



GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

- (GB) INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
- (F) INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
- (NL) GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
- (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-Induktionskochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
- (GB) Built-in glass ceramic induction hob with Touch-Control switches**
- (F) Plaque de cuisson vitrocéramique à induction à encastrer avec commande Touch-Control**
- (NL) Keramische inbouw-inductiekookplaat met tiptoetsbediening**
- (I) Piano di cottura ad induzione da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
- (E) Encimera de vitrocerámica por inducción incorporada con mando Touch Control**
- (P) Placa de cozinhar de indução em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
- (GR) Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό επαγωγικό πεδίο μαγειρικής με χειρισμό Touch-Control**
- (PL) Indukcyjna szkło-ceramiczna płyta grzewcza z systemem sterowania Touch-Control**
- (HU) Beépíthető kerámiaüveg indukciós főzőlap touch-control vezérléssel**



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 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 Service-Arbeiten

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

Verpackungsentsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

Altgeräte-Entsorgung

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.

1. Bedienung

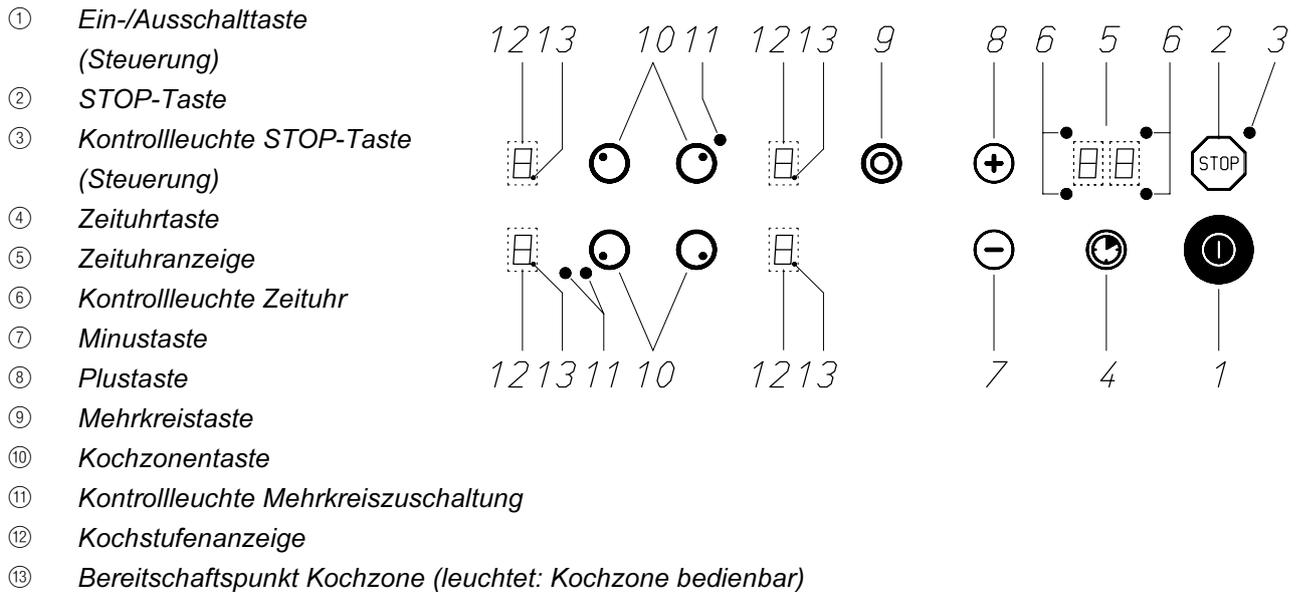
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Diese Anleitung gilt für die Typen:

.GKST 58 .., .GKST 75 .., .GKST 90-35 .., FGKST 58 .., FGKST 75 .. und FGKST 90-35 ..

1.2 Touch-Control-Bedienfeld

Nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zunächst ein Selbst-Test der Steuerung (Abgleich). Danach befindet sich die Steuerung im Standby-Modus.



1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.

Durch Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① wird die Steuerung eingeschaltet. Zum Einschalten den Finger auf die Taste legen bis bei allen Kochstufenanzeigen eine „0“ leuchtet und der Bereitschaftspunkt Kochzone ⑬ blinkt. Die weitere Betätigung muss nun innerhalb der nächsten zehn Sekunden erfolgen, da die Steuerung sich ansonsten wieder automatisch ausschaltet.

Um eine Kochzone einzuschalten, die entsprechende Kochzonentaste ⑩ der gewünschten Kochzone betätigen. Der jeweilige Bereitschaftspunkt Kochzone ⑬ der aktivierten Kochzone leuchtet auf.

Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine Kochstufe von 1–9 wählen. Jede Kochzone kann im eingeschalteten Zustand jederzeit ausgeschaltet werden. Die gewünschte Kochzone muss dazu aktiviert sein, Bereitschaftspunkt Kochzone ⑬ leuchtet auf.

Mit der Minustaste ⑦ kann die Kochstufe auf „0“ herunter geschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑦+⑧ direkt ausgeschaltet werden.

Grundsätzlich kann die komplette Steuerung zu jedem beliebigen Zeitpunkt über die Ein-/Ausschalttaste ① ausgeschaltet werden. Zum Ausschalten der gesamten Mulde den Finger kurze Zeit auf die Ein-/Ausschalttaste ① legen bis die Kontrollleuchten aus sind.

Restwärmeanzeige

Die Restwärmeanzeige erfolgt durch ein leuchtendes „H“ auf der jeweils zugehörigen Kochstufenanzeige ⑫.

STOP-Funktion

Die **STOP-Taste** ② ermöglicht es, die Einstellungen des eingeschalteten Kochfelds mit aufgesetztem Kochgeschirr und den verschiedenen Kochstufen „einzufrieren“ und den Kochvorgang zu unterbrechen. Eine praktische Anwendung dafür ist die Unterbrechung des Kochvorganges, wenn es an der Haustür klingelt. Dann kann durch die STOP-Taste ② kurzzeitig unterbrochen werden.

- 1 Das Kochfeld ist in Betrieb. Das Geschirr ist aufgesetzt und beliebige Kochstufen sind gewählt.
- 2 **STOP-Taste** ② betätigen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Anstelle der gewählten Kochstufen, leuchten nacheinander die Buchstaben S-T-O-P auf. Die STOP-Funktion ist aktiviert.
- 3 Zum Fortsetzen des Kochvorganges die **STOP-Taste** ② betätigen und gleich anschließend noch eine **beliebige andere Taste** (außer Ein-/Ausschalt-Taste). Die vor der Unterbrechung gewählte Einstellung wird fortgesetzt.

Wichtig: Der Zustand der Verriegelung durch die STOP-Taste bleibt 10 Minuten erhalten. Danach wird das Kochfeld vollständig abgeschaltet.

Ankochstoß

Kochzone durch die Kochzonentaste ⑩ aktivieren. Die Minustaste ⑦ betätigen und die Kochstufe 9 wählen. Danach mit der Plustaste ⑧ Ankochstoß einschalten. Die Kochstufenanzeige ⑫ 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 ⑧ gedrückt, so wird die Zeitdauer des Ankochstoßes, entsprechend der Zeittabelle, nach oben angepasst. Wird nach dem Auswählen der gewünschten Fortkochstufe die Minustaste ⑦ 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 ⑨ den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte ⑪ leuchtet auf. Bei Dreikreiszuschaltung durch weiteres Betätigen der Mehrkreistaste ⑨ den dritten Heizkreis zuschalten. Die zweite Kontrollleuchte ⑪ leuchtet auf. Für das Ausschalten der Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung muss die entsprechende Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste ⑨ schalten sich die äusseren Heizkreise aus. Die Kontrolllampen ⑪ erlöschen.

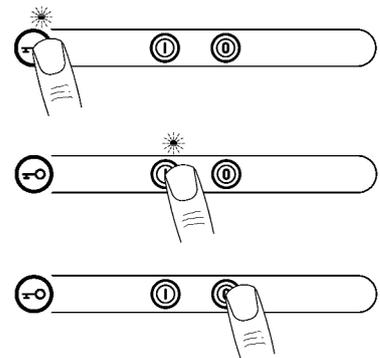
Warmhaltezone

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 (LED 1 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 ⑬ und eine Kochstufe gewählt werden. Nun ist zunächst die Zweikreistaste ⑨ und anschließend zusätzlich die entsprechende Kochzonentaste ⑩ zu betätigen. Jetzt kann ohne die TE gekocht werden. Die Zweikreisbeheizung oder Bräterzone kann nun durch die Zweikreistaste ⑨ 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 Mehrkreis-kochzonen 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 ⑬ leuchtet auf. Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine Kochstufe 1–9 wählen. Dann die Zeituhrstaste ④ betätigen. Die Zeituhranzeige ⑤ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ eine gewünschte Kochzeit 01–99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑥ der eingestellten Kochzone leuchtet auf.

Die eingestellte Kochzeit kann zu jeder Zeit verändert werden. Die jeweilige Kochzone aktivieren, Zeituhrstaste ④ betätigen und mit der Minus- oder Plustaste ⑦/⑧ 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, die jeweilige Kochzonentaste ⑩ und Zeituhrstaste ④ betätigen. Nun kann mit der Minustaste ⑦ oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ⑦+⑧ die Zeituhr ⑤ auf „00“ gestellt werden.

Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ④ keine Kochzone aktiviert sein (Bereitschaftspunkt Kochzone ⑬ leuchtet nicht).

Sicherheitsabschaltung

Die maximale Betriebsdauer jeder einzelnen Kochzone ist begrenzt und kann aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touch-Control-Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ¹² 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 Plus-taste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als **10 Sekunden** betätigt, durch eventuell überkochendes Gargut 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	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 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.

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.

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, da sonst matte Stellen entstehen.

Starke Verschmutzungen

Entfernen Sie starke Verschmutzungen mit „Sidel Spezial für Edelstahl“, „Stahlfix“ oder „Cerafix“. Den Reiniger unverdünnt mit einem Haushaltspapier Tuch 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 ①, ⑤.

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

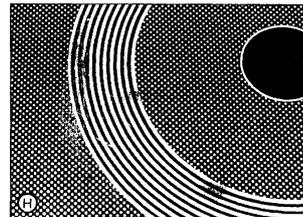
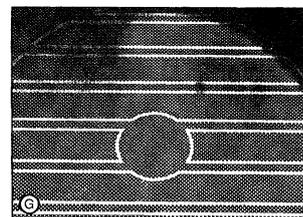
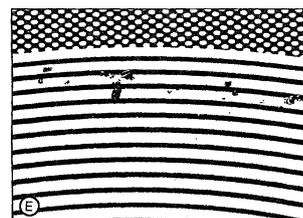
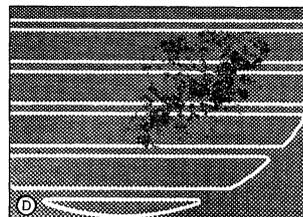
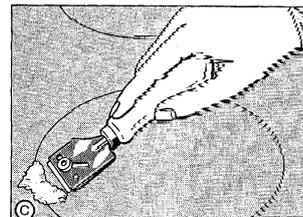
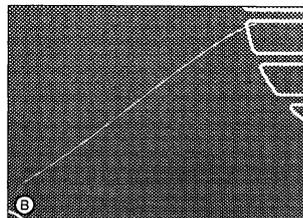
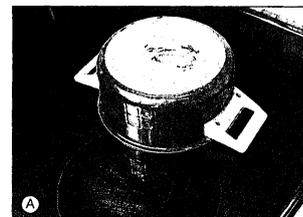
Sie haben keinen Einfluss auf Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um Veränderungen des Materials, sondern um nicht entfernte, eingebrannte Rückstände.

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

Abgeschmirgeltes Dekor ①. Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirgelt und es entstehen dunkle Flecken.

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

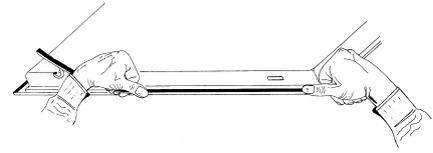
4.1 Arbeitsplattenausschnitt

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 waagrecht 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! 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, sodass das Netzanschlusskabel nicht die Kochfeldunterseite 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 (Abb. 3). Die Schrauben nur mit einem Schraubendreher von Hand anziehen; keinen Akkuschrauber verwenden.

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.

4.3 Elektrischer Anschluss (Anschlusswerte)

(Anschlusswerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanweisung)

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-Versorgungsunternehmens 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.

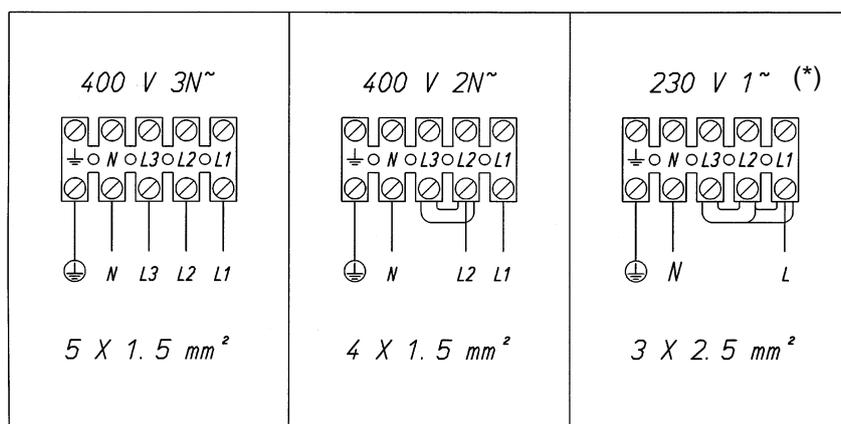
Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VV-F entsprechen.

Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder dessen 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. 4.

Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.

Anschlussmöglichkeiten



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

4.4 Servicearbeiten

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

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

Typ: .GKST 58 ..

Abb. 1

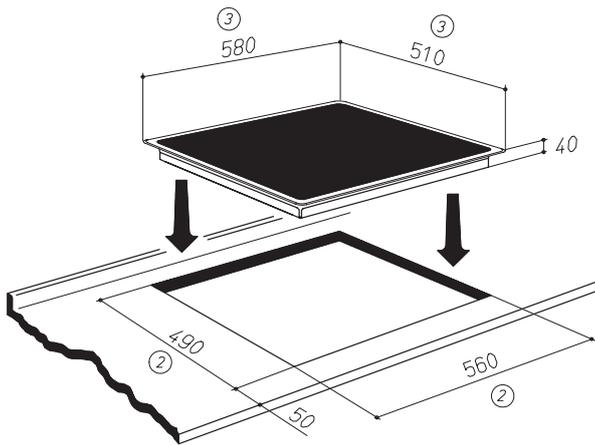
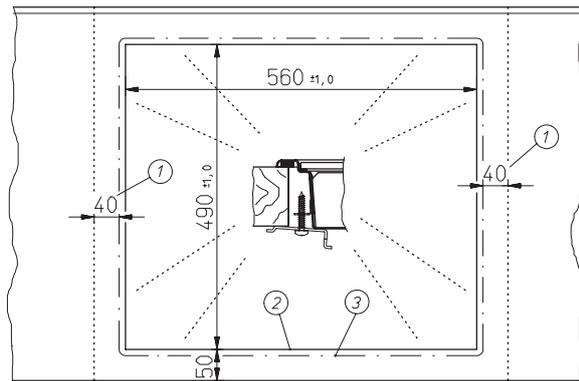


Abb. 2



Typ: .GKST 75 ..

Abb. 1

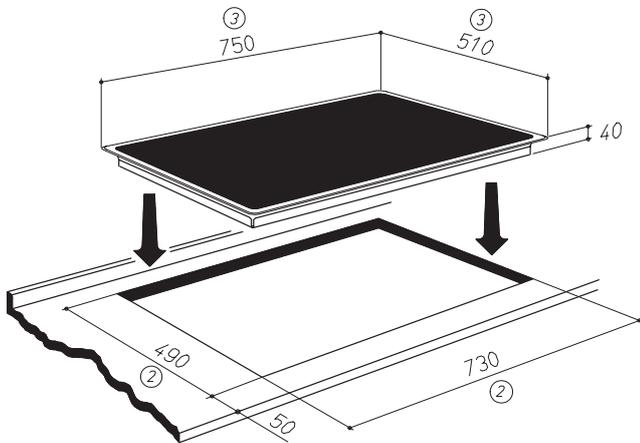
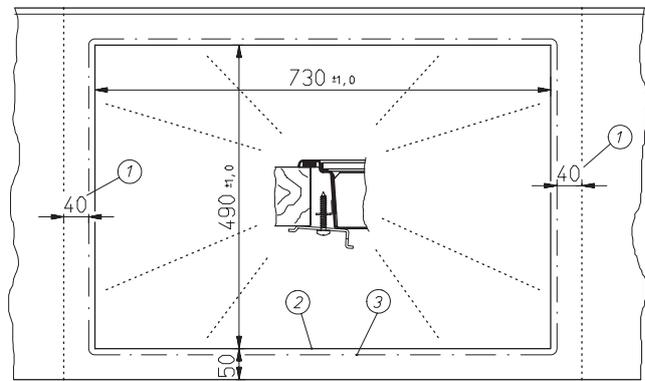


Abb. 2



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

Abb. 3

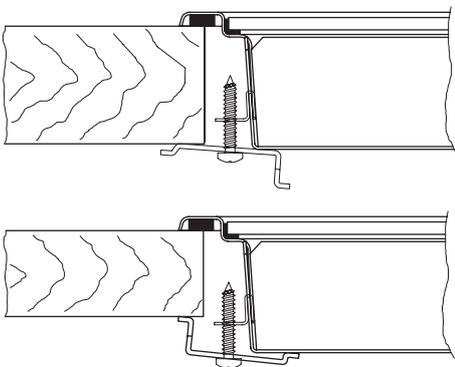
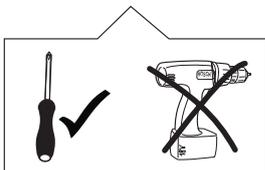
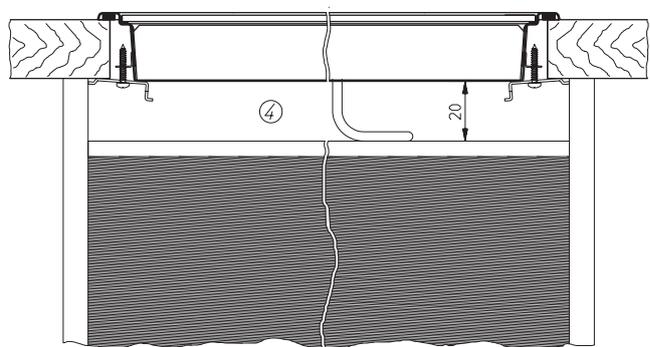


Abb. 4



Typ: .GKST 90-35 ..

Abb. 1

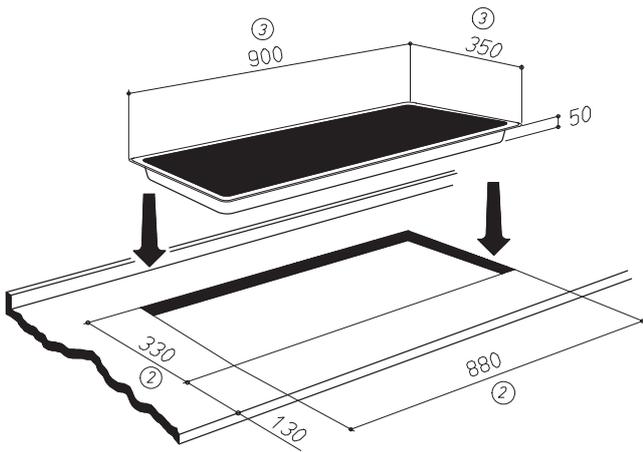
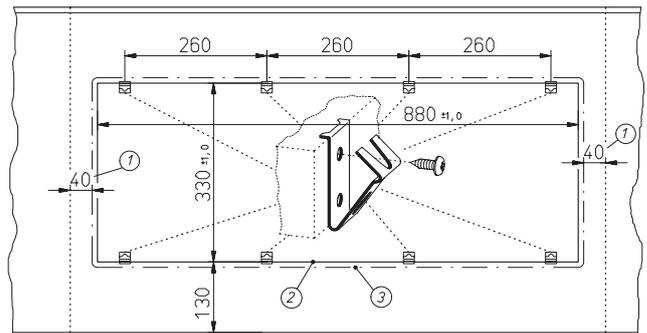


Abb. 2



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

Abb. 3

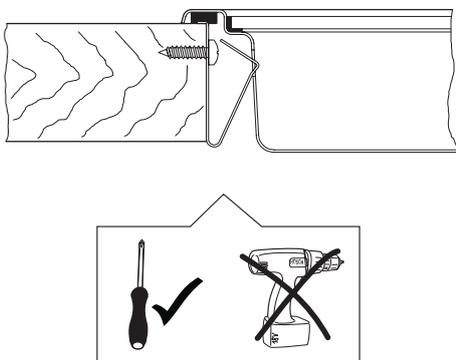
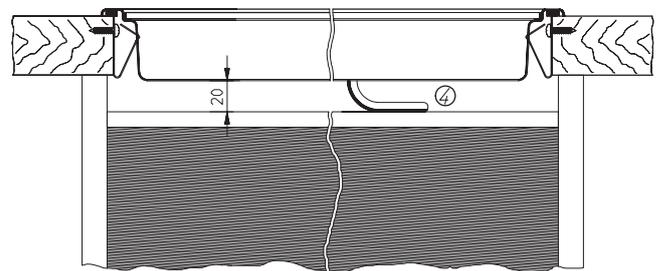


Abb. 4



D

Typen: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Typ: FGKST 58 ..

Abb. 1

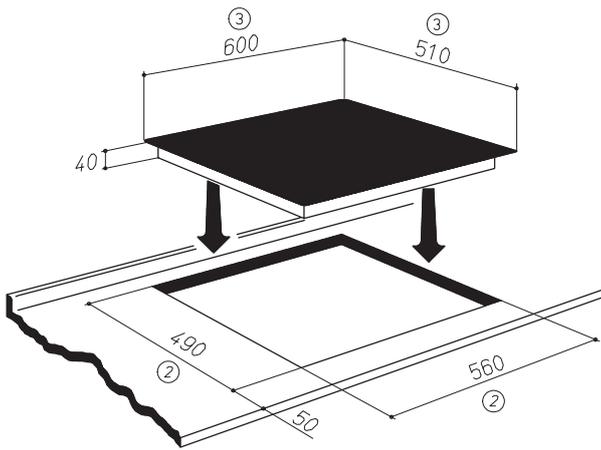
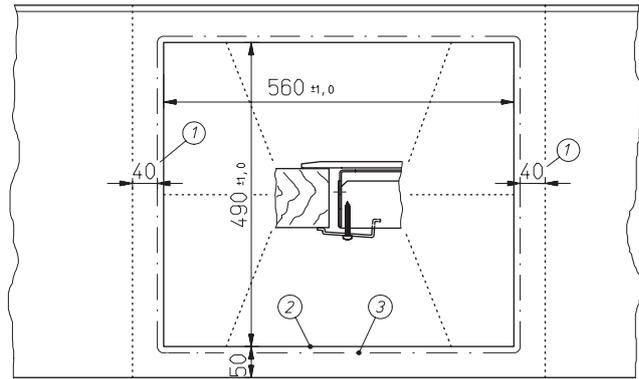


Abb. 2



Typ: FGKST 75 ..

Abb. 1

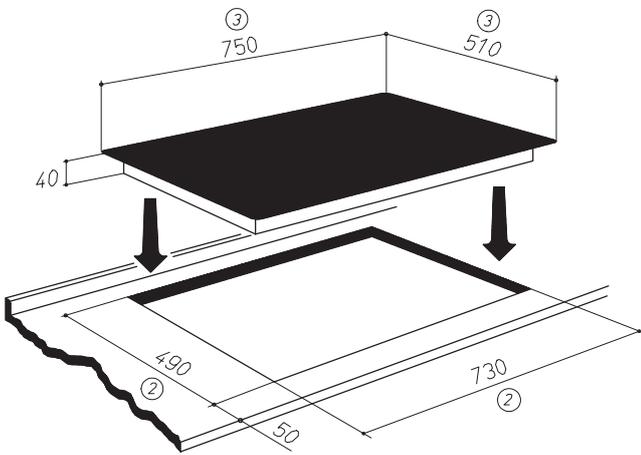
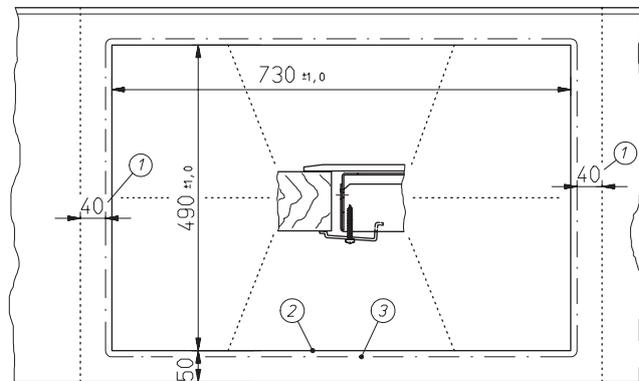


Abb. 2



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

Abb. 3

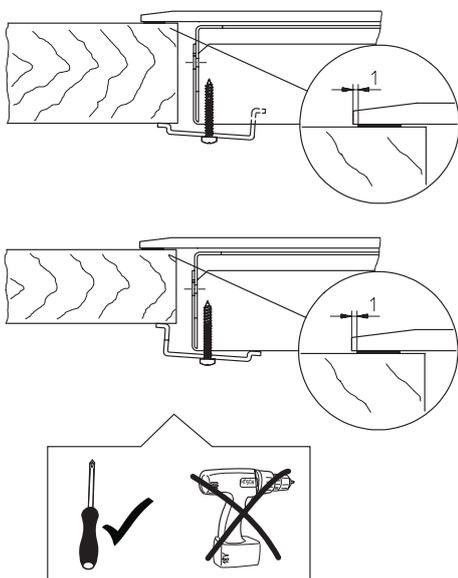
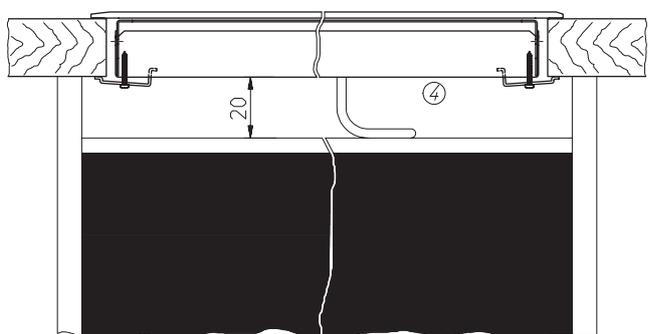


Abb. 4



Typ: FGKST 90-35 ..

Abb. 1

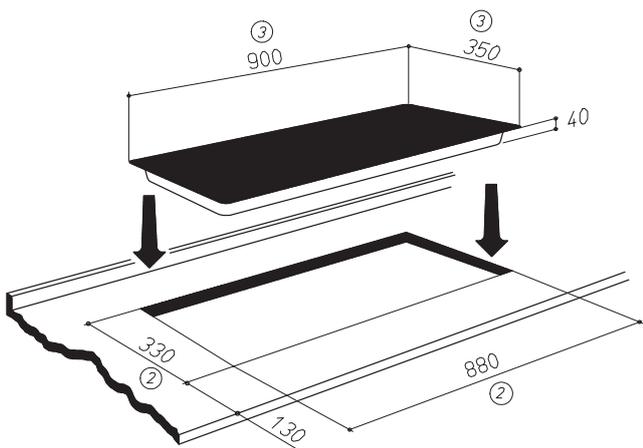
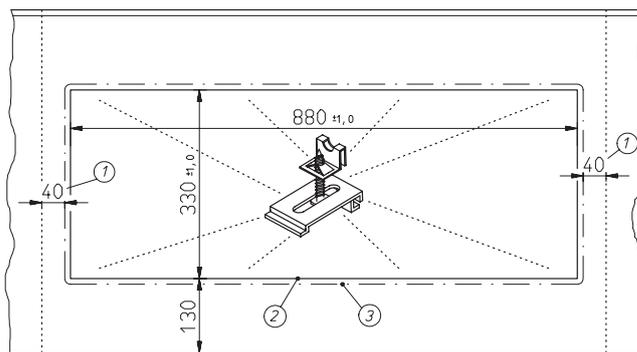


Abb. 2



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

Abb. 3

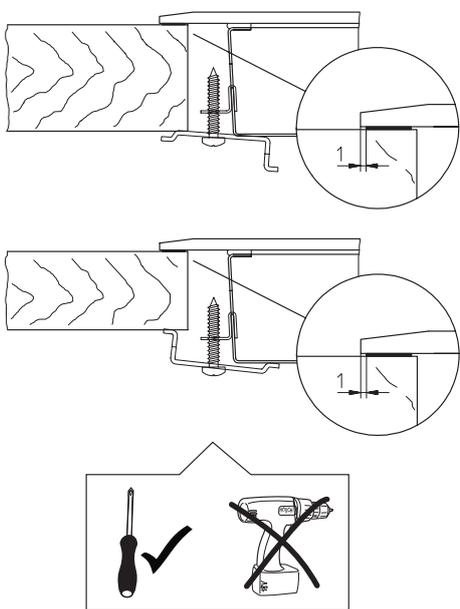


Abb. 4

