(D) GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

(GB) (AUS) **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 MONTAŻU**
(HU) **HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

(D) **Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
(GB) (AUS) **Built-in glass ceramic hob with Touch-Control operation**
(F) **Plaque de cuisson vitrocéramique avec commande Touch-Control**
(I) **Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
(E) **Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**
(P) **Placa de cozinhar em vitrocerâmica, 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**

223693 O71

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 mit Touch-Control-Bedienung
1.2 Touch-Control-Bedienfeld
1.3 Touch-Control-Bedienung

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tipps zu den Töpfen
2.2 Wichtige Hinweise

3. Reinigung und Pflege

4. Montage

4.1 Arbeitsplattenausschnitt
4.2 Einbau
4.3 Elektrischer Anschluss
4.4 Wartungs- und Reparaturarbeiten

Sicherheitshinweise

Vorsicht!

Personen, die mit dem Umgang mit der Einbaukochfläche nicht vertraut sind, dürfen diese nur unter Aufsicht betreiben.

Kleinkinder grundsätzlich fernhalten und sicherstellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Hinweise zum Umweltschutz

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

Das Rückführen der Verpackungsmaterialien in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Müllaufkommen.

1. Bedienung

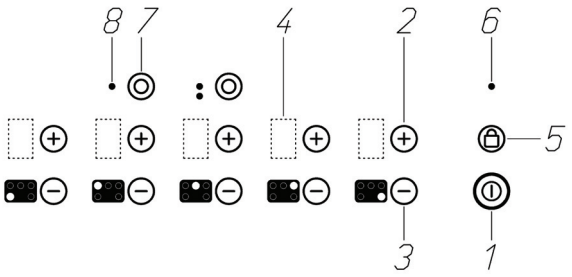
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Diese Anleitung gilt für den Typ: GKST 85.. und GKST 90 D.

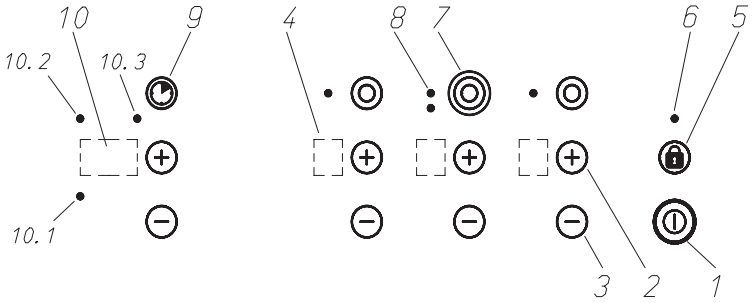
1.2 Touch-Control-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird. (Abgleich). Danach befindet sich die Steuerung im Standby-Modus. Während des Abgleiches leuchtet in der Kochstufenanzeige ④ ein Minus auf. Ist der Abgleich erfolgreich beendet, so erlischt dieses wieder. Während des Abgleiches dürfen die Sensortasten nicht durch Gegenstände oder sonstiges abgedeckt sein.

①	Ein-/Ausschalttaste (NOT-AUS)
②	Plustaste
③	Minustaste
④	Kochstufenanzeige
⑤	Verriegelungstaste
⑥	Kontrollleuchte Verriegelung
⑦	Mehrkreistaste
⑧	Kontrollleuchte für Zusatzheizkreis
⑨	Zeituhrtaste
⑩	Zeituhranzeige
⑩/1	Kontrollleuchte für Kochzone links
⑩/2	Kontrollleuchte für Kochzone mitte
⑩/3	Kontrollleuchte für Kochzone rechts



GKST 85..



GKST 90 D

1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.
Durch Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① wird die Steuerung eingeschaltet.
Bei allen Kochstufenanzeigen ④ und der Zeituhranzeige ⑩ leuchtet eine **„0“**. Die weitere Betätigung muß nun innerhalb der nächsten **10 Sekunden** erfolgen, ansonsten schaltet die Steuerung automatisch wieder ab.
Betätigt man die Minustaste ③, so erscheint die Kochstufe 4.
Anschließend kann man mit der Plus- bzw. Minustaste eine Kochstufe zwischen 0 und 9 wählen.
Mit der Minustaste ③ kann die Kochstufe wieder auf **„0“** herunter geschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ②/③ direkt ausgeschaltet werden.
Es erscheint eine „0“, die dann nach 10 Sekunden erlischt.

Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein/Ausschalttaste ① ausgeschaltet werden.

Ankochstoß

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Die Kochstelle wird automatisch mit voller Leistung aufgeheizt und zu gegebener Zeit (siehe Tabelle) auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.
Wird eine Kochzone durch die Plustaste ② eingeschaltet, so erscheint die Kochstufe 9. Der **Ankochstoß** ist jetzt **aktiv** und der Dezimalpunkt leuchtet auf. Die weitere Betätigung muß nun innerhalb der nächsten **10 Sekunden** erfolgen, ansonsten erlischt der Dezimalpunkt und der Ankochstoß ist nicht mehr aktiv.
Mit der Minustaste ③ eine Kochstufe zwischen 9 und 0 wählen. **Der Ankochstoß bleibt aktiv** und der Dezimalpunkt leuchtet. Erfolgt die Betätigung nachdem der Dezimalpunkt erloschen ist, so ist der Ankochstoß nicht mehr aktiv.
Verändert man während des Ankochstoßes die Kochstufe, so wird die Ankochzeit automatisch (siehe Tabelle) verrechnet.

Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,
Angabe in Sekunden

Kochstufe	AKS (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung

Die Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.
Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen. Durch Betätigen der Mehrkreistaste ⑦ den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte ⑧ leuchtet auf. Bei Dreikreiszuschaltung durch weiteres Betätigen der Mehrkreistaste ⑦ den dritten Heizkreis zuschalten. Die zweite Kontrollleuchte ⑧ leuchtet auf. Für das Ausschalten der Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung muß die entsprechende Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste ⑦ schalten sich die äusseren Heizkreise aus. Die Kontrolllampen ⑧ erlöschen.

Zeituhr

Mit der Zeituhr wird eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit 01–99 Minuten automatisch ausgeschaltet. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Die Zeituhrtaste ⑨ so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte ⑩/1/2/3 der gewünschten Kochzone aufleuchtet. Die Zeituhranzeige ⑩ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ③/② eine gewünschte Kochzeit 01–99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑩/1/2/3 der eingestellten Kochzone leuchtet auf.
Die eingestellte Kochzeit kann zu jederzeit verändert werden. Die Steuerung der Kochzeit ist nur für eine Kochzone möglich.
Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton. Dieser kann durch Betätigen einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.
Soll die Zeituhr vorzeitig ausgeschaltet werden, kann mit der Minustaste ③ oder der Zeituhrtaste ⑨ die Zeituhr auf „00“ gestellt werden.
Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ⑨ keine Kochzone aktiviert sein.

Verriegelung

Durch Betätigung der Verriegelungstaste ⑤ für ca. 2 s (Verriegelungsanzeige ⑥ leuchtet auf) werden alle Tasten, bis auf die Ein-/Ausschalttaste, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt.
Die Verriegelungsanzeige erlischt dann nach ca. 2 s wieder, die Verriegelung bleibt jedoch aktiv. Sobald eine beliebige Taste betätigt wird, leuchtet die Verriegelungsanzeige wieder für ca. 2 s auf.

Folgende Betätigungen sind weiterhin möglich:

- Ausschalten über die Ein-/Ausschalttaste (Notaus)
- Ausschalten über gleichzeitiges Betätigen der Plus- und Minustaste
- Entriegeln

Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ⑤ hebt diese Verriegelung wieder auf.
Die Verriegelungsanzeige leuchtet für ca. 2 s auf und erlischt dann wieder.
Die Verriegelung ist nun nicht mehr aktiv.

Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet.
Solange das „H“ nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.
Nach dem Erlöschen des Buchstabens „H“ kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Sicherheitsabschaltung

Die maximale Betriebsdauer jeder einzelnen Kochzone ist begrenzt und kann aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touchcontrol Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ④ ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein-/Ausschalttaste 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 **10 Sekunden** betätigt, durch evtl. Überkochen oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab.

Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung, Angabe in Stunden

Kochstufe	BDBGR (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

2. Worauf Sie achten müssen

2.1 Einige Tipps zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen bei hohen Temperaturen, z.B. Frittieren. 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 eventuelle 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.

Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf der Kochfläche abgelegt werden, da sie heiß werden können.

Nach dem Gebrauch ist die Kochzone durch die Touch-Control auszuschalten, um unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

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 feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der Kochstelle auskühlen.

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!

Achtung! Vorsicht bei der Verwendung von Simmertöpfen.
Simmertöpfe können unbemerkt leerkochen! Dieses führt in der Folge zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld. Hierfür wird keine Haftung übernommen!

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.

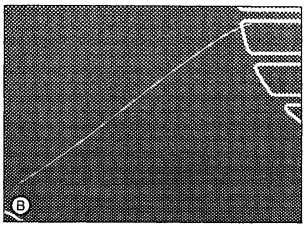
Metallisch schillernde Verfärbungen Ⓖ entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidol Spezial für Edelstahl” oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.

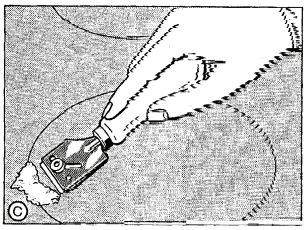
Abgeschmirgeltes Dekor Ⓗ. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flekken.

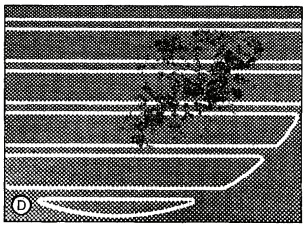
Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber Ⓒ entfernen; sonst können Schäden entstehen Ⓓ, Ⓔ.

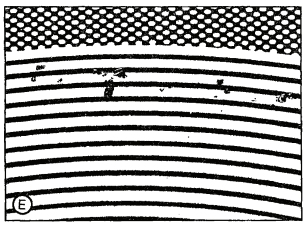
Bei sachgemäßer Pflege bleibt Ihr Kochfeld lange Zeit schön, und Sie erleichtern sich die Reinigung.

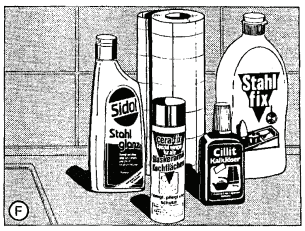
Zur Pflege empfehlen wir Ihnen „Cerafix“. Der hohe Silikonanteil dieses Mittels erzeugt einen Schutzfilm, der wasser und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dadurch viel leichter entfernen. Wichtig ist also eine regelmäßige Pflege.

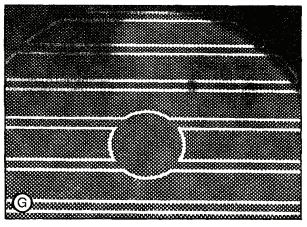


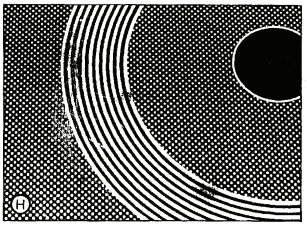






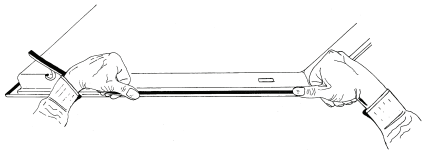






4. Montage

4.1 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.

4.2 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! Die Kochfeldunterseite wird mehr als 95°C heiß. Um Unfälle zu vermeiden, muss der vollständige Berührungsschutz zur Kochfeldunterseite gewährleistet sein. Beachten Sie bitte die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.

Achtung! Liegt das Kochfeld über Möbelteilen (Seitenwände, Schubkästen, etc.), so muß ein Zwischenboden eingebaut werden, sodaß eine zufällige Berührung der Kochfeldunterseite nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein und muss mit einem Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite angebracht werden, so daß das Netzanschlusskabel nicht die Kochfeldunterseite berührt (Abb. 2).
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.

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.

Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.

4.3 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 Elektrizitätsversorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

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

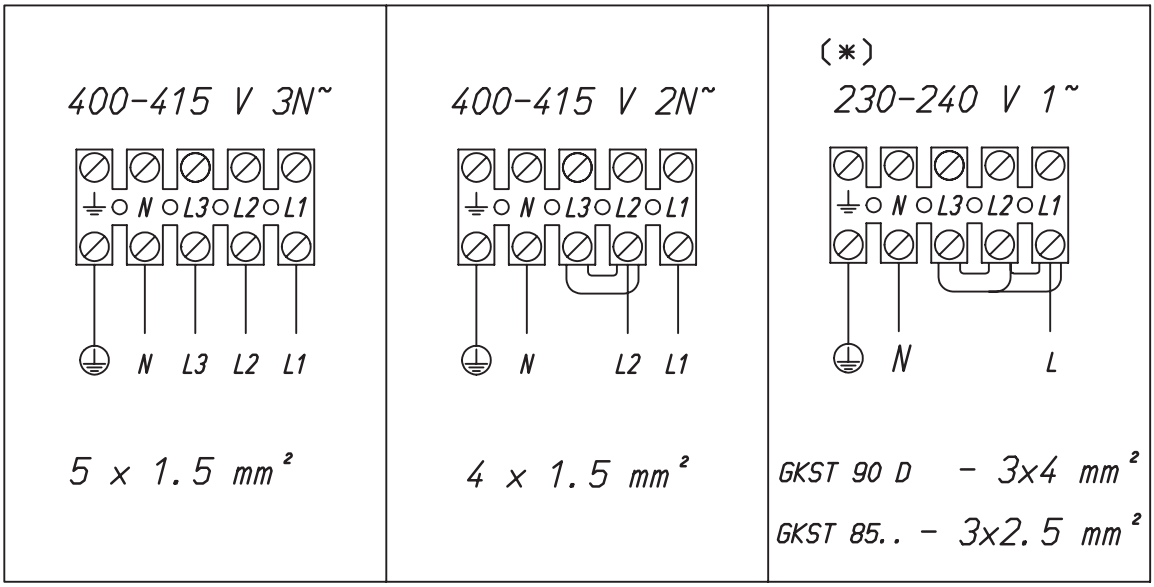
Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel auf der Geräteunterseite gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VVF entsprechen.
Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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. 2.

Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Anschlussmöglichkeiten



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

4.4 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.

D

Typ: FGKST 85 ..
Facette

Abb. 1

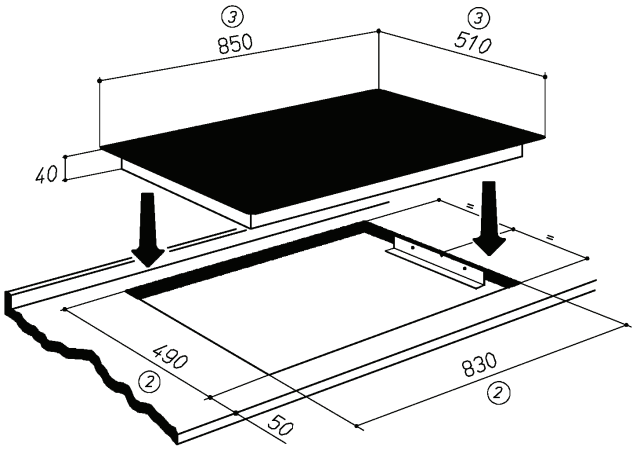
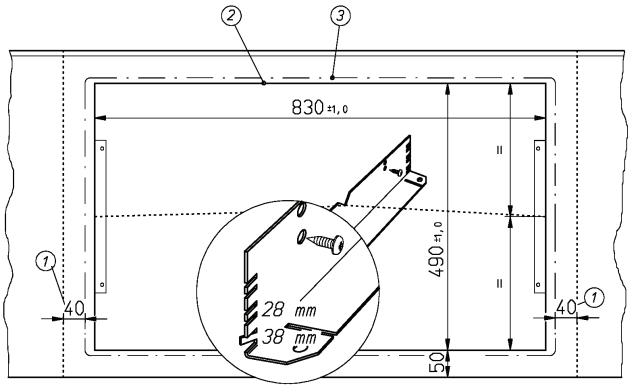


Abb. 2



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

Abb. 3

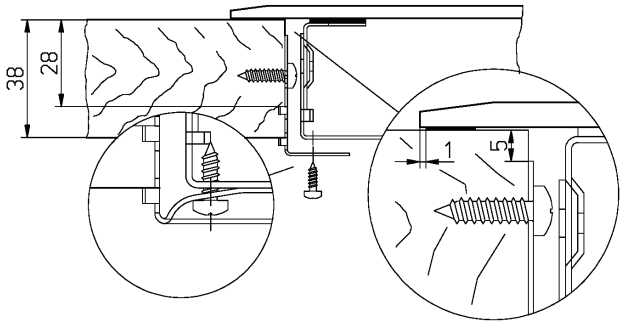
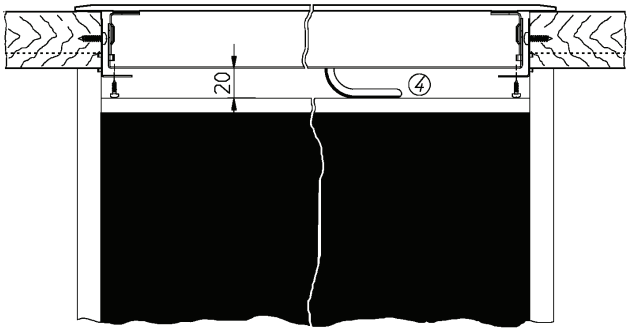


Abb. 4



Typ: FGKST 85 .. FB

Abb. 1

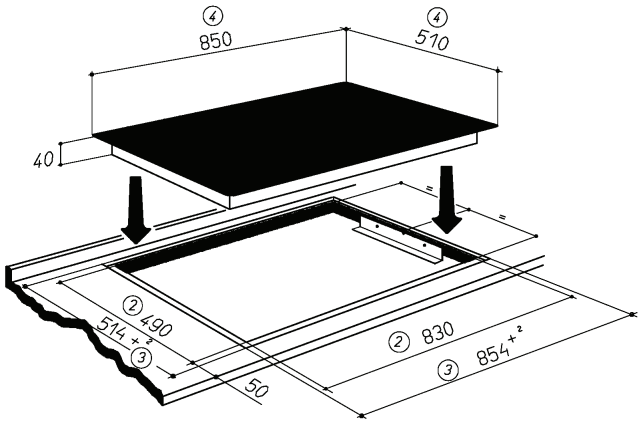
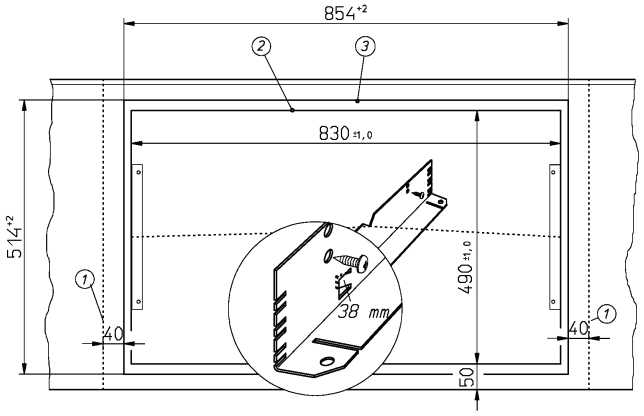


Abb. 2



① Mindestabstände zu benachbarten Wänden
② Ausfräsmaß innen
③ Ausfräsmaß außen
④ Kochfeldaußenmaß
⑤ Kabeldurchführung in der Rückwand

Abb. 3

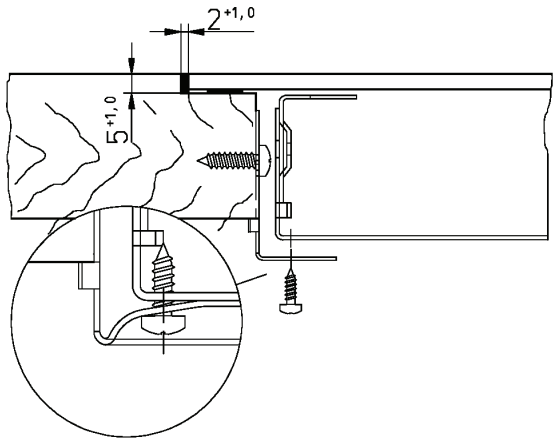
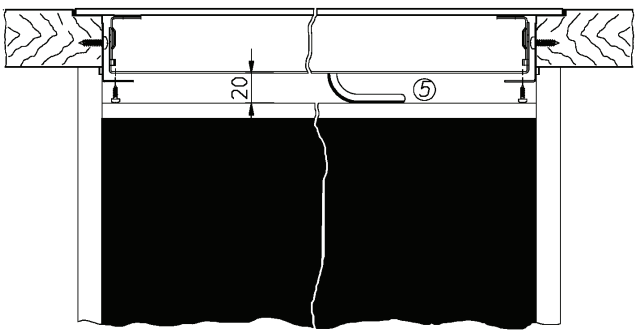
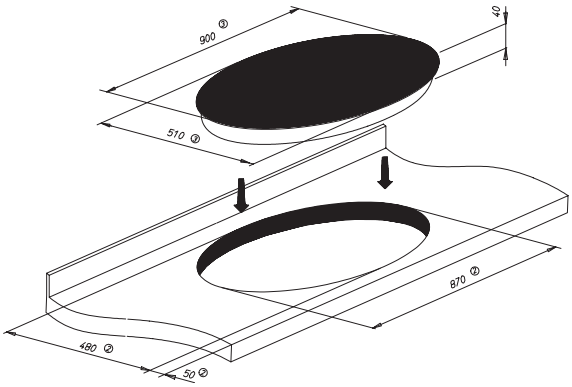


Abb. 4



Typ: GKST 90 D

Abb. 1



Befestigung in Arbeitsplatten

Abb. 2

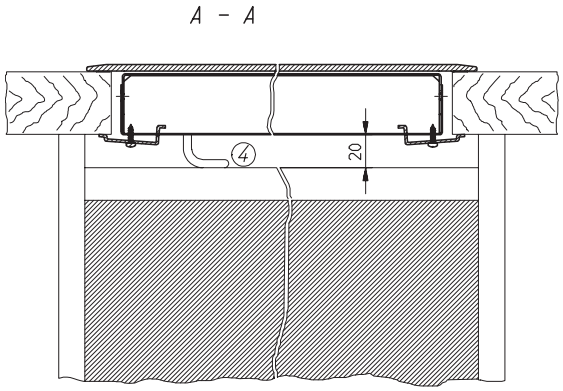


Abb. 3

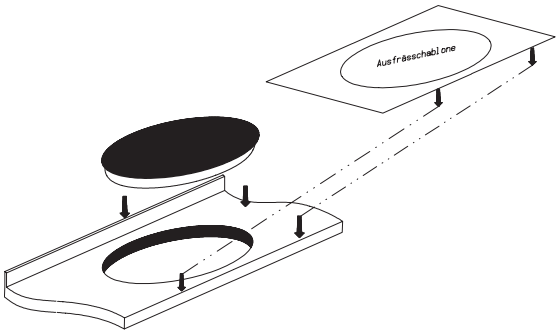
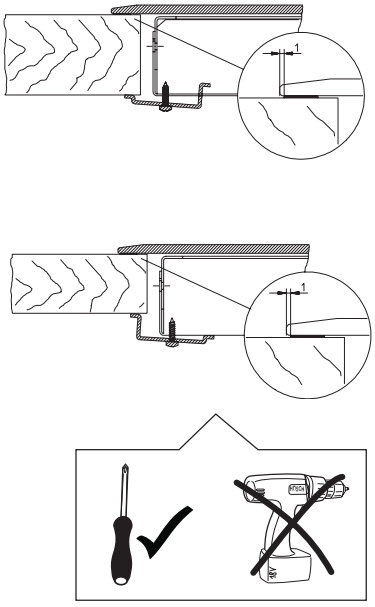


Abb. 3a



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

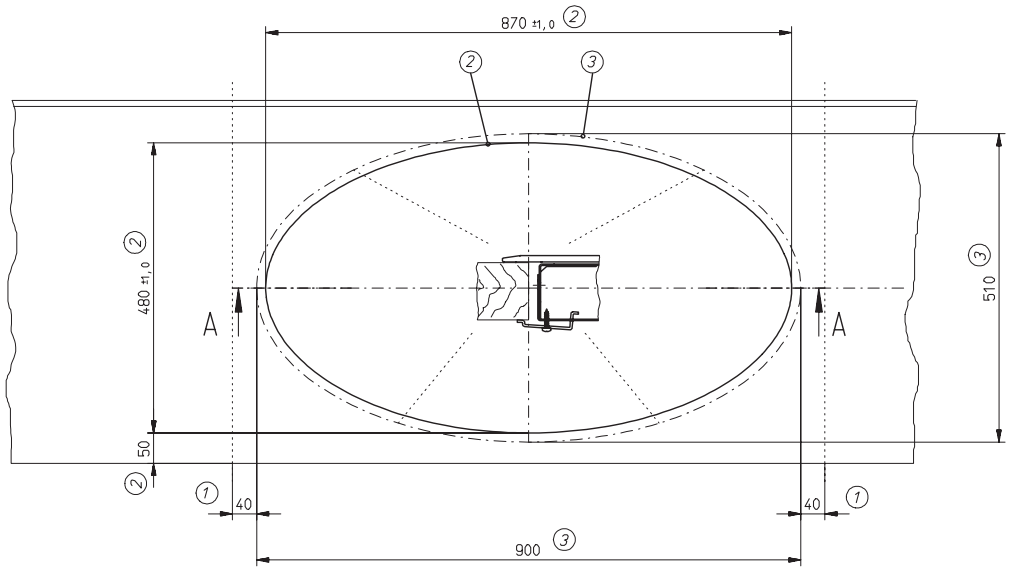



Abb. 4