

OPERATING TIME LIMIT

Each cooking zone is equipped with an operating time limit: The cooking zone is automatically switched off after a certain time without changing the settings. This time varies depending on the power level selected as described in the table below.

Power level	Operating time (hours)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,0

NOTES ON COOKING

EXAMPLES OF COOKING SETTINGS

(The following values are guidelines)

1 to 2	Melting, heating	Sauces, butter, chocolate, gelatine, precooked dishes
2 to 3	Swelling, defrosting, keeping warm	Rice, pudding, sugar syrup, dried vegetables, fish, frozen foods
3 to 4	Steaming	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Steaming, swelling, defrosting	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Preheating, continued cooking	Goulash, roulades, sausage, hard-boiled eggs
7 to 8	Gentle frying	Potatoes, fish, schnitzel, fried sausage, fried eggs
9 / P	Baking, roasting, boiling water	Steaks, omelets, fried dishes, water

MAINTENANCE AND CLEANING

Switch off the appliance before cleaning.

Do not clean the hob if the glass is too hot: **Risk of burns.**

- Remove light stains with a damp cloth with detergent diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Strongly corrosive or abrasive cleaning agents and cleaning equipment that can cause scratches must be avoided at all costs.
- Never use steam cleaners or high-pressure cleaners.
- Do not use any objects that could scratch the ceramic glass.
- Make sure that the cookware is dry and clean. Ensure that there are no dust particles on the ceramic hob or on the cookware. If you slide rough cookware around, it will scratch the surface of the hob.
- Spilled sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. This will prevent the surface from being damaged.

TROUBLESHOOTING

The hob or the cooking zone doesn't start-up:

- The hob is badly connected to the electrical system.
- The protection fuse has blown.
- The locking function is activated
- The sensitive keys are covered by grease or water.
- An object is covering the control panel.

The symbol [Fc] displays :

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The symbol [F0] displays :

- Disconnect the hob for 2 minutes and re-plug it.
- If the symbol persists, call the After-sales Service.

The symbol [F] followed by another character is displayed:

- € Call the After-sales Service.

One or all cooking zones cut-off:

- € The safety system has engaged
- € You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- € One or more sensitive keys are covered.

The symbol [] displays:

- € An object or liquid covers the control keys. The symbol disappears as soon as the key is released or cleaned.

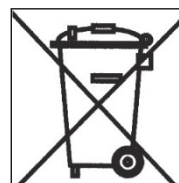
If one of the symbols above persists, call the After-sale service.

O A O O

The packaging materials are ecological and recyclable

The electronic appliances are made of recyclable and so they eventually have to be recycled. It is necessary for the functioning and safety of the appliance

Do not dispose of the appliance in household waste
Contact the local waste collection centre
Responsible for recycling of household appliances

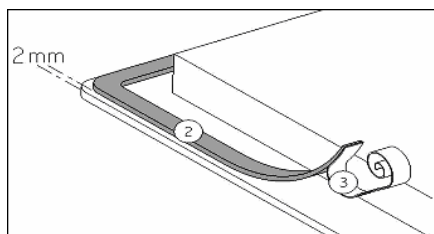


INSTALLATION INSTRUCTIONS

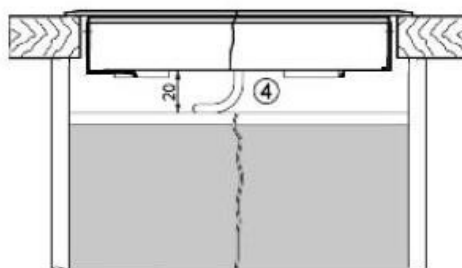
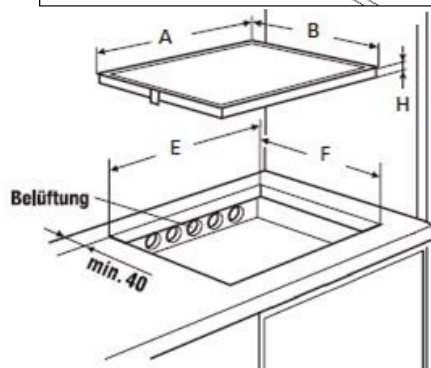
Installation falls under the exclusive responsibility of specialists.
The installer must comply with local laws and applicable standards.

Fitting the seal

The seal supplied with the hob prevents liquids from entering the cabinet. Installation must be carried out carefully and in accordance with the following drawing.



Glue the seal (2) two millimetres from the outer edge of the glass after removing the protective film (3).



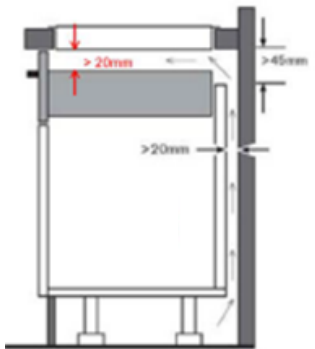
Mounting – Installing

The cut sizes are:

	A	B	E	F	H
5RE64361	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	57 mm

- Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.
- This appliance complies with type Y with regard to protection against fire hazards. Only appliances of this type may be installed on one side of adjacent tall cupboards or walls. However, no furniture or appliances may be higher than the hob from the other side.

- The furniture item or base in which the hob is to be installed, as well as the furniture edges, the laminate coatings and the adhesive used to fix them, must be able to withstand temperatures up to 100 °C.
- The wall bars of the edge must be heat-resistant.
- The hob may not be installed on top of a non-ventilated oven or dishwasher.
- There **must be a clearance of 20 mm** beneath the bottom of the hob casing to ensure good air circulation.



- If there is a drawer under the hob, no flammable (e.g. sprays) or heat-resistant objects should be stored there.
- Materials frequently used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut-out edge, a layer of lacquer or a special sealant should be applied. Special care must be taken when applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent leakage into the furniture below. In combination with smooth worktops, this seal guarantees proper sealing.
- The safety distance between the hob and the extractor hood mounted above it must comply with the hood manufacturer's instructions. In the absence of such instructions, a minimum distance of von 650 mm must be maintained.
- The connection cable may not be subjected to mechanical stress after installation.
- **WARNING:** Only use hob covers designed or specified as suitable by the manufacturer of the cooking appliance or hob covers built into the appliance. Using unsuitable hob covers may cause accidents.

ELECTRICAL CONNECTION

- This appliance should only be installed and connected to the electrical system by a qualified electrician.
- Protection against live parts must be ensured after installation.
- The required connection data can be found on the labels on the hob casing near the connection box.
- The connection to the mains must be made via an earthed plug or via an all-pole separator with a contact opening of at least 3 mm.
- The electric circuit must be separated from the mains by means of suitable devices, e.g: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not equipped with an accessible plug, separators must be installed in the system in accordance with the installation instructions.
- The input cable must be laid so that it does not touch any of the hot parts of the hob.

Caution!

This appliance may only be connected to a mains supply with 230 V/400 V ~ 50/60 Hz.
Always connect the earth cable.

Please observe the wiring diagram.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection class
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1.5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneity factor according to the standard EN 60335-2-6

Connecting the hob

Setting up the configurations:

For the different connection types, use the brass bridges in the box next to the terminal.

Single-phase 230V~1P+N:

Place a bridge between terminals 1 and 2.

Connect the earth to the earth connection, the neutral conductor N to terminal 4 and phase L to one of the terminals 1 or 2.

Two-phase 400V~2P+N:

Connect the earth to the earth connection, the neutral conductor N to terminal 4, phase L1 to terminal 1 and phase L2 to terminal 2.

Caution!

Frequent loosening and tightening the screws on the connection box may affect their tightness. Therefore, it is advisable to keep screwing and unscrewing to a minimum. Ensure that the cables are correctly inserted and tightly screwed.

We cannot be held responsible for accidents caused by incorrect connection or which may result from the use of an appliance which is not earthed or which is equipped with an incorrect earth connection.

TABLE DES MATIÈRES

2 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 2 Mesures de précaution avant l'utilisation
 - 2 Mise en service
 - 3 Mesures de précaution pour ne pas endommager l'appareil
 - 4 Mesures de précaution en cas de défaillance de l'équipement
 - 4 Autres mesures de protection
-

5 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- 5 Caractéristiques techniques
 - 6 Bandeau de commande
-

6 UTILISATION DE L'APPAREIL

- 6 Affichage
-

7 MISE EN MARCHÉ ET COMMANDE

- 7 Avant la première utilisation
 - 7 Mise en marche
 - 7 Affichage de la chaleur résiduelle
 - 8 Cuisson automatique
 - 8 Verrouiller le bandeau de commande
 - 9 Limiteur de durée de fonctionnement
-

9 REMARQUES SUR LA CUISSON

- 9 Exemples de réglages de cuisson
-

10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

10 DÉPANNAGE

11 PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

12 REMARQUES SUR L'INSTALLATION

14 CONNEXION ÉLECTRIQUE

O S S D S

S S D A O A A SA O

D'alle to tle at iel

installation et le acco de ent de l'appa eil doi ent t e e ect s pa des sp cialistes a s
e a icant ne pe t t e ten esponsa le des do a es ca s s pa des e e s d installation
o de acco de ent

o e l'appa eil p isse t e tilis il doit t e co ecte ent ip et install dans n e le
de c isine et s n plan de t a ail app op i et a

et appa eil na e est destin e cl si e ent la c isson des ali ents l ne pe t t e tilis
d a t es ins dans le na e dans le co e ce o dans l ind st ie

eti e to tes les ti ettes et a tocollants d e e c a i e

appa eil ne doit pas t e odi i o t ans o

a pla e de c isson ne pe t t e tilis e ni en tant l ent ind pendant ni co e plan de
t a ail

appa eil doit t e is la te e et connect selon les no es locales

tilise pas de allon e po la conne ion

appa eil ne pe t pas t e tilis a -dess s d n la e- aisselle o d n s che-lin e ca la
ape i s chappe pe t ca se des do a es

appa eil n est pas con po onctionne a ec ne in te ie e te ne o n syst e de
co ande distance

A **O** e p ocess s de c isson doit t e s eill n p ocess s de c isson co t doit
t e s eill

S S

tei ne les ones de c isson ap s tilisation

a de n il s la pla e de c isson pendant la c isson a ec des aisses o des h iles i
pe ent s en la e apide ent

eille ne pas o s le pendant o ap s l tilisation de l'appa eil

ss e - o s a c n c le d n appa eil i e o o ile n ent e en contact a ec le e e o
ne casse ole cha de

c n o et a n ti e ca tes de c dit dis ettes calc lat ices ne doit t e a en
p o i it de l'appa eil all

De ani e n ale ne place pas d'objets tallés à tes et des casseroles sur la surface en cas de prise en charge à l'échelle de chaleur si elle celle-ci peut se chauffer et endommager le

le éco le a ais l'appareil d'installation de protection Ils peuvent être des chaudières et pénétrer

et appareillage peut être utilisables pendant des années ou plus et pendant des personnes dotées de capacités physiques sensorielles ou mentales d'individus disposant de connaissances ou de expérience insaisissables sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont été des installations liées à l'utilisation de l'appareil et ils ont installé les is es i en s l'ent

es en avant ne sont pas à tout savoir à l'appareil

es en avant peuvent être nettoyés et effectués l'entretien de l'appareil sous surveillance

S S D A O O AS
DO A A A

es onds de casseroles et les pots endommagés pots en fonte non aillés peuvent endommager la surface

es saletés et la saleté peuvent endommager la surface

ite de ailettes des objets sur la surface

il y a pas les objets de surface à l'écoulement des casseroles

ss e - o s e la ventilation de l'appareil fonctionne conformément aux instructions d'ajustement

e pose pas de casseroles sur la surface

es ce le plastique ou les feuilles d'aluminium ne doivent pas entrer en contact avec les plaques de cuisson et ne doivent pas être soulevés lors des opérations de nettoyage pendant le nettoyage de l'appareil et étiquettes indiquent des plaques de cuisson attention ne pas les soulever pas dans le processus

A SS : is e d'incendie ne an e a c n o e t s la surface de cuisson

e place a ais n'occupent pas de l'espace de cuisson

il y a n'importe quel appareil encastré dans l'espace de cuisson et la distance entre le contenu de l'appareil et la surface de cuisson est suffisante et est respecté si possible pour assurer une bonne ventilation

e place pas d'objets dans la surface de cuisson dans le tiroir si la plaque de cuisson Tous les tiroirs doivent être maintenus à l'échelle

S SD A O AS
D D A A D

indicateur de la performance de l'alimentation lactique principale

il est également possible de demander l'appareil de l'alimentation lactique et contactez le service client

l'opération doit être effectuée par des spécialistes ou pas l'appareil ou s-

A SS : si la surface en verre est fissurée, l'appareil doit être remplacé

A S S SD O O

veiller à ce que les casseroles soient toujours sèches la zone de cuisson et le fond de la casserole doit être la zone de cuisson à tout le possible

les utilisateurs destinataires du chapitre ont peut-être le fonctionnement de l'appareil ou s'occuper de consulter le manuel d'utilisation

utiliser pas d'ustensiles en aluminium ou en plastique ils pourraient endommager les zones de cuisson en cuivre

essayer **A AS** de teindre le verre de l'appareil et de la laver avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse

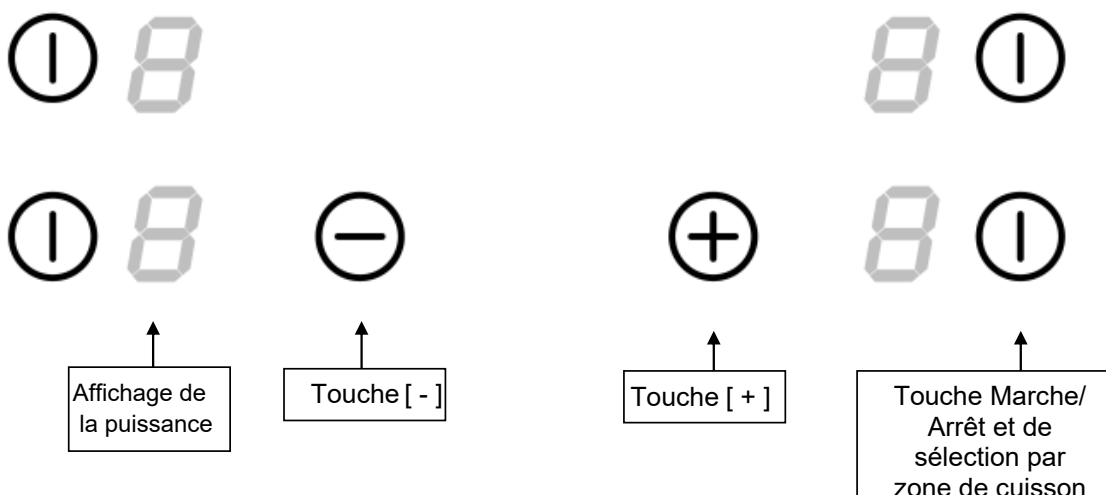
D S O D A A

A A S S S

Type	
issance totale onso ation d ne ie de la pla e de c isson ho	000 1 0 h
one e c isson a ant ga che issance no inale at o ie a ec casse oles standa dis es onso ation d ne ie de la pla e de c isson ho	190 1 00 1 9 h
one e c isson arri re ga che issance no inale at o ie a ec casse oles standa dis es onso ation d ne ie de la pla e de c isson ho	1 1 00 1 h
one e c isson arri re roite issance no inale at o ie a ec casse oles standa dis es onso ation d ne ie de la pla e de c isson ho	190 1 00 191 h
one e c isson a ant roite issance no inale at o ie a ec casse oles standa dis es onso ation d ne ie de la pla e de c isson ho	1 1 00 1 h

calc l selon la thode de es e de la p issance 0 0-

BANDEAU DE COMMANDE



UTILISATION DE L'APPAREIL

AFFICHAGE

Affichage	Désignation	Description
0	Zéro	La zone de cuisson est activée
1...9	Niveau de puissance	Sélection du niveau de cuisson
A	Accélérateur de chaleur	Cuisson automatique
E	Message d'erreur	Défaut électronique
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude
L	Verrouillage	La plaque de cuisson est verrouillée
F	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique

MISE EN MARCHÉ ET COMMANDE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nettoyez la plaque de cuisson avec un chiffon humide, puis séchez soigneusement la surface. N'utilisez pas de produits de nettoyage qui pourraient provoquer une teinte bleutée sur la surface du verre.

MISE EN MARCHÉ

Allumer / éteindre la plaque de cuisson :		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Activer	Appuyez sur [⓪]	[0]
Désactiver	Appuyez sur [⓪]	Aucun ou [H]

Switching a cooking zone on/off:		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner une zone	Appuyez sur [+]	L'affichage est allumé
Augmenter la puissance	Appuyez sur [+]	[1] to [9]
Réduire la puissance	Appuyez sur [-]	[9] to [1]
Booster fonction	Appuyez sur [+]	[P]
Désactiver	Appuyez sur [⓪]	[0] or [H]

AFFICHAGE DE LA CHALEUR RÉSIDUELLE

Après avoir éteint la plaque de cuisson, les zones de cuisson sont encore chaudes et [H] apparaît sur l'affichage. Le Symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez pas d'objets sensibles à la chaleur sur celles-ci tant que l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. **Il y a un risque de brûlures et d'incendie.**

CUISSON AUTOMATIQUE

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un système de cuisson automatique. La zone de cuisson démarre à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance au niveau présélectionné.

Activer :		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner une zone	Appuyez sur [+]	[0]
Pleine puissance	Appuyez sur [+]	[1] à [9]
Cuisson automatique	Appuyez de nouveau sur [+]	[9] clignote avec [A]
Sélection du niveau de puissance (par exemple 7)	Appuyez sur [-]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

Désactiver la cuisson automatique :		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Sélectionner une zone (par exemple 7)	Appuyez sur [+]	[7] clignote avec [A]
Sélectionner le niveau de puissance	Appuyez sur [-] ou [+]	Niveau de puissance sélectionné

VERROUILLER LE BANDEAU DE COMMANDE

Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, notamment pendant le nettoyage, le bandeau de commande peut être verrouillé (sauf le bouton Marche/Arrêt [⓪]).

Verrouiller :		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Démarrer	Appuyez sur [⓪]	[0] ou [H]
Verrouiller la plaque de cuisson	Appuyez simultanément sur [-] et [+] dans la zone avant gauche. Appuyez de nouveau sur [+] dans la zone avant gauche.	[0] ou [H] [L]

Déverrouiller :		
Action	Bandeau de commande	Affichage
Démarrer	Appuyez sur [⓪]	[L]
Dans les 5 premières secondes après la mise en marche : Déverrouiller la plaque de cuisson	Appuyez simultanément sur [-] et [+] dans la zone avant gauche. Appuyez de nouveau sur [-].	[L] Aucun témoin lumineux sur l'affichage

LIMITEUR DE DURÉE DE FONCTIONNEMENT

Chaque zone de cuisson est équipée d'un limiteur de durée de fonctionnement : la zone de cuisson est automatiquement désactivée après un certain temps sans modification des paramètres. Ce temps varie en fonction du niveau de puissance choisi, comme le décrit le tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	Durée de fonctionnement (heures)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

REMARQUES SUR LA CUISSON

EXEMPLES DE RÉGLAGES DE CUISSON

(Les valeurs suivantes sont indicatives)

1 à 2	Fondre, chauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine, plats cuisinés
2 à 3	Faire tremper, décongeler, maintenir au chaud	Riz, pudding, sirop de sucre, légumes secs, poisson, produits surgelés
3 à 4	Cuisson vapeur	Légumes, poisson, viande
4 à 5	Cuisson vapeur, faire tremper, décongeler	Pommes de terre à la vapeur, soupes, pâtes, légumes frais
6 à 7	Porter à ébullition, maintenir à ébullition	Goulasch, roulades, saucisses, œufs durs
7 à 8	Grillade douce	Pommes de terre, poisson, escalope, saucisse, œufs au plat
9	Cuire, rôtir, bouillir de l'eau	Steaks, omelettes, plats rôtis, eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Veillez éteindre l'appareil avant le nettoyage.

Ne nettoyez pas la plaque de cuisson si le verre est trop chaud : **Risque de brûlures.**

- Enlevez les taches légères avec un chiffon humide avec du produit vaisselle dilué dans un peu d'eau. Rincez ensuite à l'eau froide et séchez soigneusement la surface.
- Il faut éviter à tout prix les produits de nettoyage fortement corrosifs ou abrasifs et les équipements de nettoyage qui peuvent provoquer des rayures.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs à vapeur ou de nettoyeurs à haute pression.
- N'utilisez pas d'objets qui pourraient rayer le verre céramique.
- Veillez à ce que les casseroles soient sèches et propres. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de particules de poussière sur la plaque de cuisson en céramique ou sur les ustensiles de cuisine. Si vous faites glisser des casseroles rugueuses, cela rayera la surface de la plaque de cuisson.
- Le sucre, la confiture, la gelée, etc. renversés doivent être enlevés immédiatement. Cela permet d'éviter que la surface ne soit endommagée.

DÉPANNAGE

La plaque de cuisson ou la zone de cuisson ne peut pas être allumée :

- La plaque de cuisson n'est pas raccordée au secteur.
- Le fusible de protection a sauté.
- Le verrouillage est activé.
- Les touches tactiles sont recouvertes de graisse ou d'eau.
- Un objet se trouve sur les touches.

Le symbole [E] est affiché :

- L'électronique est défectueuse.
- Veuillez contacter le service après-vente.

Une ou toutes les zones de cuisson sont désactivées :

- Le dispositif de coupure de sécurité est activé.
- Vous avez oublié depuis longtemps d'éteindre la zone de cuisson.
- Une ou plusieurs touches tactiles sont recouvertes.

Le symbole [Er03] est affiché :

- Un objet ou un liquide recouvre les boutons de commande. Le symbole disparaît dès que le bouton n'est plus recouvert ou nettoyé.

Le symbole [ER21] est affiché :

- La plaque de cuisson a surchauffé. Laissez-la refroidir et rallumez-la.

Le symbole [U400], [Er25] ou [U4] est affiché :

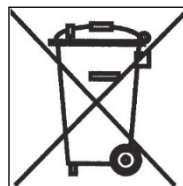
- La plaque de cuisson n'est pas raccordée au secteur. Vérifiez la connexion et rebranchez la plaque de cuisson.

Si l'un des symboles ci-dessus continue de s'afficher, contactez le service clientèle.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont fabriqués à partir de matériaux recyclables et parfois nocifs pour l'environnement, mais ceux-ci sont nécessaires au fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.
- Contactez votre point de collecte de déchets local, qui est responsable du recyclage des appareils ménagers.



REMARQUES SUR L'INSTALLATION

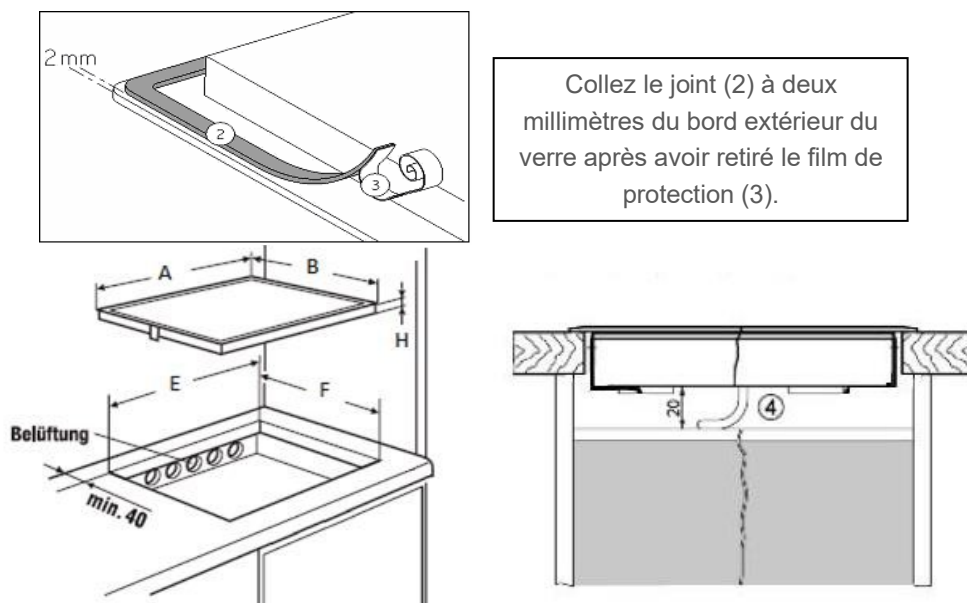
L'installation est de la responsabilité exclusive des spécialistes.

L'installateur doit se conformer aux lois locales et aux normes applicables.

Installer le joint

Le joint fourni avec la plaque de cuisson empêche les liquides de pénétrer dans le meuble.

L'installation doit être réalisée avec soin et conformément au schéma suivant.



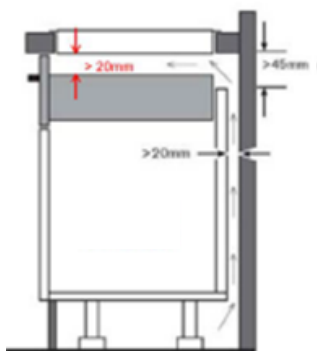
Montage – Installation

Les dimensions de coupe sont :

	A	B	E	F	H
5RE64361	590 mm	520 mm	560 mm	490 mm	57 mm

- **Veillez à respecter une distance de 50 mm entre la plaque de cuisson et le mur ou les côtés.**
- Cet appareil correspond au type Y en termes de protection contre les risques d'incendie. Seules les unités de ce type peuvent être installées à proximité de meubles hauts ou de murs sur un côté. **De l'autre côté, aucun meuble ou appareil ne doit être plus haut que la plaque de cuisson.**

- Le meuble ou le socle dans lequel la plaque de cuisson doit être encastrée, ainsi que les bords du meuble, les revêtements stratifiés et la colle avec laquelle ils sont fixés, doivent pouvoir résister à des températures allant jusqu'à 100 °C.
- Les barres murales du bord doivent être résistantes à la chaleur.
- La plaque de cuisson ne doit pas être installée au-dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Il doit y avoir **un espace libre de 20 mm** sous le dessous de la plaque de cuisson pour assurer une bonne circulation de l'air.



- S'il y a un tiroir sous la plaque de cuisson, aucun objet inflammable (par exemple, des aérosols) ou sensible à la chaleur ne doit y être stocké.
- Les matériaux fréquemment utilisés pour les plans de travail se dilatent au contact de l'eau. Une couche de vernis ou un scellant spécial doit être appliqué pour protéger le bord de coupe. Un soin particulier doit être apporté à l'installation du joint adhésif fourni avec la plaque de cuisson afin d'éviter toute fuite dans les meubles situés en-dessous. Ce joint, associé à des surfaces de travail lisses, garantit une étanchéité correcte.
- La distance de sécurité entre la plaque de cuisson et la hotte de cuisine montée au-dessus doit être conforme aux instructions du fabricant de la hotte. En cas de données manquantes, une distance minimale de 650 mm doit être respectée.
- Le câble de raccordement ne doit pas être soumis à des contraintes mécaniques après l'installation.
- **AVERTISSEMENT :** utilisez uniquement les couvercles de plaque de cuisson conçus ou spécifiés comme appropriés par le fabricant de l'appareil de cuisson ou les couvercles de plaque de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de couvercles de plaque de cuisson inadaptés peut provoquer des accidents.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et la connexion au système électrique ne doivent être effectuées que par un électricien qualifié.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après l'installation.
- Les données de connexion requises se trouvent sur les étiquettes apposées sur le boîtier de la plaque de cuisson, près du boîtier de connexion.
- La connexion au réseau doit être effectuée par une fiche mise à la terre ou par un dispositif de coupure sur tous les pôles avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Le circuit doit être séparé du secteur par des dispositifs appropriés, par exemple : un disjoncteur, des fusibles ou des contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas équipé d'une fiche accessible, des dispositifs de déconnexion doivent être installés dans le système conformément aux instructions d'installation.
- Le câble d'entrée doit être acheminé de manière à ne toucher aucune des parties chaudes de la plaque de cuisson.

Attention !

Cet appareil ne peut être raccordé qu'à un réseau 230 V/400 V ~ 50/60 Hz.

Connectez toujours le câble de terre.

Respectez le schéma de connexion.

Secteur	Raccordement	Diamètre du câble	Câble	Classe de protection
230V~50/60Hz	1 phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le facteur simultané selon la norme EN 60 335-2-6

Connexion de la table de cuisson

Mise en place des configurations :

Utilisez les ponts en laiton dans la boîte à côté de la borne pour les différents types de connexion.

Monophasé 230V~1P+N :

Placez un pont entre les bornes 1 et 2.

Reliez la terre à la borne de terre, le conducteur neutre N à la borne 4 et la phase L à l'une des bornes 1 ou 2.

Biphasé 400V~2P+N :

Raccordez la terre à la borne de terre, le conducteur neutre N à la borne 4, la phase L1 à la borne 1 et la phase L2 à la borne 2.

Attention !

Le fait de desserrer et de serrer fréquemment les vis du boîtier de connexion risque de nuire à son étanchéité. Il est donc conseillé de limiter au maximum le vissage et le dévissage. Assurez-vous que les câbles sont correctement insérés et vissés.

Nous ne pouvons être tenus responsables des accidents causés par un branchement incorrect ou qui pourraient résulter de l'utilisation d'un appareil qui n'est pas mis à la terre ou qui est équipé d'une prise de terre défectueuse.

Service



www.blaupunkt-einbaugeraete.com

 **00 800 32 289 000**

Deutschland/Germany

service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich/Austria

service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande/Netherlands

service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien/Belgium

service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden/Sweden

service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich/France

service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg/Luxembourg

service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz/Switzerland

service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien/Italy

service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien/Spain

service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien/Grat Britain

service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com

Malta/Malta

service.MT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Dänemark/Denmark

service.DK@blaupunkt-einbaugeraete.com

 **1800 252 878 658**

Australien/Australia

CustomerCare@blaupunktAU.com

 **1800 209 2096**

Indien/India