(D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

(GB) **INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
(F) **INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
(I) **ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**
(E) **INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
(P) **MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
(GR) **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
(PL) **INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŹU**
(HU) **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**
(RUS) **Руководство по установке и эксплуатации**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
(GB) **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**
(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**
(I) **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
(E) **Encimera vitrocerámica de encastrar con mando Touch Control**
(P) **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
(GR) **Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**
(PL) **Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**
(HU) **Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**
(RUS) **Встраиваемая стеклокерамическая варочная поверхность**

D

Sie haben ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Touch-Control Bedienfeld erworben?
Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Kochfeld haben, beachten Sie bitte besonders die Kapitel 2 und 3 in dieser Gebrauchsanweisung.
Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Kochfeld-Typen. Dem Typenschild auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanweisung können Sie entnehmen, welchen Kochfeld-Typ Sie erworben haben.

Inhalt

1. Bedienung

1.1 Ihr neues Kochfeld

1.2 Touch-Control Bedienfeld

1.3 Touch-Control Bedienung

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tips zu den Töpfen

2.2 Wichtige Hinweise

3. Reinigung und Pflege

4. Montage

4.1 Elektrischer Anschluß

4.2 Wartungs- und Reparaturarbeiten

4.3 Arbeitsplattenausschnitt

4.4 Einbau

1. Bedienung

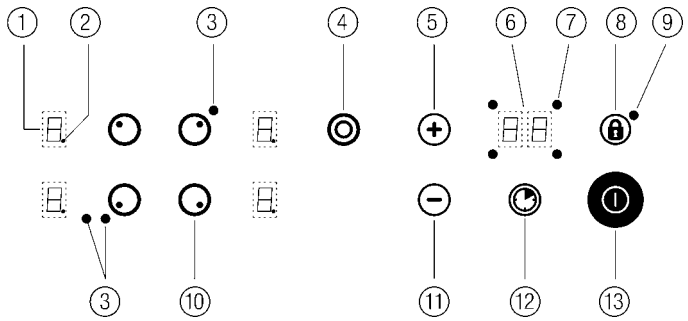
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control Bedienung

Diese Anleitung gilt für die Typen: FGKST 58.., FGKST 75.., .GKST 58.. und .GKST 75...

1.2 Touchcontrol-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluß) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird.

① *Kochstufenanzeige*
② *Bereitschaftspunkt Kochzone (leuchtet: Kochzone bedienbar)*
③ *Kontrollleuchte Mehrkreiszuschaltung*
④ *Mehrkreistaste*
⑤ *Plustaste*
⑥ *Zeituhranzeige*
⑦ *Kontrollleuchte Zeituhr*
⑧ *Verriegelungstaste*
⑨ *Kontrollleuchte Verriegelung (Steuerung)*
⑩ *Kochzonentaste*
⑪ *Minustaste*
⑫ *Zeituhrtaste*
⑬ *Ein/Ausschalttaste (Steuerung)*



1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.
Durch Betätigung der Ein/Ausschalttaste ⑬ wird die Steuerung eingeschaltet: Zum Einschalten den Finger auf die Taste legen bis bei allen Kochstufenanzeigen eine „0“ leuchtet und der Bereitschaftspunkt Kochzone ② blinkt. Die weitere Betätigung muß nun innerhalb der nächsten zehn Sekunden erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten wieder automatisch ausschaltet.
Um eine Kochzone einzuschalten entsprechende Kochzonentaste ⑩ der gewünschten Kochzone betätigen. Der jeweilige Bereitschaftspunkt Kochzone ② der aktivierten Kochzone leuchtet auf.
Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine Kochstufe von 1–9 wählen. Jede Kochzone kann im eingeschalteten Zustand jederzeit ausgeschaltet werden. Die gewünschte Kochzone muß dazu aktiviert sein, Bereitschaftspunkt Kochzone ② leuchtet auf.
Mit der Minustaste ⑪ kann die Kochstufe auf „0“ herunter geschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus und Plustaste ⑪+⑤ direkt ausgeschaltet werden.
Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein/Ausschalttaste ⑬ ausgeschaltet werden: Zum Ausschalten der gesamten Mulde den Finger kurze Zeit auf die Ein/Ausschalttaste ⑬ legen bis die Kontrollleuchten aus sind.
Durch Betätigung der Verriegelungstaste ⑧ werden alle Tasten, bis auf die Ein/Ausschalttaste ⑬, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt. Eine erfolgte Verriegelung wird durch die Kontrollleuchte ⑨ angezeigt. Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ⑧ hebt diesen Zustand wieder auf.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erfolgt durch ein leuchtendes „H“ auf der jeweilig zugehörigen Kochstufenanzeige ①.

Ankochstoß

Kochzone durch die Kochzonentaste ⑩ aktivieren. Die Minustaste ⑪ betätigen und die Kochstufe 9 wählen. Danach mit der Plustaste ⑤ Ankochstoß einschalten. Die Kochstufenanzeige ① wechselt während der Ankochzeit ständig zwischen dem Zeichen „A“ (Ankochstoß) und der eingestellten Kochstufe. Jetzt kann man die gewünschte Fortkochstufe von 1–8 wählen. Beläßt man jedoch die Kochstufe 9 ohne eine Fortkochstufe 1–8 zu wählen, so wird der Ankochstoß nach 10 Sekunden automatisch ausgeschaltet. Die Dauer des Ankochstoßes ist von der gewählten Fortkochstufe abhängig und aus der beigefügten Zeittabelle zu entnehmen.
Wird nach dem Wählen der gewünschten Fortkochstufe die Plustaste ⑤ gedrückt, so wird die Zeitdauer des Ankochstoßes, entsprechend der Zeittabelle, nach oben angepaßt. Wird nach dem Auswählen der gewünschten Fortkochstufe die Minustaste ⑪ gedrückt, so wird der Ankochstoß vorzeitig beendet.

Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,
Zeitdauer in Minuten, Sekunden

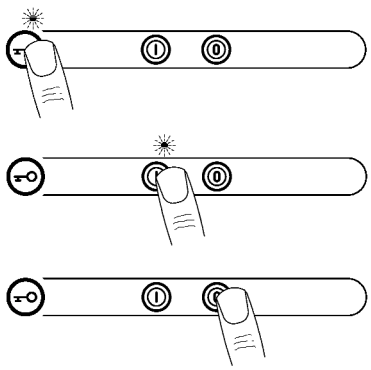
Kochstufe	AKS (Min:Sec)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung

Die Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung, der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Aktivieren und Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.
Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen. Durch Betätigen der Mehrkreistaste ④ den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Bei Dreikreiszuschaltung durch weiteres Betätigen der Mehrkreistaste ④ den dritten Heizkreis zuschalten. Die zweite Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Für das Ausschalten der Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung muß die entsprechenden Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste ④ schalten sich die äusseren Heizkreise aus. Die Kontrolllampen ③ erlöschen.

Warmhaltezone

Die Warmhaltezone eignet sich zum Warmhalten fertiggegarter Speisen, die während des Warmhaltens abgedeckt sein sollten.
Die Bedienung der Warmhaltezone erfolgt über den Berührungsschalter. Für das Einschalten der Warmhaltezone sind zwei Tastenbetätigungen nacheinander erforderlich. Zuerst muß die **Schlüsseltaste** betätigt werden (LED1 leuchtet auf).
Nun muß innerhalb von 6 Sekunden die **I-Taste** betätigt werden (LED 1 erlischt/LED-2 leuchtet auf), die Warmhaltezone ist eingeschaltet.
Durch Betätigen der **0-Taste** wird die Warmhaltezone wieder ausgeschaltet (LED-2 erlischt).



Topferkennung (TE)

Verfügt Ihr Kochfeld über eine Topferkennung, so prüft die TE, nach dem Auswählen einer Kochstufe, ob ein Metalltopf auf der Kochstelle steht. Wird kein Topf erkannt, so erscheint in der Anzeige ein **u** und der Heizkörper bleibt ausgeschaltet. Wird nun innerhalb von 10 Minuten ein Topf auf die Kochzone gestellt, schaltet sich der Heizkörper ein und in der Anzeige erscheint die ausgewählte Kochstufe. Kochzonen mit Zweikreisbeheizung oder Bräterzone werden automatisch zugeschaltet, das heißt, die TE erkennt auch die Größe des Topfes. Wird kein Topf auf die Kochzone gestellt, so wird diese aus Sicherheitsgründen nach 10 Minuten ausgeschaltet.
Die TE erkennt nur metallische Töpfe. Damit man auch mit nichtmetallischem Kochgeschirr kochen kann, läßt sich die TE für jede Kochzone ausschalten. Die gewünschte Kochzone ⑩ muß dazu aktiviert sein ② und eine Kochstufe gewählt werden. Nun ist zunächst die Mehrkreistaste ④ und anschließend zusätzlich die entsprechende Kochzonentaste ⑩ zu betätigen. Jetzt kann ohne die TE gekocht werden. Die Zweikreisbeheizung oder Bräterzone kann nun durch die Mehrkreistaste ④ zugeschaltet werden.
Die TE wird wieder aktiviert, indem man die Kochzone ausschaltet, beim erneuten Einschalten ist die TE wieder aktiv.

Wann muß die Topferkennung abgeschaltet werden?

1. **Bei Verwendung von nichtmetallischen Töpfen**
2. **Bei Töpfen, die aufgrund ihrer Größe bzw. Material den äußeren Heizkreis bei Mehrkreiskochzonen bereits zuschalten, diesen aber nicht oder nur wenig bedecken.**

Nach dem Gebrauch ist die Kochzone aus Sicherheitsgründen über die Touch-Control auszuschalten, damit sich durch Verschieben der Töpfe oder Ablegen von metallischen Gegenständen nicht unbeabsichtigt eine Kochzone, bei noch eingeschalteter TE, einschalten kann.

Zeituhr

Mit der Zeituhr wird eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit 01–99 Minuten automatisch ausgeschaltet. Die gewünschte Kochzone muß aktiviert sein, Bereitschaftspunkt ② leuchtet auf. Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine Kochstufe 1–9 wählen. Dann die Zeituhrtaste ⑫ betätigen. Die Zeituhranzeige ⑥ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ eine gewünschte Kochzeit 01–99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑦ der eingestellten Kochzone leuchtet auf.
Die eingestellte Kochzeit kann zu jederzeit verändert werden. Die jeweilige Kochzone aktivieren, Zeituhrtaste ⑫ betätigen und mit der Minus- oder Plustaste ⑪/⑤ die Kochzeit ändern.
Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt 2 Minuten lang ein Signalton. Dieser kann durch Betätigen einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Soll die Zeituhr vorzeitig ausgeschaltet werden, jeweilige Kochzonentaste ⑩ und Zeituhrtaste ⑫ betätigen. Nun kann mit der Minustaste ⑪ oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑪+⑤ die Zeituhr auf „00“ gestellt werden.
Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ⑫ keine Kochzone aktiviert sein (Bereitschaftspunkt Kochzone ② leuchtet nicht).

Sicherheitsabschaltung

Der Dauerbetrieb jeder einzelnen Kochzone ist durch eine Sicherheitsabschaltung zeitlich begrenzt, die die Kochzone entsprechend der gewählten Kochstufe nach einer bestimmten Zeitspanne abschaltet. Die Eingriffszeiten dieser Sicherheitsvorrichtung können aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touchcontrol Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ① ein „0“ bzw. ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein/Ausschalttaste ⑬ ist die Steuerung wieder betriebsbereit.
Wird mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt, ausgenommen die Minus- und Plustaste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als eine halbe Minute betätigt, durch Überkochen oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab. Falls die Tastenbetätigung andauert, erfolgt ein Dauer-Signalton.

Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung, Angabe in Stunden

Kochstufe	BDBGR (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tips zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen mit hohen Temperaturen z.B. Fritieren. Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochstelle gleich groß sind. Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet. Um direkt auf den Kochzonen zu arbeiten, können Sie Kochgeschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwenden, wenn deren Böden plangeschliffen sind. Bitte beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen der Hersteller. Übergelaufenes Gargut sollten Sie sofort entfernen.

Bevor Sie zum ersten Mal kochen sollte das Kochfeld gereinigt werden. Anschließend schalten Sie die Kochstellen nacheinander, ohne Töpfe, für drei Minuten auf der höchsten Stufe ein damit wird der Neugeruch beseitigt und evtl. Feuchtigkeit aus den Heizkörpern verdampft. Dieses ist notwendig damit die elektronischen Schaltkreise einwandfrei funktionieren.

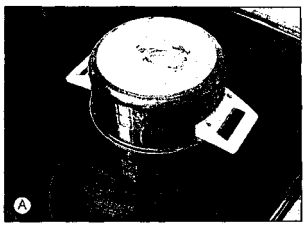
2.2 Wichtige Hinweise

Achtung: Die Oberflächen an Heiz- und Kochstellen werden bei Betrieb heiß. Aus diesem Grunde sollten Kleinkinder grundsätzlich ferngehalten werden.

Vermeiden Sie, daß harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Das Material ist unter bestimmten Voraussetzungen empfindlich gegen mechanische Belastungen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Kochfläche führen. Falls durch unachtsame Behandlung die Keramikplatte Brüche, Sprünge oder Risse aufweist, ist sie sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Dazu ist der Schutzschalter für den Herdanschluß im Sicherungskasten auszuschalten. Der Kundendienst muß verständigt werden.
Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden! Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf den heißen Kochzonen ist nicht zulässig.
Die Kochzonen nie ohne aufgestelltes Kochgut in Betrieb nehmen. Keine feuergefährliche, leicht entzündbare oder verformbare Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.
Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden; daher Speisen mit Fetten und Ölen z.B. Pommes frites, nur unter Aufsicht zubereiten. Außerdem dürfen keine Anschlußleitungen von Elektrogeräten die z.B. in Steckdosen in Kochfeldnähe eingesteckt sind, mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

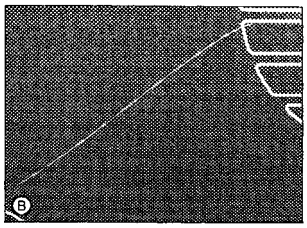
Das Glaskeramikkochfeld darf unter keinen Umständen mit einem Dampfreinigungsgerät oder ähnlichem gereinigt werden!

3. Reinigung und Pflege



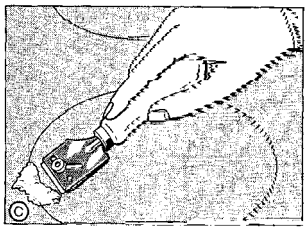
Reinigen Sie das abgekühlte Kochfeld nach jeder Benutzung. Selbst geringe Verschmutzungen brennen beim nächsten Einschalten fest. Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel. Stahlwolle, Putzschwämme und pulverförmige Mittel erzeugen Kratzer. Backofenspray ist nicht geeignet, da es aggressiv ist und die Kochfläche angreift.

Leichte Verschmutzungen

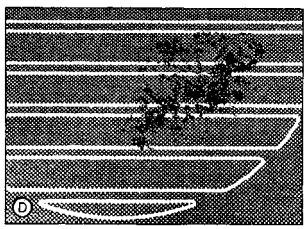


Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem feuchten Tuch oder mit warmer Spüllauge. Spülmittelreste mit kaltem Wasser abwaschen, dann die Fläche gut trockenreiben. Wasserflecken die durch überkochendes Wasser entstanden sind, sollten Sie mit Essig bzw. Zitrone oder kalklösenden Mitteln beseitigen. Haben Sie eines dieser Mittel versehentlich auf den Rahmen gebracht, reiben Sie ihn sofort mit einem nassen Tuch ab, sonst entstehen matte Stellen.

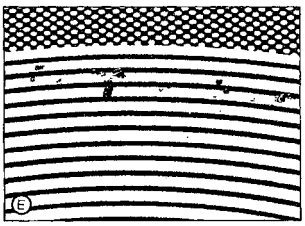
Starke Verschmutzungen



Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit „Sidol Spezial für Edelstahl“, „Stahlfix“ oder „Cerafix“. Den Reiniger unverdünnt mit einem Haushaltspapiertuch auftragen und verreiben. Lassen Sie das Mittel einwirken, wischen Sie es dann mit kaltem Wasser vollständig ab und reiben Sie das Kochfeld trocken. Auf der Kochfläche verbliebener Reiniger kann beim Wiederaufheizen aggressiv werden.



Hartnäckige Verschmutzungen und Verkrustungen können Sie am besten mit einem Glasschaber entfernen Ⓒ. Glasschaber erhalten Sie in Geschäften für Haushaltswaren, Maler und Heimwerkerbedarf oder über unseren Kundendienst. Achten Sie beim Kauf auf den Griff. Er sollte nicht aus Kunststoff sein, da Kunststoff an der heißen Kochfläche anklebt. Vorsicht bei der Handhabung Verletzungsgefahr.

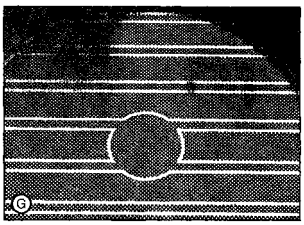


Zuckerhaltige Speisen können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen, weil sie diese nach dem Eintrocknen zerkratzen. Um solche Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, sofort im heißen Zustand mit dem Glasschaber entfernen Ⓓ, Ⓔ.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

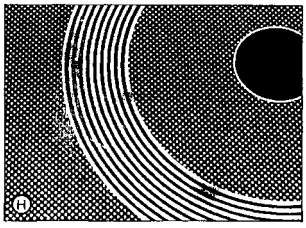
Sie haben keinen Einfluß auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um Veränderungen des Materials, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände.

Metallisch schillernde Verfärbungen Ⓖ entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Spezial für Edelstahl” oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.



Abgeschmirgeltes Dekor Ⓗ. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber Ⓒ entfernen; sonst können Schäden entstehen Ⓓ, Ⓔ.



Bei sachgemäßer Pflege bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön, und Sie erleichtern sich die Reinigung.

Zur Pflege empfehlen wir Ihnen „Cerafix“. Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der wasser und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch viel leichter entfernen. Wichtig ist also eine regelmäßige Pflege.

4. Montage

4.1 Elektrischer Anschluß (Anschlußwerte)

(Anschlußwerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanleitung)

Der elektrische Anschluß muß von einem konzessionierten Fachmann ausgeführt werden, der sich dabei von dem ordnungsgemäßen Einbau entsprechend den gesetzlich anerkannten Vorschriften (Deutschland VDE, Österreich ÖVE, Schweiz SEV usw.) überzeugen muß. Es ist besonders darauf zu achten, daß diese Vorschriften und die des örtlichen Elektrizitäts-Versorgungsuntemehmens vollständig eingehalten werden.

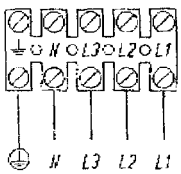
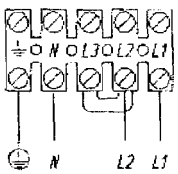
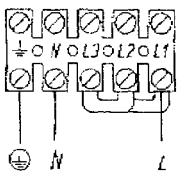
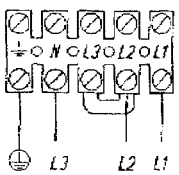
Dem Elektrogerät ist installationsseitig eine allpoligwirksame Trenneinrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzuschalten. Bitte beachten Sie, daß die vorhandene Netzspannung mit der auf dem Typenschild übereinstimmt.

Zum Anschluß muß der Schalterteildeckel, auf der Geräteunterseite, gelöst werden um an die Anschlußklemme zu gelangen. Nach dem Anschluß muß der Deckel wieder befestigt und die Anschlußleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlußleitung muß mindestens dem Typ HO5 VVF entsprechen.
Es ist darauf zu achten, daß die unbenötigte Länge der Anschlußleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird.

Die Lage der Kabeldurchführung entnehmen Sie bitte der Abb. 4.

Anschlußmöglichkeiten

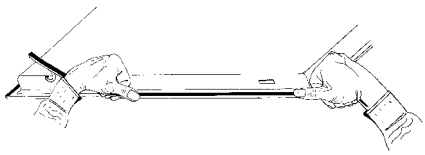
400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~ (*)	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm²	4 x 1,5 mm²	3 x 2,5 mm²	4 x 4 mm²

(*) Diese Anschlußvariante ist in der Schweiz durch den SEV nicht zugelassen.

4.2 Wartungs- und Reparaturarbeiten

Bei Reparatur muß das Gerät stromlos gemacht werden, d.h. die installationsseitige Trennvorrichtung muß vorher geöffnet werden. Bei Kundendienstfällen immer Typ und Fabr.Nr. angeben. Sie finden die notwendigen Daten auf dem Typenschild oder auf der Vorderseite der Bedienungsanleitung. Nach jedem Ausbau der Glaskeramik-Einbaukochfläche ist die Dichtung zu prüfen und gegebenenfalls zu erneuern.

4.3 Arbeitsplattenausschnitt



Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.
Die Maße des Arbeitsplattenausschnittes sind aus der Maßzeichnung zu entnehmen (Abb. 1+2).
Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.
Die Arbeitsplatte und somit die Kochfläche müssen unbedingt waagerecht eingebaut werden. Ein Verspannen der Kochfläche durch windschiefe Auflage erhöht die Bruchgefahr.

4.4 Einbau

Prüfen Sie vor dem Einbau, ob die umlaufende Kochfelddichtung lückenlos eingelegt ist.
Bei Einbau des Glaskeramikkochfeldes in eine Arbeitsplatte mit einem keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln), ist die an dem Kochfeld befindliche Dichtung zu entfernen und die Abdichtung der Kochfläche gegenüber der Arbeitsplatte durch plastische Dichtungsmaterialien, wie wärmebeständiger Silikon-Kautschuk, vorzunehmen.

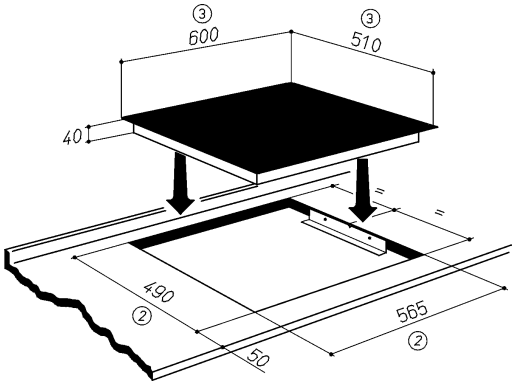
> **Achtung! Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muß ein Zwischenboden eingebaut werden, sodaß eine zufällige Berührung der Kochfelduntерseite nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muß mit einem Mindestabstand von 20 mm zur Kochfelduntерseite angebracht werden, so daß das Netzanschlußkabel nicht die Kochfelduntерseite berührt (Abb. 4).**
> **Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muß dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.**

Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes unterhalb der Arbeitsplatte dürfen keine Traversleisten vorhanden sein.
Das Kochfeld sorgfältig in den Ausschnitt einlegen und mit den entsprechenden Befestigungselementen fest mit der Arbeitsplatte verbinden.
Die Federn werden nach Zeichnung in den Ausschnitt geschraubt. Danach wird das Kochfeld gleichmäßig von oben in diese Haltefedern gedrückt.
Beim Einschrauben ist grundsätzlich das obere Loch der Feder zu benutzen, es sei denn die Arbeitsplatte ist gefliest. (Abb. 3)
Um den Einbau in Arbeitsplatten aus Granit oder ähnlichem Material zu erleichtern, haben wir spezielle Befestigungsfedern, Blechschrauben und Schnappmuttern beigelegt (Zeichnungen [Abb. 2a, 3a] beachten).
Schnappmuttern vorn und hinten in die Mulde einstecken. Beim Einschrauben Federn nicht überdehnen!
Achten Sie auf eine waagerechte Lage der Arbeitsplatte bzw. des Kochfeldes. Es muß verhindert werden, daß Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Dichtungsprofile, Dichtungsbänder, Dichtungsmittel einsetzen. Bezüglich des Schutzgrades gegen Feuergefahr handelt es sich um ein Gerät des Typs Y. Y bedeutet, daß dieses Gerät so aufgestellt werden kann, daß es mit seiner Rückseite und einer der beiden Seiten an willkürlich hohen Raum oder Möbelwänden steht. An die andere Seite dürfen jedoch nur Möbel oder andere Geräte mit gleicher Höhe wie dieses Gerät angestellt werden.

D

Typen: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Typ: FGKST 58 ..
Abb. 1



Typ: FGKST 75 ..
Abb. 1

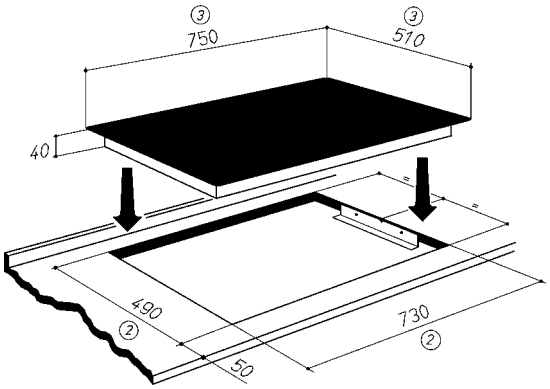
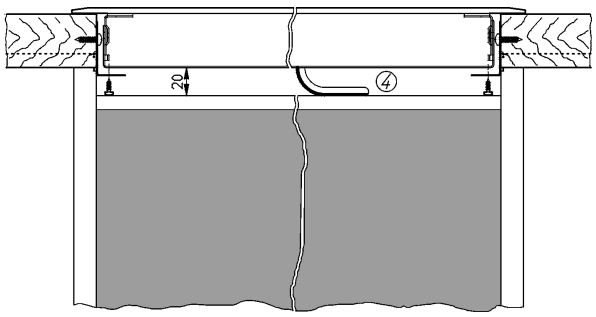


Abb. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in Rückwand

Befestigung in Arbeitsplatten aus Holz und ähnlichem Material

Abb. 2

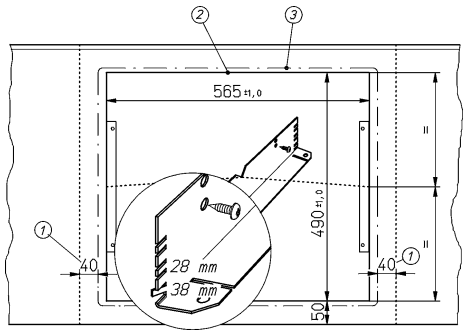


Abb. 2

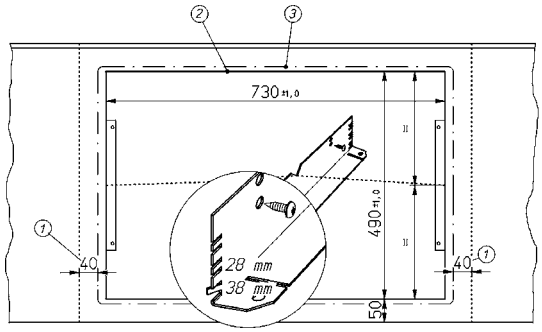
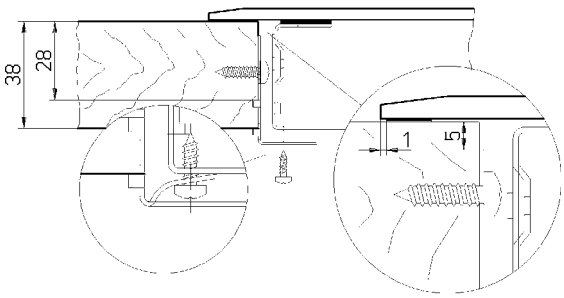


Abb. 3

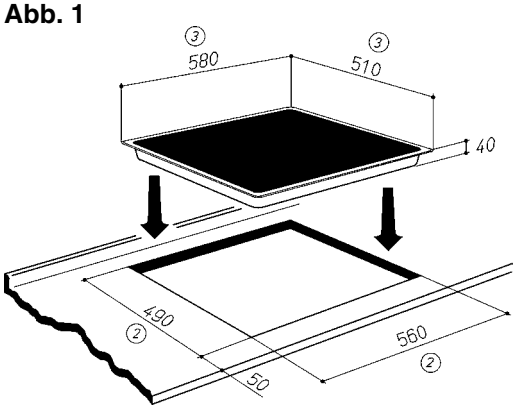


Für die Befestigung in Arbeitsplatten aus Granit oder ähnlichem Material, siehe Seite 11

Typen: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Typ: .GKST 58 ..

Abb. 1



Typ: .GKST 75 ..

Abb. 1

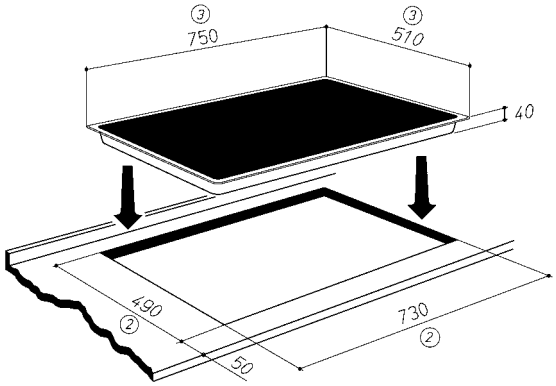
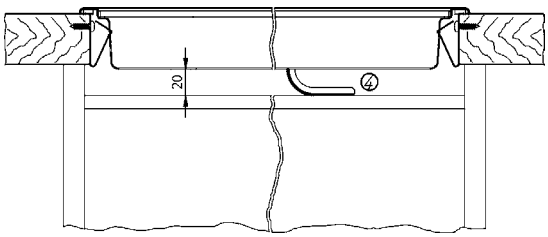


Abb. 4



① Mindestabstand zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß
③ Kochfeldaußenmaß
④ Kabeldurchführung in Rückwand

Befestigung in Arbeitsplatten aus Holz und ähnlichem Material

Abb. 2

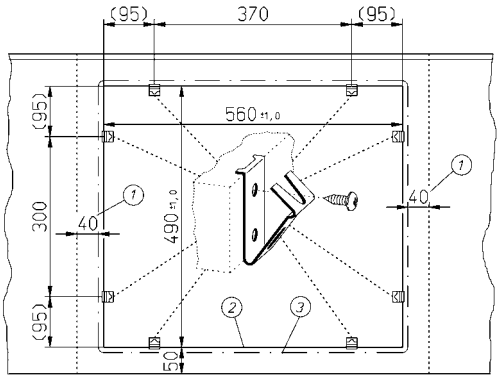


Abb. 2

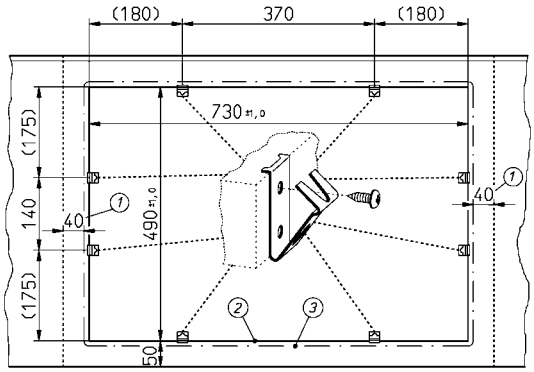
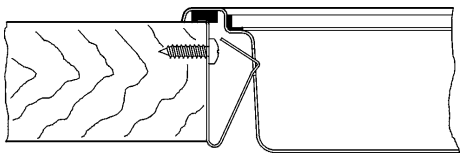


Abb. 3



Befestigung in Arbeitsplatten aus Granit oder ähnlichem Material (gilt für alle Typen)

Abb. 2a

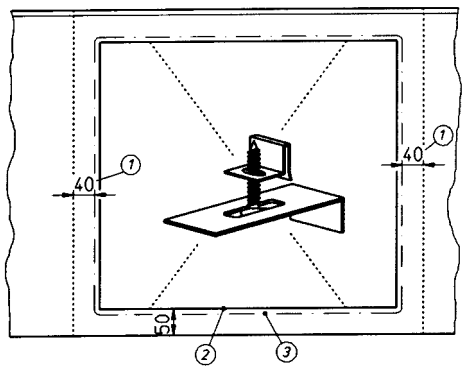
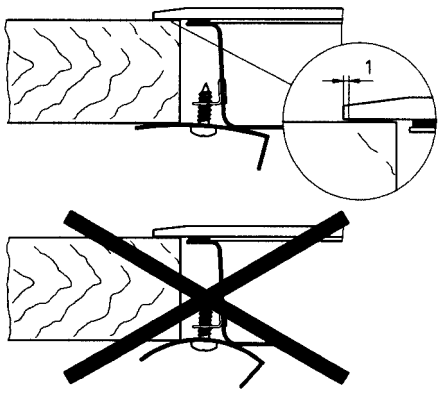



Abb. 3a