichzeitig betätigen.
Metallartige Flecken auf der Glasplatte.	Falsches Reinigungsmittel verwendet.	Mit Reinigungsmitteln wie z.B. Stahlfix erneut reinigen.
Kratzer auf der Glasplatte.	Meist durch verschieben von Töpfen über die Glasplatte verursacht.	Keine Töpfe über die Glasplatte schieben. Einmal vorhandene Kratzer können nicht mehr entfernt werden.

## Kochdauerbegrenzung

Das Gerät ist aus Sicherheitsgründen mit einer Kochdauerbegrenzung ausgestattet. Die Kochdauerbegrenzung schaltet die Kochzonen je nach eingestellter Leistungsstufe nach einer bestimmten Zeit automatisch aus. *In der nachstehenden Tabelle sehen Sie, nach wieviel Zeit die Kochdauerbegrenzung bei den unterschiedlichen Leistungsstufen das Gerät ausschaltet.*

Stufe	Zeit
1 - 2 - 3	12 Stunden
4 - 5	6 Stunden
6 - 7	4 Stunden
8	2 Stunden
9	1 Stunde

## Entsorgung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwertbar. Folgendes kann benutzt worden sein:

- Pappe;
- Polyethylenfolie (PE);
- FKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Materialien sind umweltgerecht und nach den geltenden behördlichen Vorschriften zu entsorgen.

Die Behörden können Ihnen auch Informationen über die umweltgerechte Entsorgung Ihrer ausgedienten Hausgeräte erteilen.

## Allgemein

Dieses Gerät entspricht den geltenden CE-Richtlinien.

Auf dem Typenschild werden der gesamte Anschlusswert, die erforderliche Netzspannung und die Frequenz angegeben.

Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

### Sicherheit

Nur ein fachkundiger Elektriker darf dieses Gerät anschließen.

Der elektrische Anschluß muß den nationalen und kommunalen Vorschriften entsprechen.

Durch unsachgemäßen Anschluß oder falschen Einbau verursachte Schäden sind von der Garantie ausgeschlossen.

Für einen einwandfreien Anschluß des Gerätes ist es wichtig:

- dass das Anschlußkabel frei hängt und nicht gegen eine Schublade stößt;
- dass die Arbeitsplatte mindestens 28 mm und höchstens 50 mm dick ist;
- dass die Arbeitsplatte flach ist.

Wenn das Gerät näher als 40 mm von der Wand entfernt aufgestellt wird, muss die Wand aus wärmebeständigem Material bestehen. Auch wenn das Gerät selbst nicht warm wird, so kann die Wärme einer Bratpfanne beispielsweise doch zur Verfärbung oder Beschädigung der Wand führen.

Das Gerät muss immer geerdet sein.

### Elektrischer Anschluß

230 V Wechselstrom – 50 Hz

Das Gerät muss immer geerdet sein. Zum Anschluss ein vorschriftsmäßiges Kabel verwenden.

An der Unterseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Schaltbildern. Die Anschluß-klemmen sind nach Entfernen der Abdeckkappe an der Unterseite des Gerätes erreichbar.

Siehe für die Leistung jeder Anschlussstelle die Tabelle und Schaltbild auf S. 66.

Mit den auf der Klemmenleiste vorhandenen Brücken können Sie für die nötige Verbindung sorgen. Vergessen Sie nicht, das Kabel mit der Zugentlastung zu befestigen. Nach Befestigung des Kabels ist die Abdeckkappe wieder anzubringen.

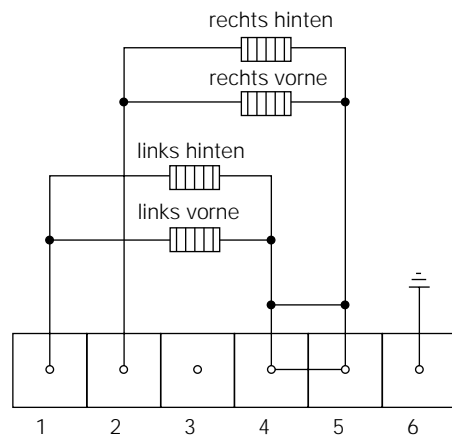
Wenn ein fester Anschluß gewünscht wird, ist für einen allpoligen Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm in der Zuleitung zu sorgen.

## Einbaumaße

Sägen Sie den Ausschnitt in die Arbeitsplatte. Verfahren Sie dabei sorgfältig (siehe Tabelle). Sägen Sie eventuell vorhandene Trennwände auch aus.

Kochplattentyp	CKT645	CKT655	CKT685
Cooklight	X	X	X
<b>Elektrischer Anschluß</b>			
230 V - 50 Hz	X	X	X
<b>Gerät Breite x Tiefe</b>			
580x511 mm	X	X	
640x510 mm			X
<b>Einbauhöhe einschl. Klemmen ab Oberseite Arbeitsplatte</b>			
56 mm	X	X	
52 mm			X
<b>Ausschnittmaß Breite x Tiefe</b>			
560x490 mm	X	X	X
<b>Arbeitsplattendicke</b>			
28 - 50 mm	X	X	X
<b>Leistungen der Elemente W</b>			
Vorne links	2300		
Vorne links doppelt		2200/1000	2200/1000
Hinten links	1200	1200	1200
Hinten rechts	2000	2000	2000
Vorne rechts	1200	1200	1200

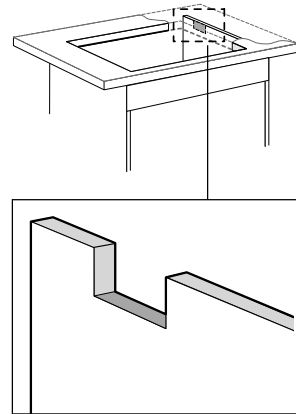
## Schaltbild Anschlussblock



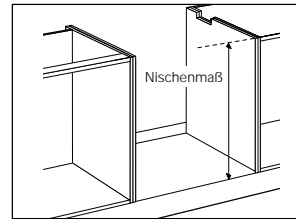
## Einbaumöglichkeiten

### Über einem 60 cm breiten Schrank oder Backofen

Sägen Sie einen Ausschnitt in die Seitenwand des Küchenschanks zur Durchführung des Anschlußkabels (bei Einbau in Kombination mit einem Backofen).

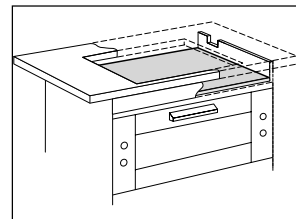


Wenn ein Backofen eingebaut wird: Nischenmaß 640 mm min. Arbeitsplattendicke.



### Über einem Backofen von 90 cm

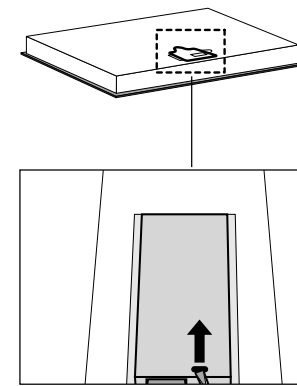
Montieren Sie eine Holzplatte zum Schutz des Kochfeldes.



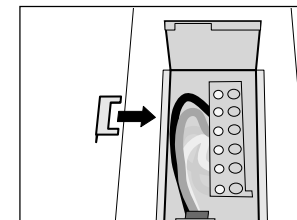
## Einbauen

### Anschlußkabel montieren

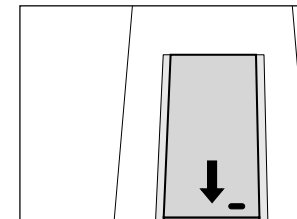
Öffnen Sie den Deckel des Anschlußkastens mit einem Schraubendreher.



Montieren Sie das Anschlußkabel und stellen Sie mit den mitgelieferten Brücken die richtigen Verbindungen her (siehe Seite 66: Schaltbild Anschlussblock). Im Deckel des Anschlussblockes steht eine Abbildung, wie die Verbindung mit den Brücken zu erfolgen hat.

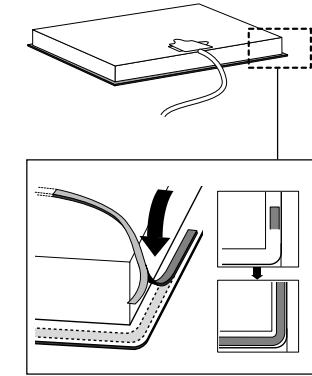


Befestigen Sie das Kabel mit der Zugentlastung und schließen Sie den Deckel.

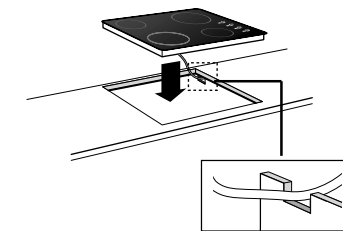


## Kochfeld einsetzen

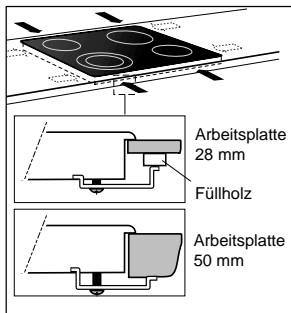
Kleben Sie das Dichtungsband an der Unterseite der Glasplatte.



Drehen Sie das Kochfeld um und lassen Sie das Gerät in den Ausschnitt sinken. Führen Sie das Anschlußkabel nötigenfalls durch den Ausschnitt im Seitenteil des Küchenschrankes (bei Einbau in Kombination mit einem Backofen).



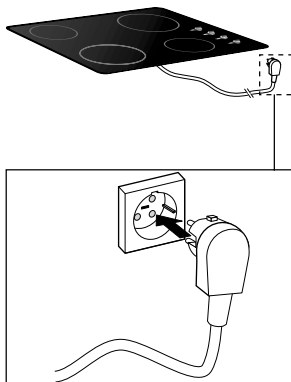
Befestigen Sie das Kochfeld mit den Klemmen.



Den Befestigungsbügel durch die Aussparung in der Unterseite des Kochfeldes stecken.

Bei Arbeitsplatten mit einer Dicke zwischen 28 mm und 40 mm ist ein Füllholz zwischen den Klemmen zu verwenden.

### Kochfeld anschließen und überprüfen



Nehmen Sie den elektrischen Anschluß vor.