



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 MONTAŻU**
- (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**

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

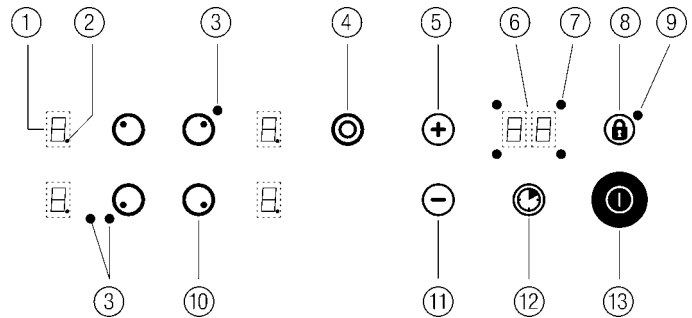
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control Bedienung

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 Minus-taste 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 Minus-taste 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.

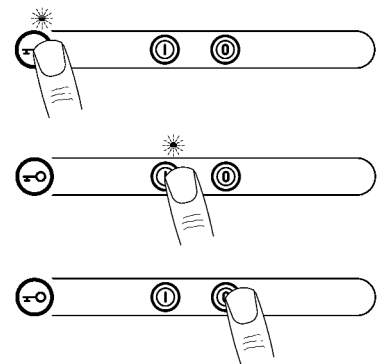
Warmhaltezone

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 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 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 „Sidel 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 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.

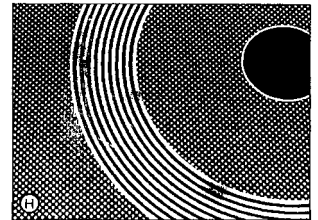
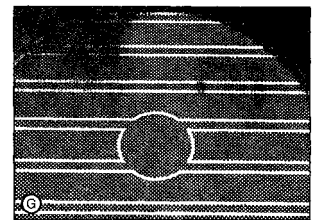
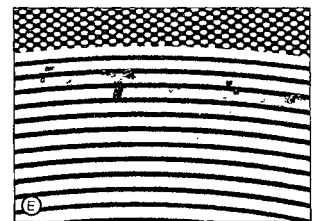
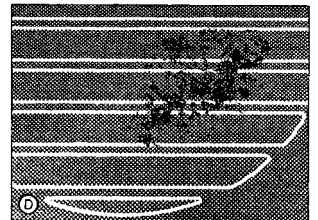
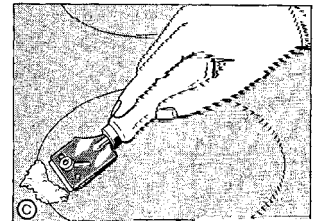
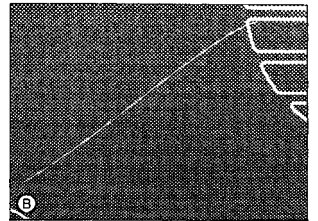
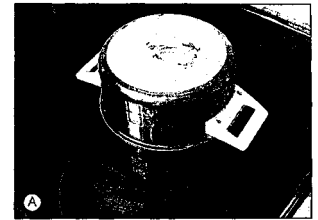
Metallisch schillernde Verfärbungen © entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidel Spezial für Edelstahl“ oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.

Abgeschmirgeltes Dekor ⑧. 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 ①, ⑤.

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-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 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 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

(*) 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.

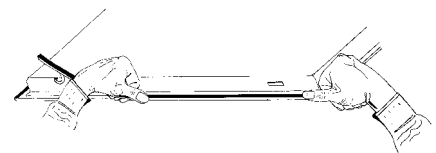
4.3 Arbeitsplattenausschnitt

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 waagrecht 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 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. 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 gefliert. (Abb. 3)

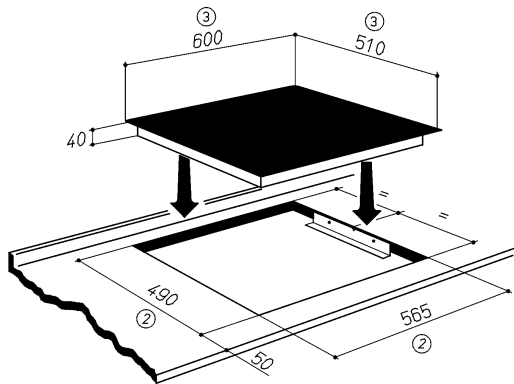
Um den Einbau in Arbeitsplatten aus Granit oder ähnlichem Material zu erleichtern, haben wir spezielle Befestigungsfedern, Blechschrauben und Schnappmuttern beigelegt (Zeichnungen [Abb. 2a, 3a] beachten). Schnappmuttern vorn und hinten in die Mulde einstecken. Beim Einschrauben Federn nicht überdehnen!

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.

Typen: FGKST 58 ..., FGKST 75 ..

Typ: FGKST 58 ..

Abb. 1



Typ: FGKST 75 ..

Abb. 1

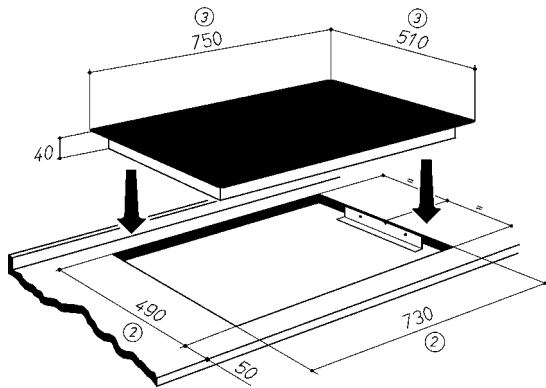
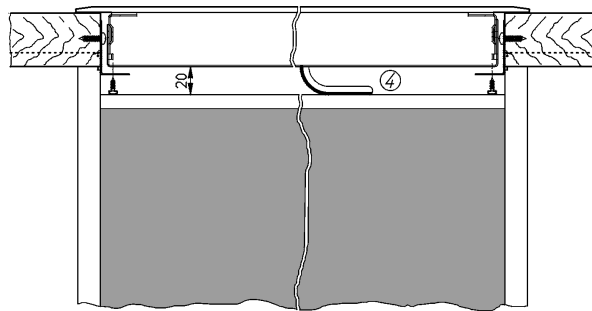


Abb. 4 FGKST 58 ..., FGKST 75 ..



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

Befestigung in Arbeitsplatten aus Holz und ähnlichem Material

Abb. 2

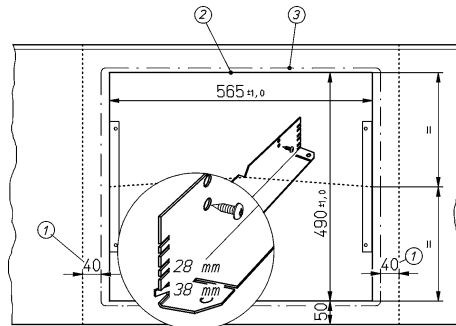


Abb. 2

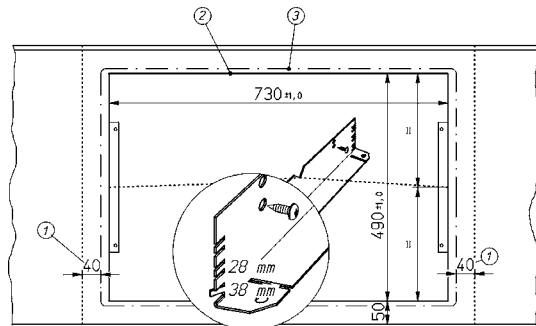
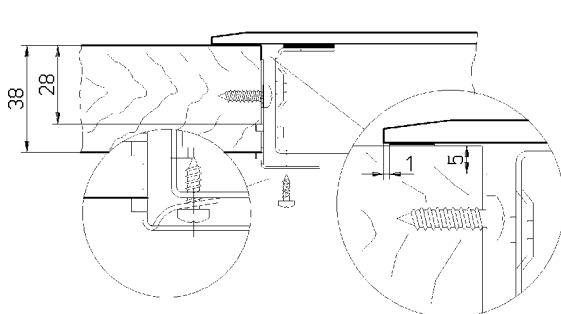


Abb. 3

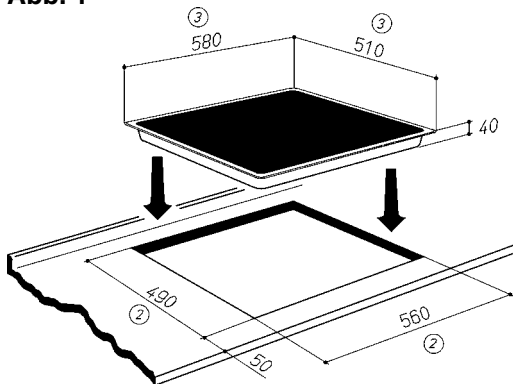


Für die Befestigung in Arbeitsplatten aus Granit oder ähnlichem Material, siehe Seite 11

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

Typ: .GKST 58 ..

Abb. 1



Typ: .GKST 75 ..

Abb. 1

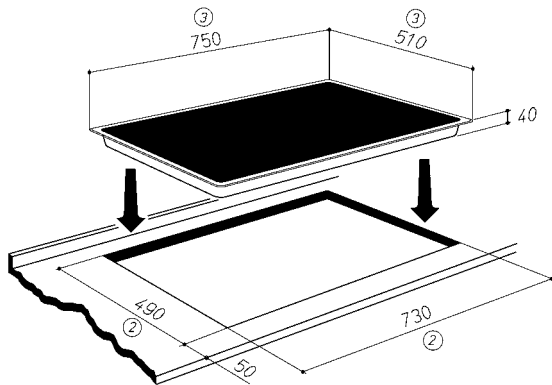
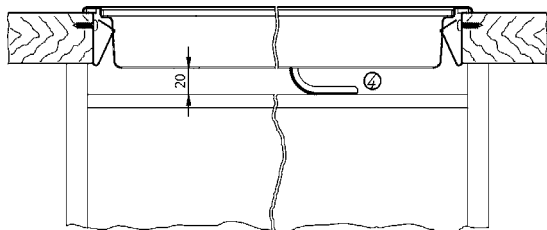


Abb. 4



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

Befestigung in Arbeitsplatten aus Holz und ähnlichem Material

Abb. 2

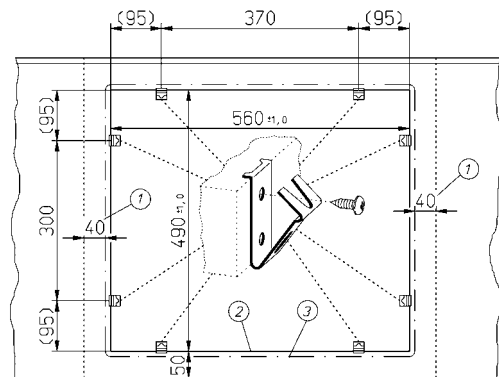


Abb. 2

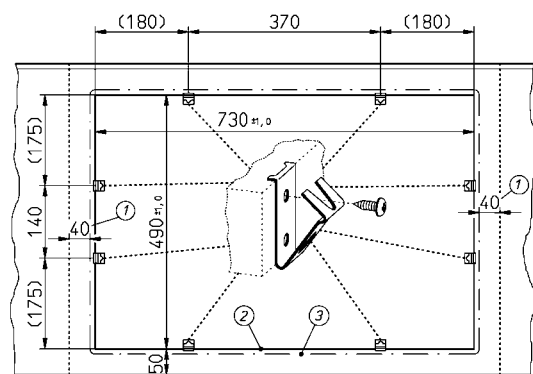
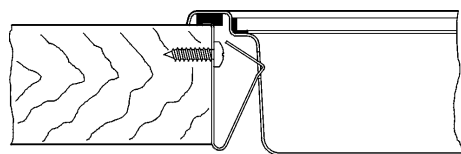


Abb. 3



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

Abb. 2a

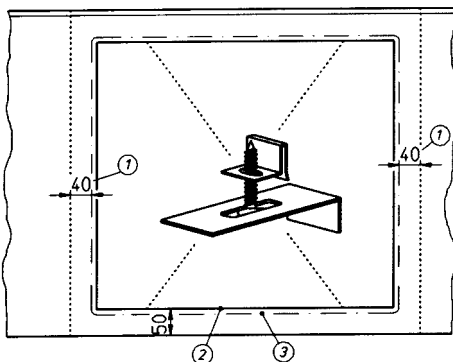
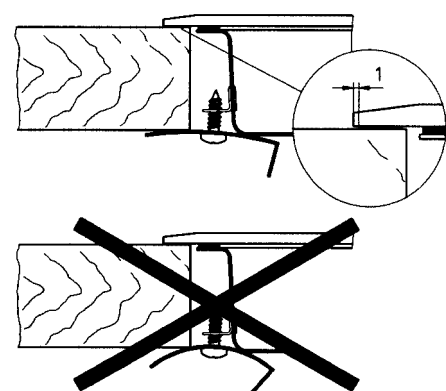


Abb. 3a



You now own a glass ceramic hob with Touch-Control switches.

Chapters 2 and 3 of these Operating Instructions contain information on how you can make sure that your hob provides many years of service.

These Operating Instructions are for use with several types of hobs. The nameplate on the front of these Instructions will show you which type you have bought.

Contents

1. Operations

- 1.1 Your new hob
- 1.2 Touch-Control switches
- 1.3 Touch-Control operations

2. Things to watch out for

- 2.1 Notes on the right types of saucepans
- 2.2 Important

3. Cleaning and Care

4. Fitting

- 4.1 Electrical connection
- 4.2 Maintenance and repair work
- 4.3 Section of oven work surface
- 4.4 Installation

1. Operations

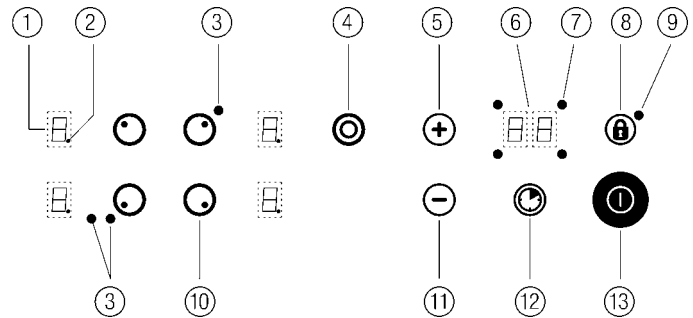
1.1 Your new hob with Touch-Control operation

This manual covers the models: FGKST 58.., FGKST 75.., .GKST 58.. and .GKST 75...

1.2 Touch-Control operating panel

After the supply voltage has been connected (mains connection), a self-test is carried out which is concluded when a short acoustic signal is to be heard.

- ① Cooking level display
- ② Readiness point for cooking zone
(lit: cooking zone can be used)
- ③ Multi-circuit control lamp
- ④ Multi-circuit key
- ⑤ Plus key
- ⑥ Time display
- ⑦ Timer control lamp
- ⑧ Locking key
- ⑨ Control lamp lock (control)
- ⑩ Cooking zone key
- ⑪ Minus key
- ⑫ Timer key
- ⑬ On/Off switch (control)



1.3 Touch-Control operations

Each key operation is always confirmed by an acoustic signal.

Pressing the On/Off switch key ⑬ switches on the control system: Put your finger on the button until a "0" lights up at all of the cooking level displays and the cooking zone standby dot ② flashes. The next action must be carried out within ten seconds, otherwise the control system will automatically switch off again.

To switch on a cooking zone, press the corresponding cooking zone key ⑩ of the required cooking zone. The appropriate stand-by dot cooking zone ② of the activated cooking zone lights up.

Select a cooking level from 1 to 9 by means of the Minus or Plus keys ⑪/⑤. When switched on, each cooking zone can be switched off again at any time. To do this, the required cooking zone must be activated, the stand-by dot ② lights up.

The Minus key ⑪ can be used to turn the cooling level down to "0"; if the Minus and Plus keys ⑪+⑤ are pressed at the same time, the cooling level can be switched off directly.

In all cases the complete control system can be switched off at any time by pressing the on/off key ⑬: To switch off the entire cooking range place your finger briefly on the On/Off switch ⑬ until the control lights go out.

Pressing locking key ⑧ prevents all the keys - with the exception of the On/Off key ⑬ from being operated by mistake. Successful locking is indicated by the control lamp ⑨. Pressing the locking key ⑧ cancels this command again.

Residual heat display Residual heat display

The residual heat display is by means of an illuminated "H" on the appropriate cooking level display ①.

Parboiling boost

Switch on the cooking zone by means of corresponding cooking zone button ⑩. Press the Minus key ⑪ and select cooking level 9. Then switch on the parboiling boost by means of the Plus key ⑤. During the parboiling stage, the cooking level display ① switches continuously between the "A" sign (parboiling boost) and the cooking level which has been set. Now you can select the subsequent cooking level 1 - 8. If you quit cooking level 9 without selecting a subsequent cooking level from 1-8, then the parboil boost is shut off automatically after 10 seconds. The parboiling boost time depends on the subsequent cooking level which has been selected. Details are given in the accompanying time chart.

If the Plus key ⑤ is selected after the required subsequent cooking level has been selected, the parboiling boost time is adjusted upwards in accordance with the time chart. If the Minus key ⑪ is pressed after the required subsequent cooking level has been deselected, the parboiling boost is stopped beforehand.

Table of times

PB = Parboiling boost,
time in minutes, seconds

Cooking level	PB (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	—:—

Two-circuit- / three-circuit connection

Two-circuit- / three-circuit connection of the respective cooking zone can only be effected after the corresponding cooking zone has been activated and switched on.

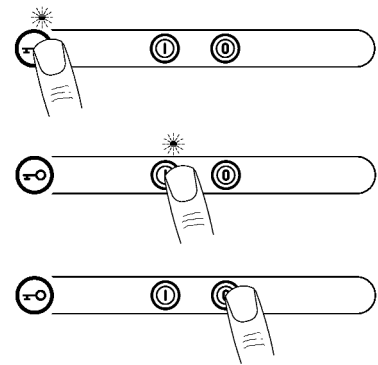
Select the desired cooking level 1-9. Switch on the second heating element by means of the Multi-circuit key ④. The control lamp ③ of the selected cooking zone lights up. Connect the third heating circuit by pressing the Multi-circuit key ④ once again. The second control lamp ③ lights up. The corresponding cooking zone must also be activated in order to switch off the two-circuit- / three-circuit connection. The outer heating circuits are switched off by pressing the Multi-circuit key ④ once again. The control lamps ③ are then no longer lit.

Warming zone

The warming zone is suitable for foods that have finished cooking and which should be covered to keep them warm.

Operation of the warming zone is carried out with the Touch-Control switch. Two keys have to be pressed in successive in order to switch on the warming zone. First the **key button** has to be pressed (LED-1 lights up). Now the **I-key** must be pressed within 6 seconds (LED-1 goes out/ LED-2 is lit), and the warming zone is switched on.

By pressing the **0-key** the warming zone is then switched off again (LED-2 goes out).



Pot Recognition (PR)

If your range is equipped with Pot Recognition the PR will check whether a metal pot is on the cooking zone after a cooking level has been selected. If no pot is recognized, a u will appear in the display and the heating element will remain inactive. If a pot is now placed on the cooking zone within 10 minutes, the heating element will turn itself on and the selected cooking level will appear in the display. Cooking zones with two-circuit heating or frying zone will automatically be re-powered, i.e., the PR also recognizes the size of the pot. If no pot is placed on the cooking zone, the range will turn off after 10 minutes for safety reasons.

The PR recognizes only metal pots. To be able to cook with non-metallic cooking ware, as well, the PR can be turned off for each cooking zone. To do this, the required cooking zone ⑩ must be activated ② and a cooking level selected. Now the Multi-circuit key ④ and then the corresponding cooking zone key ⑩ should be pressed. Cooking can now be done without PR. The two-circuit heating or frying zone can now be re-powered by means of the Multi-circuit key ④.

To reactivate PR, turn off the cooking zone. When the cooking zone is turned on again, PR will again be active.

When can Pot Recognition be switched off?

1. When using non-metallic pots.
2. For pots which, because of their size or material, switch on the outer element in the case of multiple circuit cooking zones without sufficiently covering them.

For safety reasons, turn off the cooking zone after use by means of the Touch-Control, so that the shifting of pots or setting down of metal objects does not accidentally activate a cooking zone while PR is still turned on.

Timer

The timer can be used to automatically switch off a cooking zone after a pre-set time of between 1 and 99 minutes. The required cooking zone must be activated, stand-by dot ② lights up. Select a cooking level from 1 to 9 by means of the minus or plus keys ⑪/⑤. Then press timer key ⑫. The timer display ⑥ shows "00". Select the required cooking time between 1 and 99 minutes by means of the Minus or Plus keys ⑪/⑤. The control lamp ⑦ of the selected cooking zone lights up.

The selected cooking time can be altered at any time. Activate the relevant cooking zone, press timer key ⑫ and change the cooking time by means of the Minus or Plus keys ⑪/⑤.

When the pre-set cooking time has finished, the cooking zone switches off automatically and an acoustic signal sounds for two minutes. This can be switched off by pressing any key.

If you want to switch the timer off beforehand, press cooking zone key ⑩ and timer key ⑫. The Minus key ⑪ can now be used to set the timer to "00", or alternatively this can be done by the simultaneous pressing of the Minus and the Plus keys ⑪+⑤.

The timer can also be used as an egg timer when none of the cooking zones are activated. In this case, no cooking zone should be activated when the timer ⑫ is being set (the stand-by dot cooking zone ② does not light up).

Safety switch-off

Continuous operation of each individual cooking zone is temporally limited by a safety shut-off which switches off the cooking zone in accordance with the selected cooking level after a specified time interval. The intervention times of this safety device are included in the attached time table. When the safety switch-off has switched off the touch control system, a "0" is shown in the cooking level display ①, or an "H" if there is still any residual heat left. Pressing the On/Off key ⑬ makes the control system ready for operation again.

If more than one key is pressed simultaneously - with the exception of the Minus and Plus keys - the control system will not accept this as a valid command. If one or more keys are activated for longer than 30 seconds, for example by boiling over or the weight for a pan, the control system assumes that there is an error and switches off automatically. If key operation continues, a constant acoustic signal sounds.

Table of times

MOT = maximum operating time,
in hours

Cooking level	MOT (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Things to watch out for

2.1 Notes on the right types of saucepans

Use only pots and pans with bottoms that are firm, even and as thick as possible. This applies particularly to cooking with high temperatures, e.g. deep-frying. Uneven bottoms extend cooking times and increase energy consumption. The best transmission result is obtained when the pots and the cooking zone are of equal dimension.

Always use a lid. Energy is wasted if you cook without a lid placed correctly on the pan.

In order to work directly on the cooking zones, you can use cooking utensils made from fireproof glass or porcelain if their bottoms are flat polished. Please note the manufacturer's instructions.

Always take away overflow food.

Clean the hob before using it for the first time. Afterwards, switch on the elements to the highest level one after the other, without pots, for three minutes in order to eliminate any odours due to newness and so that any moisture that may still be in the heating element may evaporate. This is necessary so that the electronic circuits function properly.

2.2 Important

Attention: The surfaces of the heating and cooking zones become hot during use. Keep small children away at all times.

Always ensure that no hard objects are dropped onto the cooking surface. Under certain circumstances the material is sensitive to mechanical stresses and strains. A heavy knock or blow in a small area can cause the ceramic hob to break. If careless treatment results in a break, split or crack, the ceramic hob must immediately be taken out of use and disconnected from the mains power supply. To do this, switch off the safety switch for the oven connection in the fuse box. Customer Service must be contacted.

Do not use the glass ceramic hob as a storage area! Never prepare food in aluminium foil and plastic containers on the hot cooking area.

Do not switch the hob on without using it for cooking. Do not place combustible, volatile or heat deformable objects directly underneath the hob.

Overheated oil and fat can catch fire; for this reason, never leave food unattended which is cooked with fat or oil, e.g. chipped potatoes. In addition, make sure that leads from electrical appliances plugged into nearby sockets cannot come into contact with the hot cooking zones.

Never clean the glass ceramic hob with a steam cleaner or similar appliance!

3. Cleaning and Care

Always clean the hob after it has cooled down. Even the slightest amount of dirt will burn into the surface the next time you switch it on. Use only recommended cleaners. Steel wool, cleaning sponges and abrasive powders scratch the surface. Do not use oven sprays as these are aggressive and damage the surface.

Light amounts of dirt

Use a damp cloth or a warm rinse to clean light amounts of dirt from the surface. Rinse with cold water and then dry thoroughly. Use vinegar, lemon juice or a calcium dissolving agent to remove water stains from the surface. If these agents come into contact with the frame, wipe them off with a wet cloth, otherwise the frame loses its gloss.

Heavy dirt

Use “Sidel Special for Stainless Steel”, “Stahlfix” or “Cerafix” to remove heavy dirt. Apply the cleaner with kitchen paper and rub it in. Leave it to take effect, then wipe off completely with cold water; then dry the surface thoroughly. Cleaning residues on the surface can become aggressive when the hob is reheated.

Persistent dirt and caking can best be removed with a glass scraper ③ which can be obtained in household goods stores, painting and DIY shops or from our after-sales service. Pay attention to handle on purchasing. If you buy a glass scraper, make sure that the handle is not made of plastic as this will stick to the hot surface. Take care when using the scraper.

Food that contains sugar may permanently damage the glass ceramic surface because they can produce scratches after they have become dry. In order to prevent such surface damage, such substances must be immediately removed with the glass scraper while they are still hot ④, ⑤.

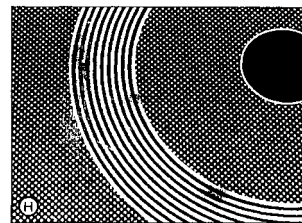
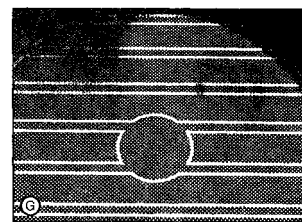
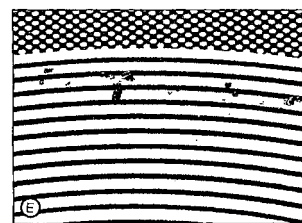
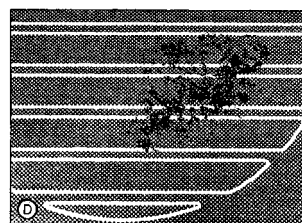
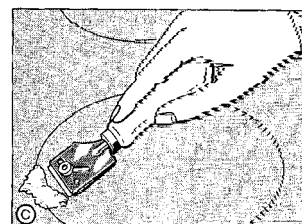
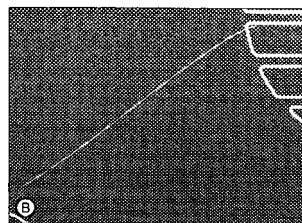
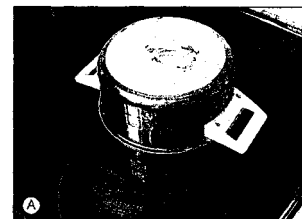
Changes to the colour of the ceramic surface

These have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.

Metallic iridescent discolouring ⑥ is caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents. This discolouring can be removed with great difficulty with “Sidel Special for Stainless Steel” or “Stahlfix”. You may have to clean several times to remove the discolouring.

Worn decoration ⑦. In time, the decoration will wear off and dark stains will appear as a result of using aggressive cleaning agents and faulty pan bottoms. Remove melted sugar and food containing sugar immediately while still hot with a glass scraper ③, otherwise damage may be caused to the surface ④, ⑤. If cared for properly, your hob will remain beautiful for many years and cleaning will be easier.

To care for your hob we recommend that you use “Cerafix”. The high silicone percentage of this cleaner creates a protective film which keeps off water and dirt. All dirt remains on the film and can be removed easily. Clean your hob and the cooking zones regularly.



4. Fitting

4.1 Electrical connections

(Connected loads and model designation: see front of the operating instructions)

This appliance may only be connected to the electricity supply by an approved electrician who must ensure that the installation complies with the statutory regulations (Germany VDE, Austria ÖVE, Switzerland SEV, etc.). The electrician must ensure that these regulations and those laid down by the local electricity supply company are observed.

When connecting the electrical appliance, install an all-pole disconnecting device with a contact gap of at least 3 mm. Make sure that the local mains voltage is the same as the voltage on the nameplate.

To connect the appliance, unscrew the switchbox cover on the underside of the appliance to access the terminal block. After connecting the appliance, replace the cover and secure the connection cable with the strain relief clamp.

The connection cable must be at least HO5 VVF.

Make sure that the excess cable length is not laid in the hob's installation area.

See Fig. 4 for the position of the cable cut-out.

Electrical connections

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Maintenance and repair work

Before repair work is carried out, disconnect the appliance from the mains. If you have to contact our service department, always quote the type and make numbers. You can find these numbers on the nameplate or on page 1 of the Operating Instructions. Each time the glass ceramic hob is removed from the worktop, check the seals and replace if necessary.

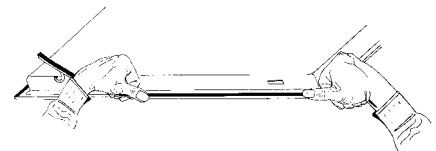
4.3 Working surface cut-out

Carry out all cutting out of furniture units and worktops before fitting the appliance, and remove all sawdust and chips.

The dimensions of the worktop recess can be seen in the dimension drawing (Figs. 1+2).

The cut sections should be sealed with a water-repellent protection paint.

The worktop and the hob must be fitted horizontally. A tilted hob is under tension and this increases the danger of breaking.



4.4 Installation

Before installing the hob, check that the all-round hob seal has no gaps.

If the hob is installed in a worktop with a ceramic or similar cover (tiles), remove the hob seal and seal the hob from the worktop with a plastic seal, such as heat-resistant silicone rubber.

Important! If the cooking surface is located above furniture parts (side panels, drawers, etc.), then an intermediate bottom must be inserted in order to prevent accidental contact with the underside of the cooking surface. The intermediate bottom may only be capable of removal by means of tools and must be attached with a minimum distance of 20 mm to the underside of the cooking surface so that the mains connection cable does not touch the underside of the cooking surface (Fig. 4).

If the cooking surface is to be inserted over a built-in baking oven, then it must be equipped with a cooling fan. An intermediate bottom is not necessary in this case.

No cross-bars may be in the area of the cut-out underneath.

Place the hob carefully into the cut-out and fasten it to the worktop with the fasteners.

Screw the springs into the worktop as shown in the drawing. The hob is then pressed carefully from above into the retaining springs.

When screwing the springs, always use the upper hole of the spring, unless the worktop is tiled. (Fig. 3)

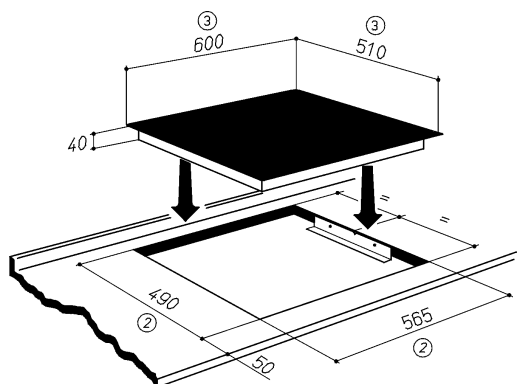
In order to facilitate installation in worktops made of granite or similar material, we have included special fastening springs, self-tapping screws and snap-on nuts (See [Fig. 2a, 3a] drawings). Insert front and rear snap-on nuts into range. Do not overextend springs when bolting!

Make sure that the worktop and the hob are horizontal. In addition, make sure that no liquids can penetrate between the edge of the hob and the worktop or between the hob and the wall and come into contact with any electrical appliances. Use sealing sections, strips, agents, etc. For the purposes of fire safety this appliance is a Type Y appliance. This means that it can be installed with its rear side and one of the other sides in contact with room or unit walls of any height. The other sides may only be in contact with furniture or other appliances with the same height as the appliance.

Types: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Type: FGKST 58 ..

Fig. 1



Type: FGKST 75 ..

Fig. 1

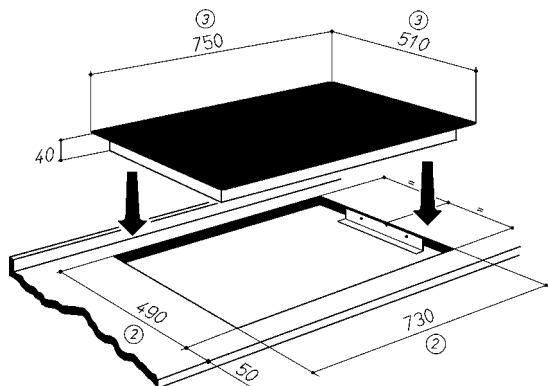
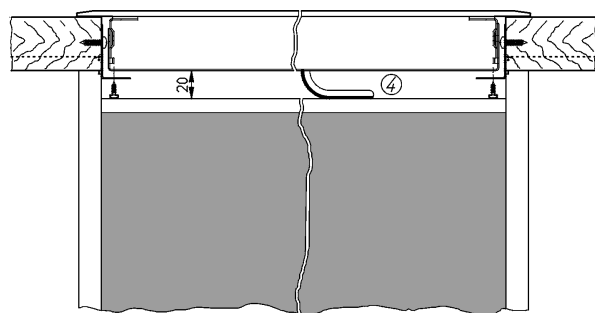


Fig. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outside dimensions of recess
- ④ Cable routing in rear wall

Fastening in worktops made of wood and similar material

Fig. 2

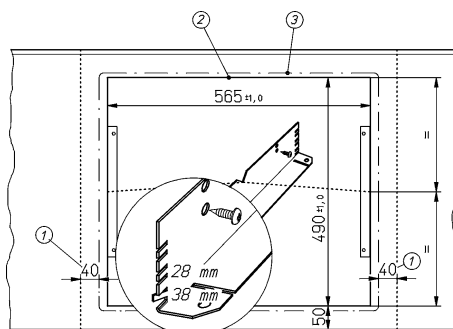


Fig. 2

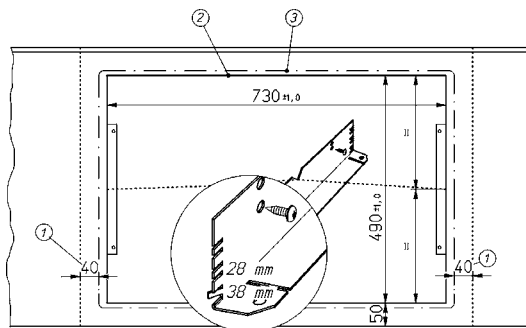
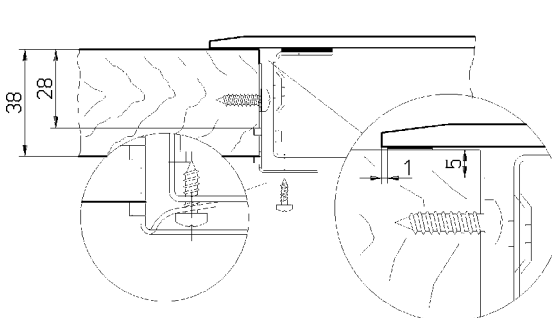


Fig. 3

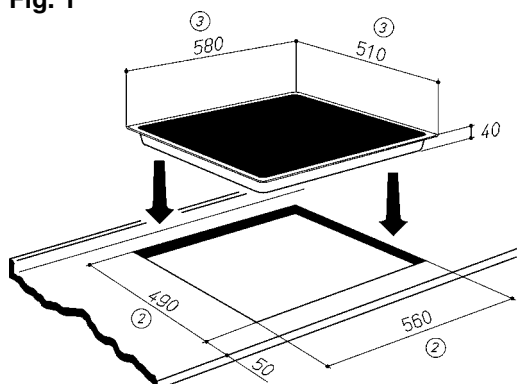


Fastening in worktops made of granite or similar material, see page 21

Types: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Type: .GKST 58 ..

Fig. 1



Type: .GKST 75 ..

Fig. 1

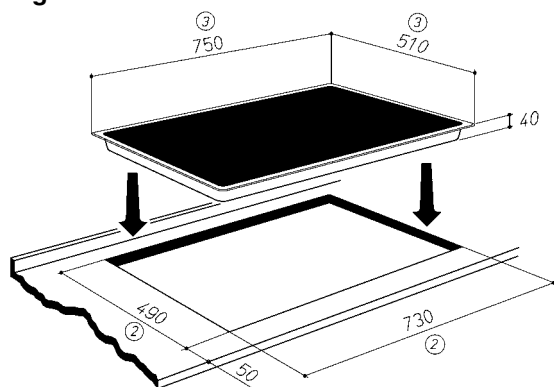
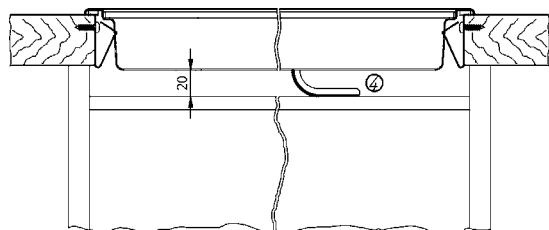


Fig. 4



- ① Minimum distance to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outside dimensions of recess
- ④ Cable routing in rear wall

Fastening in worktops made of wood and similar material

Fig. 2

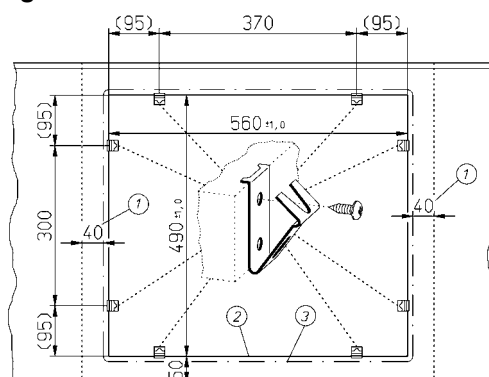


Fig. 2

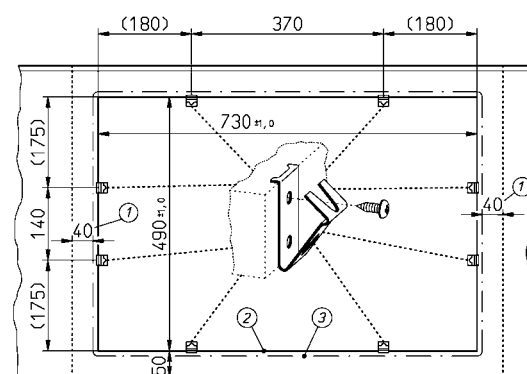
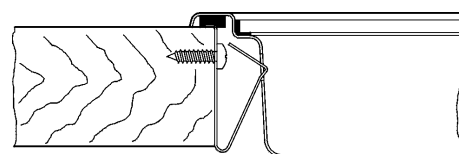


Fig. 3



Fastening in worktops made of granite or similar material (all types)

Fig. 2a

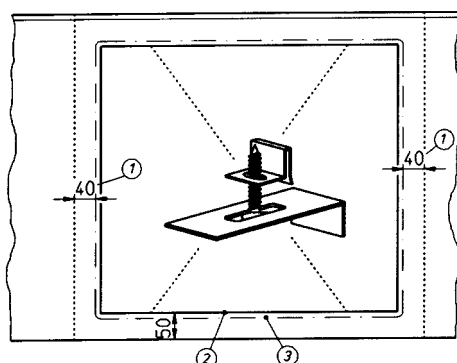
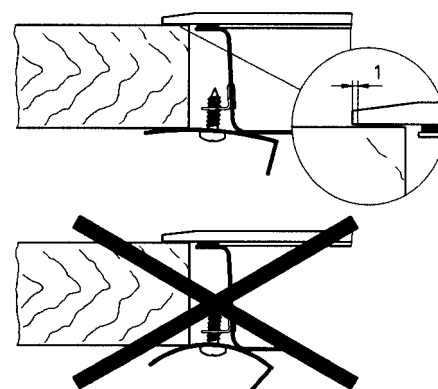


Fig. 3a



Vous avez acheté une plaque de cuisson vitrocéramique à panneau de commande Touch Control?

Pour vous permettre de profiter longtemps de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Pour savoir quel type de plaque de cuisson vous avez acquis, consultez l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

1. Maniement

- 1.1 Votre nouvelle plaque de cuisson
- 1.2 Panneau de commande Touch Control
- 1.3 Maniement du Touch Control

2. Ce à quoi vous devez faire attention

- 2.1 Quelques conseils concernant les récipients
- 2.2 Renseignements importants

3. Nettoyage et entretien

4. Montage

- 4.1 Raccordement électrique
- 4.2 Maintenance et réparations
- 4.3 Découpe du plan de travail
- 4.4 Montage

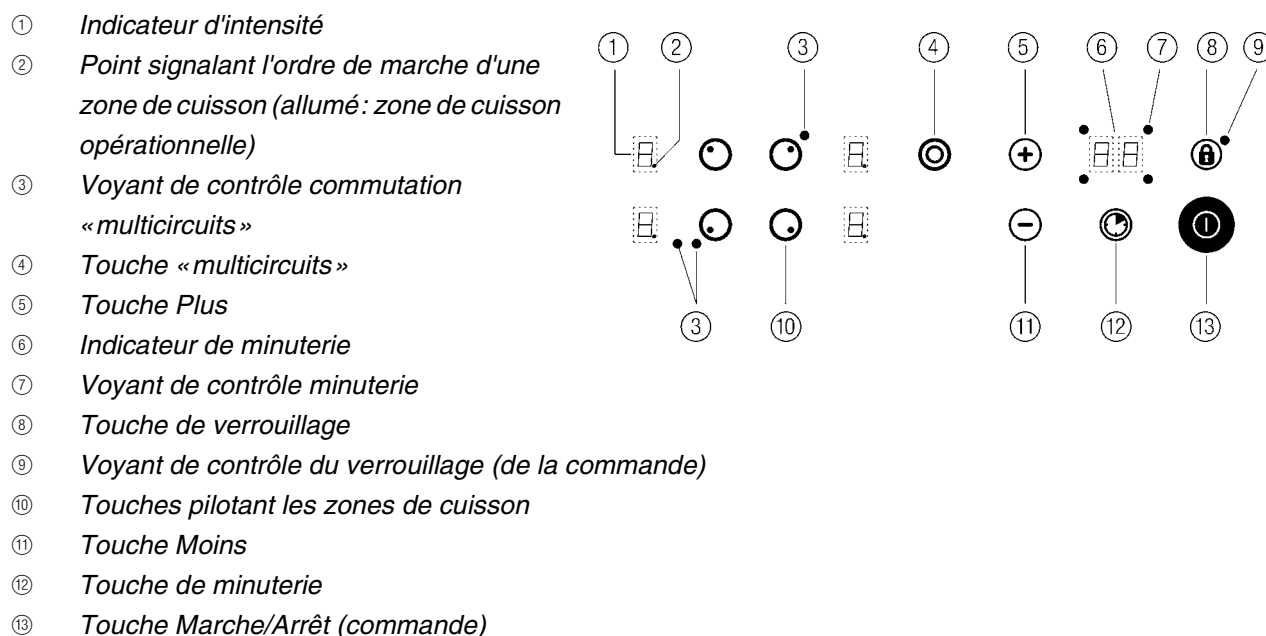
1. Maniement

1.1 Votre nouveau plan de cuisson à commande Touch-Control

Ce mode d'emploi est valable pour les types de plaques de cuisson: FGKST 58.., FGKST 75.., .GKST 58.. et .GKST 75...

1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore.



1.3 Maniement du Touch Control

Chaque manipulation de touche est systématiquement confirmée par un signal sonore.

Actionnez la touche Marche/Arrêt ⑬ pour activer la commande. Pour mettre en marche, maintenez le doigt sur la touche jusqu'à ce qu'un «0» s'affiche au niveau de tous les indicateurs d'intensité et que le point signalant l'ordre de marche ② clignote. Toute manipulation ultérieure doit être effectuée dans les 10 secondes, sans quoi la commande s'arrête automatiquement.

Pour mettre en marche une zone de cuisson, appuyez sur la touche correspondant à la zone concernée ⑩. Le point ② signalant l'ordre de marche de la zone s'allume.

Les touches Moins et Plus ⑪/⑤ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Une fois activée, chaque zone de cuisson peut être coupée à tout moment. La zone de cuisson souhaitée doit, pour ce faire, être activée et le point ② signalant l'ordre de marche de la zone être allumé.

La touche Moins ⑪ permet de ramener l'intensité de cuisson à «0» tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ⑪+⑤ permet de couper la commande.

En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n'importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ⑬. Pour désactiver l'ensemble de la plaque, posez le doigt brièvement sur la touche Marche/Arrêt ⑬ jusqu'à ce que les voyants de contrôle s'éteignent.

L'enclenchement de la touche de verrouillage ⑧ permet de bloquer l'ensemble des touches, y compris la touche Marche/Arrêt ⑬, contre toute manipulation indésirable. L'enclenchement du verrouillage est indiqué par le voyant lumineux ⑨. Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ⑧ pour désactiver celui-ci.

Témoin de chaleur résiduelle

L'affichage de la chaleur résiduelle se fait via un «H» lumineux au niveau de l'indicateur d'intensité de cuisson concerné ①.

Cuisson « choc »

Activez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⑩. Avec la touche Moins ⑪, sélectionnez une intensité comprise entre 9 et 0. Activez ensuite la cuisson « choc » avec la touche Plus ⑤. L'affichage de niveau de cuisson ① alterne entre l'indication « A » (cuisson rapide) et le niveau de cuisson sélectionné. On peut alors choisir, entre 1 et 8, l'intensité à laquelle doit se poursuivre la cuisson. Si, toutefois, on maintient l'intensité 9 sans effectuer de choix entre 1 et 8, la cuisson « choc » est désactivée au bout de 10 secondes. La durée du mode cuisson « choc » est fonction de l'intensité sélectionnée pour la poursuite de la cuisson; elle est indiquée dans le tableau des temps fourni avec l'appareil.

Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche Plus ⑤, la durée du mode de cuisson "choc" est augmentée en fonction des valeurs du tableau des temps. Lorsqu'après avoir sélectionné l'intensité de poursuite de cuisson, on appuie sur la touche Moins ⑪, la durée de cuisson « choc » se trouve réduite.

Tableau des durées

CC = Cuisson « choc »,
durée en minutes, secondes

Intensité	CC (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	—:—

Commutation du deuxième / troisième circuit

Il n'est possible de commuter le deuxième / troisième circuit d'une zone donnée qu'après avoir activé et mis en route celle-ci.

Sélectionnez l'intensité souhaitée entre 1 et 9. Mettez en marche le deuxième circuit de cuisson en activant la touche « multicircuits » ④. Le voyant de contrôle ③ s'allume. S'il s'agit d'une zone à triple circuit, mettez en marche le troisième circuit de cuisson en activant la touche « multicircuits » ④. Le deuxième voyant de contrôle ③ s'allume. Pour couper le deuxième / troisième circuit, la zone de cuisson correspondante doit être activée. En pressant de nouveau la touche « multicircuits » ④, vous déconnectez les circuits externes. Les voyants de contrôle ③ s'éteignent.

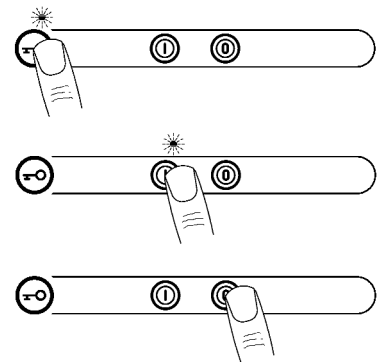
Zone chauffe-plats

La zone chauffe-plats sert à maintenir au chaud des plats terminés. Ceux-ci doivent être alors recouverts.

Le maniement de la zone chauffe-plats s'effectue via l'interrupteur sensible. Pour activer la zone chauffe-plats, il faut manipuler successivement deux touches. Il convient tout d'abord d'actionner la **touche marquée d'une clé** (la DEL 1 s'allume).

La **touche I** doit alors être actionnée dans les six secondes (la DEL 1 s'éteint / la DEL 2 s'allume); la zone chauffe-plats est activée.

En actionnant la **touche 0**, on désactive de nouveau la zone chauffe-plats (la DEL 2 s'éteint).



Détection des récipients (DR)

Si votre plan de cuisson dispose d'un détecteur de récipients, le DR vérifie, une fois l'intensité sélectionnée, qu'un récipient en métal est effectivement en place sur la zone de cuisson. Si aucun récipient n'est détecté, un u s'affiche et l'élément chauffant demeure désactivé. Si un récipient est posé sur la zone de cuisson dans les 10 minutes, l'élément chauffant s'enclenche et l'intensité sélectionnée apparaît au niveau de l'indicateur. Les zones de cuisson à double circuit chauffant ou la zone de rôtissage sont commutées automatiquement. Autrement dit, le DR reconnaît aussi la taille du récipient. Si aucun récipient n'est posé sur la zone de cuisson, celle-ci est désactivée au bout de 10 minutes pour des raisons de sécurité.

Le DR ne reconnaît que les récipients métalliques. Afin de pouvoir également cuisiner avec des récipients non métalliques, on peut neutraliser le DR de chaque zone de cuisson. Pour ce faire, il faut que la zone de cuisson concernée ⑩ soit activée ② et qu'une intensité ait été choisie. Il convient alors d'actionner tout d'abord la touche « multi-circuits » ④ puis la touche pilotant la zone de cuisson concernée ⑩. On peut alors cuisiner sans le DR. Le chauffage double circuit ou la zone de rôtissage peuvent alors être commutés via la touche Multi-circuits ④.

Pour réactiver le DR, il faut désactiver la zone de cuisson; le DR est de nouveau réactivé lorsqu'on remet la zone de cuisson en route.

Quand faut-il couper le détecteur de récipients?

1. En cas d'utilisation de récipients non métalliques
2. En cas d'utilisation de récipients dont la taille ou le matériau suffisent à activer le circuit extérieur d'une zone de cuisson multi-circuits sans pour autant recouvrir celui-ci ou en ne le recouvrant que légèrement.

Après utilisation, la zone de cuisson doit être désactivée via le Touch Control pour des raisons de sécurité, afin qu'aucune touche de cuisson ne puisse être enclenchée de manière fortuite par déplacement de récipients ou dépôt d'objets métalliques alors que le DR est encore activé.

Minuterie

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après un délai sélectionné entre 01 et 99 minutes. La zone de cuisson concernée doit être activée et le point signalant qu'elle est opérationnelle ② s'allume. Les touches Moins et Plus ⑪/⑤ permettent de sélectionner une intensité entre 1 et 9. Actionnez alors la touche de la minuterie ⑫. L'affichage du minuteur ⑥ indique « 00 ». A l'aide de la touche Moins ou Plus ⑪/⑤, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑦ de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut être modifié à tout instant. Activez la zone de cuisson désirée, pressez la touche de minuterie ⑫ puis modifiez le temps de cuisson à l'aide des touches Moins ou Plus ⑪/⑤.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant deux minutes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur une des touches au choix. Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche pilotant la zone de cuisson ⑩ concernée et pressez la touche de minuterie ⑫. Vous pouvez alors, à l'aide de la touche Moins ⑪, ou en pressant simultanément les touches Moins et Plus ⑪+⑤, régler la minuterie sur « 00 ».

On peut également utiliser la minuterie à d'autres fins, sans activer de zone de cuisson. Il faut, pour cela, n'activer aucune zone de cuisson lors du réglage de la minuterie ⑫. (Le point signalant l'ordre de marche de la zone de cuisson ② ne s'allume pas.)

Dispositif de coupure automatique

La durée de service en continu de chacune des zones de cuisson est limitée par un dispositif de coupure automatique qui, au bout d'un certain laps de temps, désactive la zone de cuisson en fonction de l'intensité sélectionnée. Les temps d'intervention de ce dispositif de sécurité sont fournis par le tableau ci-contre. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande « Touchcontrol », un « 0 » apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ①, ou un « H » en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt ⑬, pour rendre la commande de nouveau opérationnelle.

Si l'on presse plus d'une touche à la fois, hormis les touches Plus et Moins, l'opération est rejetée comme invalide par la commande. Si une ou plusieurs touches sont « pressées » pendant un temps important, en raison d'un débordement ou à cause d'un récipient, la commande conclut à un incident et s'arrête automatiquement. Si la pression des touches se prolonge, un signal sonore continu est déclenché.

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service,
Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Quelques conseils concernant les récipients

N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond résistant, plat et aussi épais que possible. Ceci vaut en particulier pour les cuissons à températures élevées, telles que les fritures. Les fonds bosselés rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie. Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson. Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient.

Pour travailler à même les zones de cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles en verre ou en porcelaine réfractaire lorsque leur fond est parfaitement plat. Veuillez ce faisant respecter les instructions d'utilisation des fabricants.

Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

Il est conseillé de nettoyer la plaque de cuisson avant la première utilisation. Allumez ensuite les zones de cuisson les unes après les autres, sans récipients et à pleine puissance durant trois minutes, afin de supprimer l'odeur de neuf et pour faire s'évaporer l'éventuelle humidité résiduelle sur les éléments chauffants. Cette mesure est indispensable au bon fonctionnement des circuits de commutation électroniques.

2.2 Renseignements importants

Attention : les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc d'en tenir les enfants éloignés.

Evitez de faire tomber des objets durs sur la plaque de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la plaque de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la plaque en céramique présente des cassures, des fissures ou des crevasses, elle doit être immédiatement mise hors service et débranchée du secteur. Pour cela, coupez le disjoncteur protégeant le raccordement de la cuisinière sur le tableau des fusibles. Prévenez le service après-vente.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne doit pas être utilisée pour y déposer des objets! La cuisson d'aliments dans des feuilles d'aluminium ou des récipients en matière plastique sur les plaques de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les plaques de cuisson en l'absence de récipient. Ne déposez jamais d'objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables directement sur les plaques de cuisson.

Les huiles et les graisses bouillantes peuvent s'enflammer; ne préparez d'aliments contenant de la graisse ou de l'huile, tels que les frites, que sous surveillance constante. En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la plaque de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

La plaque de cuisson en vitrocéramique ne devra en aucun cas être nettoyée avec un appareil à vapeur ou similaire!

3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la plaque de cuisson après chaque utilisation, une fois celle-ci refroidie. Les moindres restes d'aliments peuvent se calciner lors de la mise en route suivante. N'utilisez que les produits de nettoyage recommandés. La paille de fer, les éponges de nettoyage et les nettoyeurs en poudre peuvent provoquer des éraflures. Le spray pour four ne convient pas, car il est agressif et attaque la plaque de cuisson.

Salissures légères

Enlevez les salissures légères avec un chiffon humide ou de l'eau chaude. Otez les restes de produit de nettoyage à l'eau froide, ensuite essuyez bien la surface. Vous éliminerez les taches d'eau provoquées par les débordements d'eau bouillante avec du vinaigre, du citron ou un produit anti-calcaire. Si vous en avez laissé tomber par mégarde sur le bord de la plaque, enlevez-le immédiatement avec un chiffon humide pour éviter la formation de taches mates.

Salissures tenaces

Enlevez les salissures tenaces avec «Sidol spécial pour acier surfin», «Stahlfix» ou «Cérafix». Appliquez le produit de nettoyage non dilué avec un sopalin et étalez-le. Laissez le produit agir, enlevez-le complètement avec de l'eau froide et essuyez bien la plaque de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la plaque de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur. Pour supprimer **les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre ©. Vous le trouverez dans tous les magasins d'articles ménagers, de peinture ou de bricolage, ou encore auprès de notre service après-vente. Au moment de l'achat, faites attention à la poignée. Celle-ci ne devra pas être en matière plastique, car elle collerait sur les plaques brûlantes. A manier prudemment - danger de blessure.

Les mets contenant du sucre peuvent endommager définitivement la surface en vitrocéramique car ils la rayent en séchant. Enlevez-les immédiatement avec le racloir en verre quand ils sont encore chauds, car ils pourraient endommager indéfiniment la surface ①, ⑥.

Changements de couleur de la plaque de cuisson

Ils n'ont aucune influence sur le fonctionnement et la stabilité de la vitrocéramique. Il ne s'agit pas d'une altération du matériau mais de restes calcinés qui n'ont pas été enlevés.

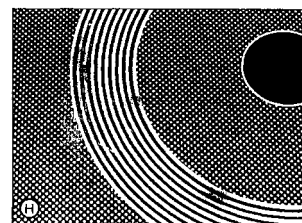
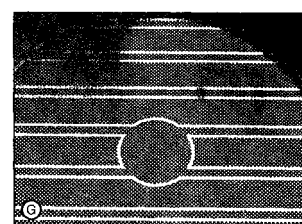
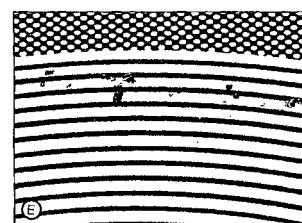
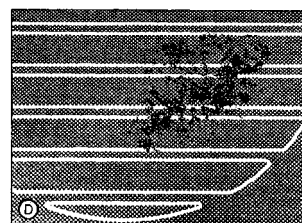
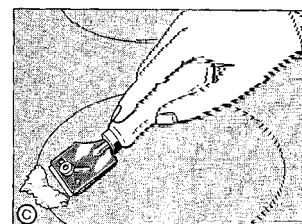
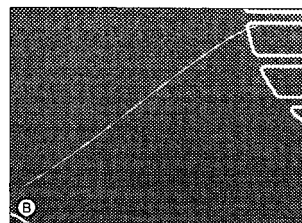
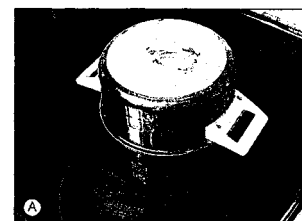
Les colorations à éclat métallique ③ sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide de «Sidol Spécial pour Acier Surfin» ou de «Stahlfix». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

Décor griffé ④. L'utilisation de produits de nettoyage agressifs et de fonds de casseroles irréguliers peut endommager le décor, des taches sombres se forment.

Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre ©; ils pourraient endommager la plaque de cuisson ①, ⑥.

En cas d'utilisation conforme, votre plaque de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

Pour l'entretien nous vous recommandons «Cerafix». Le haute teneur en silicone de ce produit forme un film protecteur qui a un effet hydrofuge et repousse la poussière. Toutes les saletés restent sur ce film protecteur et peuvent être enlevées plus facilement. Un entretien régulier est donc primordial.



4. Montage

4.1 Raccordement électrique

(Charge de connexion et description du modèle : voir recto du mode d'emploi)

Le branchement électrique doit être réalisé par un spécialiste agréé qui doit être au fait des prescriptions légales à respecter (Allemagne VDE, Autriche ÖVE, Suisse SEV etc.). On veillera notamment à ce que ces prescriptions ainsi que celles du service public de distribution soient intégralement respectées.

Il faudra placer en amont de l'appareil électrique, côté installation, un dispositif de séparation actif sur tous les pôles avec au moins 3 mm d'intervalle de coupure. Veillez à ce que la tension secteur présente soit conforme à celle de l'étiquette.

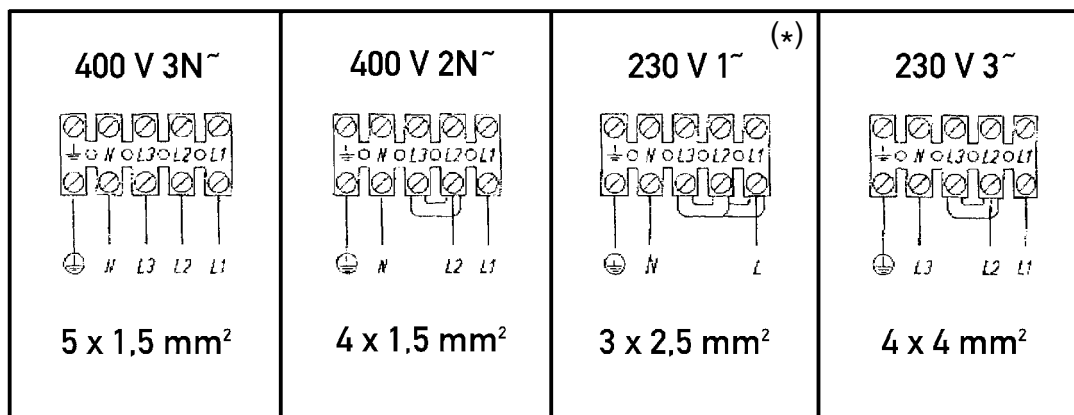
Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 VV-F.

Il faudra veiller à ce que la longueur non utilisée du cordon de raccordement ne soit pas placée dans la zone d'encastrement de la plaque de cuisson.

Pour la traversée de câble, veuillez consulter l'ill. 4.

Possibilités de branchement



(*) Cette variante de branchement n'est pas agréée en Suisse par le SEV.

4.2 Maintenance et réparations

Lors des réparations, il faudra couper le courant de l'appareil, c.-à-d. que le dispositif de séparation côté installation devra être préalablement ouvert. Si vous faites appel au service après-vente, indiquez toujours le type et le numéro de fabrication. Vous trouverez les renseignements nécessaires sur l'étiquette ou au recto du mode d'emploi. Après chaque démontage de la plaque de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

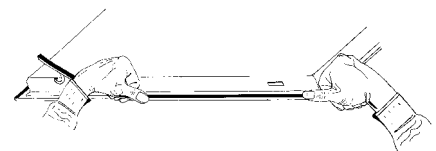
4.3 Découpe du plan de travail

Exécutez tous les opérations de découpe des meubles et plans de travail avant d'encaster les appareils, et retirez les copeaux.

Vous trouverez les cotes de découpe du plan de travail sur les plans (Ill. 1+2).

Les surfaces de découpe doivent être recouvertes et scellées au moyen d'une couche protectrice hydrophobe.

Le plan de travail et la plaque de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la plaque de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.



4.4 Montage

Avant le montage, contrôlez la stricte étanchéité du joint de la plaque de cuisson.

Lors du montage d'une plaque de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur le plan de cuisson devra être enlevé et on étanchera la surface de cuisson contre le plan de travail à l'aide de matériau étanche en plastique, tel du caoutchouc-silicone thermo-résistant.

Attention! Lorsque la table de cuisson est installée sur un meuble (contre une paroi latérale, au dessus de tiroirs, etc.), prévoyez impérativement une isolation et un espace suffisants pour prévenir tout contact accidentel entre le meuble et la table de cuisson. Le faux-fond ne doit pouvoir être retiré qu'à l'aide d'outils et doit être posé à une distance d'au moins 20 mm du dessous du plan de cuisson, de manière à ce que le câble de raccordement au réseau n'approche pas le dessous du plan de cuisson (ill. 4).

Si le plan de cuisson doit être installé au dessus d'un four encastrable, celui-ci doit être équipé d'un ventilateur de refroidissement. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire de poser de faux-fond.

Il ne doit pas y avoir de traverses au niveau de la découpe sous le plan de travail.

Placez soigneusement le plan de cuisson dans la découpe et arrimez-le solidement au plan de travail à l'aide des éléments de fixation correspondants.

Les languettes seront vissées dans la découpe conformément au plan. Ensuite, la plaque de cuisson sera enfoncée régulièrement par le haut dans ces languettes de fixation.

Pour visser, utilisez toujours le trou supérieur de la languette, sauf si le plan de travail est carrelé. (Ill. 3)

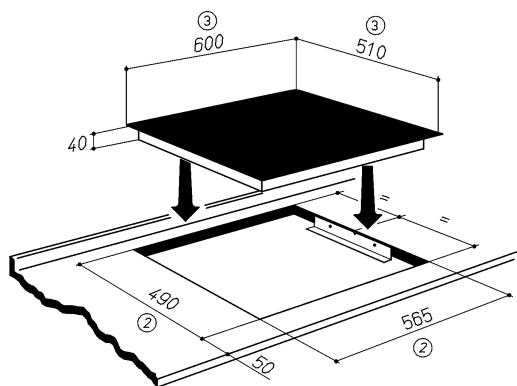
Pour faciliter l'encastrement dans des plans de travail en granit ou en matériau similaire, nous avons joint des ressorts de fixation, des vis à tôle et des écrous bloquants (cf. plans [ill. 2a, 3a]). Insérez les écrous bloquants à l'avant et à l'arrière de la plaque. Lorsque vous vissez, ne tendez pas les ressorts à l'excès!

Veillez à ce que le plan de travail / le plan de cuisson soit parfaitement à plat. Il faut éviter que du liquide puisse passer entre le bord de la plaque de cuisson et le plan de travail ou entre le plan de travail et le mur et pénétrer ainsi dans les appareils électriques situés en contrebas. Placez des joints d'étanchéité profilés, des bandes et des produits d'étanchéité. En ce qui concerne le degré de protection contre le risque d'incendie, il s'agit d'un appareil du type «Y». «Y» signifie qu'il est possible d'appuyer l'arrière et l'un des côtés de cet appareil contre le mur d'un local de grande hauteur ou contre la paroi d'un meuble. De l'autre côté en revanche, on ne peut installer que des meubles ou autres appareils de même hauteur que cet appareil.

Types: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

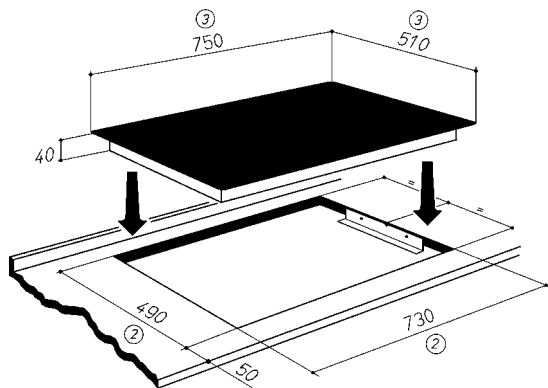
Type: FGKST 58 ..

III. 1

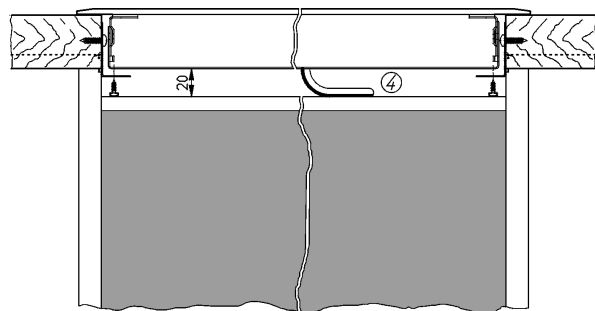


Type: FGKST 75 ..

III. 1



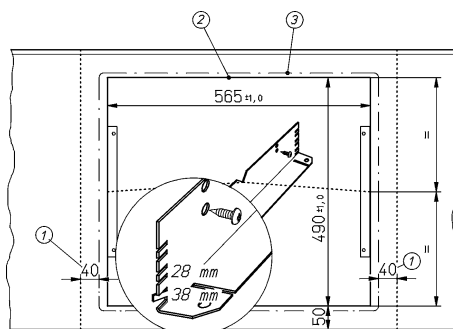
III. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



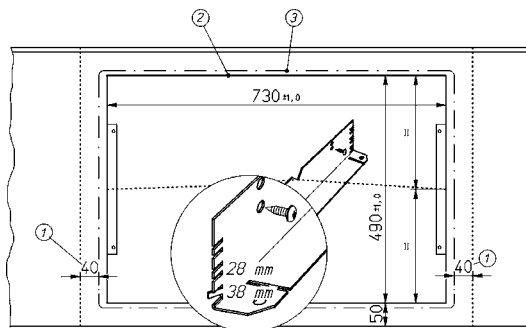
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

Fixation à un plan de travail en bois et matériau similaire

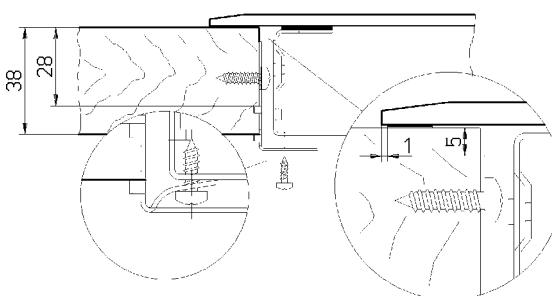
III. 2



III. 2



III. 3

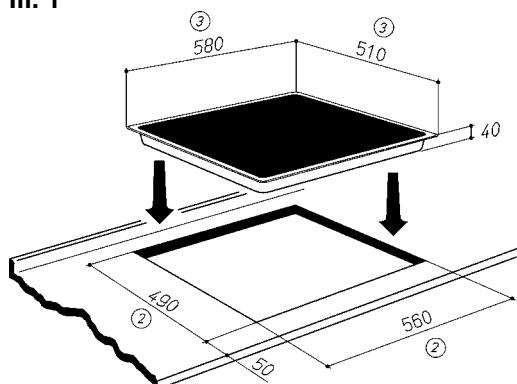


Fixation dans des plans de travail en granit ou matériau similaire, voir page 31

Types: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

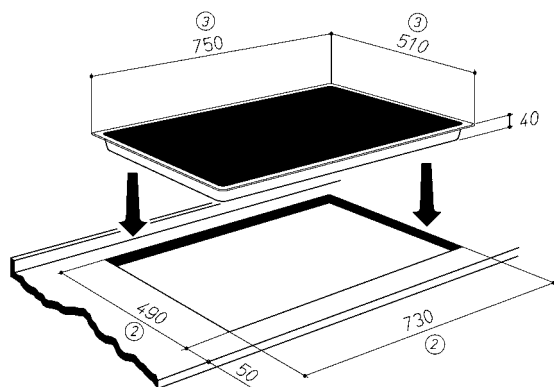
Type: .GKST 58 ..

III. 1

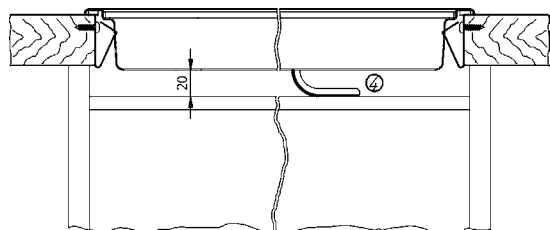


Type: .GKST 75 ..

III. 1



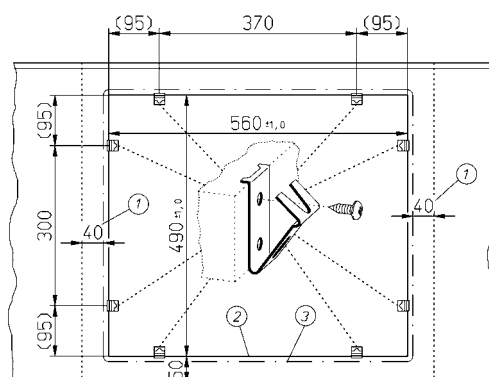
III. 4



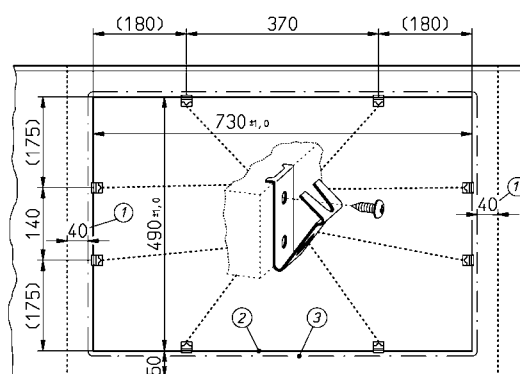
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

Fixation à un plan de travail en bois et matériau similaire

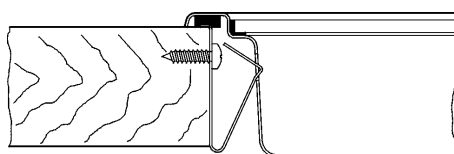
III. 2



III. 2

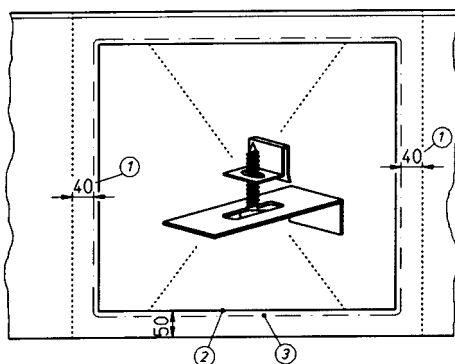


III. 3

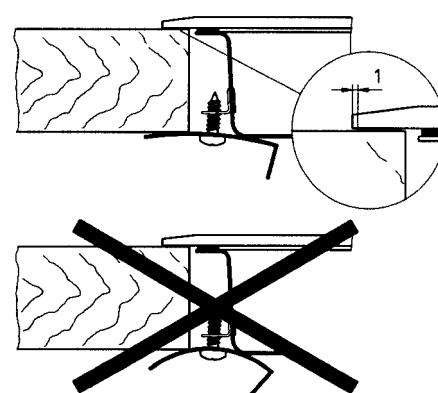


Fixation dans des plans de travail en granit ou matériau similaire (toutes les types)

III. 2a



III. 3a



Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi Touch Control.

Per utilizzare a lungo il Vostro piano di cottura in vetroceramica, osservate attentamente in particolare i capitoli 2 e 3 del presente manuale.

Queste istruzioni per l'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla facciata anteriore del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

Contenuto

1. I comandi

- 1.1 Il vostro nuovo piano di cottura
- 1.2 Il pannello dei comandi Touch Control
- 1.3 I comandi Touch Control

2. Consigli utili

- 2.1 Le pentole
- 2.2 Avvertenze

3. Pulizia e manutenzione

4. Montaggio

- 4.1 Collegamento elettrico
- 4.2 Manutenzione e riparazioni
- 4.3 Ritaglio del piano di lavoro
- 4.4 Montaggio

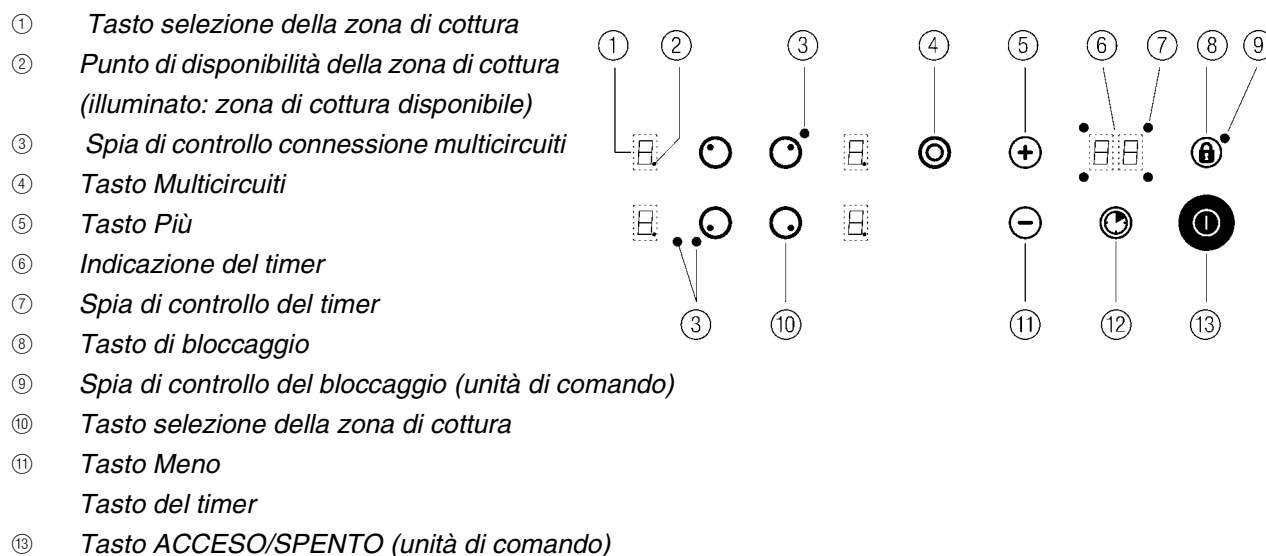
1. I comandi

1.1 Il vostro nuovo piano di cottura con comandi Touch Control

Questo manuale vale per i modelli seguenti: FGKST 58., FGKST 75., .GKST 58.. e .GKST 75...

1.2 Pannello dei comandi Touch Control

Dopo aver stabilito la tensione di alimentazione (collegamento alla rete), viene eseguito per primo un autotest dell'unità di comando, il quale viene confermato con un segnale acustico.



1.3 I comandi Touch Control

Per principio, ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ viene inserita l'unità di comando: Per l'accensione toccare il tasto con un dito fino a che si vede uno "0" in tutte le indicazioni dei gradi di cottura e si illumina il punto di disponibilità ② della zona di cottura. Si devono impartire i comandi successivi entro i prossimi 10 secondi, se ciò non avviene l'unità di comando si spegne automaticamente.

Per inserire una zona di cottura, premere il rispettivo tasto ⑩ della zona di cottura desiderata. Il rispettivo punto di disponibilità della zona di cottura ② si illumina.

Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Meno/Più ⑪/⑤. Ogni zona di cottura accesa può essere disinserita in qualsiasi momento. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata e che il punto di disponibilità della zona di cottura ② sia illuminato.

Azionando il tasto Meno ⑪ si può diminuire il grado di cottura fino allo "0" oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑪+⑤.

L'intera unità di comando può essere disinserita in qualsiasi momento mediante il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ : Per spegnere completamente l'intero piano di cottura, premere brevemente il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ fino a che le spie di controllo si spengono.

Premere il tasto di bloccaggio ⑧ per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO ⑬ contro un azionamento involontario. L'avvenuto bloccaggio viene confermato dall'accensione della spia luminosa ⑨. Premere nuovamente il tasto di bloccaggio ⑧ per annullare di nuovo lo stato di bloccaggio.

Indicazione del calore residuo

L'indicazione del calore residuo viene segnalata con una "H" luminosa nella rispettiva indicazione del grado di cottura ①.

Cottura forte preliminare

Attivare la zona di cottura mediante il rispettivo tasto ⑩. Azionare il tasto Meno ⑪ e selezionare il grado di cottura 9. Dopodiché inserire la cottura forte preliminare con il tasto Più ⑤. Durante il periodo della cottura forte preliminare, sul display ① lampeggiano alternandosi una "A" (cottura forte preliminare) ed il grado di cottura selezionato. A questo punto si può selezionare il grado di cottura inoltrata da 1 fino a 8. Se tuttavia viene lasciata la zona di cottura 9, senza aver selezionato un grado di cottura tra 1 e 8, allora la cottura iniziale viene disinserita automaticamente dopo 10 secondi. La durata della cottura forte preliminare dipende dal grado di cottura selezionato ed è elencata nella tabella accanto.

Se dopo aver selezionato un ulteriore grado di cottura viene premuto il tasto ⑤, la durata della cottura forte preliminare viene aumentata in corrispondenza alla tabella dei tempi. Premendo il tasto Meno ⑪ dopo aver selezionato il grado di cottura successiva la cottura forte preliminare viene terminata in anticipo.

Tabella dei tempi di spegnimento

CFP = Cottura forte preliminare, durata in minuti, secondi

Grado di cottura	CFP (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	—:—

Inserimento del doppio / triplo circuito

L'inserimento del doppio / triplo circuito della rispettiva zone di cottura può essere eseguito solamente dopo aver attivato ed inserito la rispettiva zona di cottura.

Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9. Inserire il secondo circuito riscaldante mediante il tasto Multicircuiti ④. Si illumina la spia di controllo ③. Se si tratta di una zona a tre circuiti, premere di nuovo il tasto Multicircuiti ④ per inserire il terzo circuito riscaldante. Si illumina la seconda spia di controllo ③. Per il disinserimento dei circuiti esterni è necessario che sia attivata la rispettiva zona di cottura. Per spegnere i circuiti riscaldanti esterni basta premere di nuovo il tasto Multicircuiti ④. Le spie di controllo ③ si spengono.

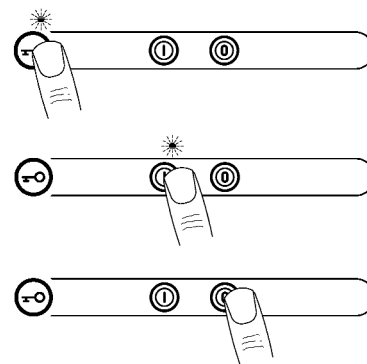
Zona per il mantenimento del calore

Questa zona è adatta per tenere caldi dei cibi già pronti tenuti in recipienti coperti, oppure per riscaldare piatti o simili.

L'accensione della zona per il mantenimento del calore avviene mediante un interruttore a contatto. Per accendere la zona si devono premere due tasti in successione. Dapprima si preme il tasto **Chiave** (si accende la spia luminosa 1).

Nel giro dei 6 secondi successivi si deve premere il tasto I (spegnimento della spia 1/accensione della spia 2). Ora si accende la zona di mantenimento di calore.

Basta premere il tasto 0 per spegnere la zona di mantenimento di calore (si spegne la spia 2).



Rilevamento pentole (RP)

Se il vostro piano di cottura è provvisto della funzione "Rilevamento pentole", tale funzione RP riconosce automaticamente la presenza di una pentola metallica presente su una zona di cottura dopo che è stata selezionato un grado di cottura. Se non viene riconosciuta nessuna pentola, nell'indicatore appare una u e l'elemento riscaldante rimane disinserito. Se entro 10 minuti viene posta una pentola sulla zona di cottura, l'elemento riscaldante si inserisce e nell'indicazione appare il rispettivo grado di cottura selezionato. La zona di cottura a doppio circuito e quella per la cottura degli arrostiti vengono inseriti automaticamente, ciò significa che la funzione RP riconosce anche il diametro del fondo della pentola. Se non c'è nessuna pentola posta sulla zona di cottura, quest'ultima verrà disinserita dopo 10 minuti per motivi di sicurezza.

La funzione RP riconosce solamente le pentole metalliche. Per poter cucinare anche con pentole non metalliche, si può disinserire la funzione RP per la zona di cottura selezionata. A questo proposito la zona di cottura ⑩ deve essere attivata ② ed un grado di cottura deve essere selezionato.

A questo punto occorre premere per primo il tasto Multicircuiti ④ e successivamente il tasto della rispettiva zona di cottura ⑩. Ora è possibile cucinare senza la funzione RP. Il riscaldamento del secondo circuito o della zona per la cottura degli arrosti può essere attivato solamente tramite il tasto Multicircuiti ④.

La funzione RP viene nuovamente attivata spegnendo semplicemente la zona di cottura. Alla riaccensione viene di nuovo attivata la funzione RP.

Quando si deve spegnere il rilevamento pentole?

1. Usando pentole non metalliche;
2. Usando pentole con fondo abbastanza grande per accendere il secondo circuito, ma troppo piccolo per coprirlo totalmente.

Per motivi di sicurezza, spegnere la zona di cottura dopo l'uso premendo sempre il rispettivo tasto a sensore Touchcontrol, al fine di evitare che dopo aver spostato e posto una pentola o oggetti metallici su una zona di cottura, essa non venga inserita automaticamente attraverso la funzione RP ancora attiva.

Timer

Mediante il timer viene inserita automaticamente una zona di cottura dopo aver preimpostato un periodo tra 10 e 99 minuti. La zona di cottura desiderata deve essere attivata, si illumina il punto di disponibilità ②. Selezionare un grado di cottura da 1 - 9 con il tasto Meno/Più ⑪/⑤. In seguito premere il tasto del timer ⑫. L'indicazione del timer ⑥ indica "00". Selezionare la durata di cottura per un massimo di 99 minuti con l'aiuto dei tasti Meno o Più ⑪/⑤. Si illumina la spia di controllo ⑦ della rispettiva zona di cottura.

La durata di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. Accendere la rispettiva zona di cottura, premere il tasto del timer ⑫ e modificare quindi la durata di cottura mediante il tasto Meno o Più ⑪/⑤.

A scadenza del tempo impostato si sente un segnale acustico per circa 2 minuti e la zona di cottura si disattiva automaticamente. Premere un qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico.

Per spegnere il timer prima della scadenza del tempo impostato, premere il rispettivo tasto della zona di cottura ⑩ ed il tasto del timer ⑫. Premere il tasto Meno ⑪ o contemporaneamente i tasti Meno e Più ⑪+⑤ per regolare il timer a "00".

Senza aver acceso una zona di cottura, si può anche utilizzare il timer come orologio contaminuti. Durante la regolazione del timer ⑥ non deve essere inserita alcuna zona di cottura; (il punto di disponibilità ② non si illumina).

Spegnimento di sicurezza

Il funzionamento continuo per ogni singola zona di cottura è limitato nel tempo da un dispositivo di sicurezza che, in base al grado di potenza selezionato, disinserisce la zona di cottura dopo un determinato periodo. I tempi di intervento di tale dispositivo sono evidenziati nella tabella qui accanto. Se il dispositivo di sicurezza disinserisce l'unità di comando Touchcontrol, l'indicatore del grado di potenza ① mostrerà uno "0" o, se la zona è ancora calda, una "H". Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ⑬ viene nuovamente attivata l'unità di comando.

Nel caso venisse premuto più di un tasto contemporaneamente, ad eccezione del tasto Meno o Più, l'unità di comando non accetterà questa manovra come una funzione valida. Se uno o più tasti vengono premuti per più di 30 secondi, (ad es. a causa di un traboccamento o della presenza di una pentola), l'unità di comando riconosce un guasto e si disinserisce automaticamente. Se l'attivazione dei tasti persiste viene emesso un segnale acustico continuo.

Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

Grado di cottura	LDF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Consigli utili

2.1 Le pentole

Utilizzare solo pentole e padelle con un fondo robusto, piano e possibilmente spesso. Ciò vale in particolar modo per le cotture che sfruttano alte temperature, come le frittiture. Fondi di pentole con superfici non omogenee aumentano considerabilmente i tempi di cottura ed il consumo di energia. La migliore trasmissione di calore si ottiene quando la pentola ha lo stesso diametro della zona di cottura. Coprire le pentole con un coperchio. Cucinare senza coperchio o con un coperchio malmesso comporta lo spreco di molta energia.

Si può utilizzare vasellame in vetro refrattario o porcellana solo se il loro fondo è perfettamente piano e liscio. Rispettate le istruzioni della rispettiva casa produttrice. Eliminare immediatamente eventuali schizzi traboccati.

Prima di cucinare per la prima volta è necessario provvedere alla pulizia del piano di cottura. In seguito accendere una dopo l'altra le zone di cottura, senza pentola, per tre minuti al grado di cottura più alto. In questo modo si elimina "l'odore di nuovo" e si farà evaporare eventuale umidità che si fosse accumulata negli elementi di riscaldamento. Ciò è necessario per un corretto funzionamento dei circuiti elettronici.

2.2 Avvertenze

Attenzione: Durante l'uso si riscaldano le superfici ed il piano di cottura stesso. Per questo motivo tenere lontano i bambini.

Evitare che oggetti solidi e duri cadano sulla superficie di cottura. In determinate condizioni il materiale è sensibile alle sollecitazioni meccaniche. Cadute di oggetti appuntiti possono danneggiare la superficie di cottura. Qualora a causa di un inappropriato trattamento si notassero rotture, fessure o incrinature sulla superficie di cottura in vetroceramica, l'apparecchio deve essere messo subito fuori servizio e staccato dalla rete elettrica. Disinserire il fusibile dell'interruttore di sicurezza situato nella scatola dei fusibili. Interpellare il servizio tecnico di assistenza clienti.

La superficie di cottura in vetroceramica non deve essere usata come superficie d'appoggio! La preparazione di cibi avvolti in fogli d'alluminio o confezionati in materiali plastici non è ammessa.

Non riscaldare mai le zone di cottura prive di pentola. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.

Grassi ed olii surriscaldati possono infiammarsi. Per questo motivo, piatti da trattare con grasso ed olio, ad esempio patatine fritte, devono essere preparati sotto sorveglianza. Fate attenzione se utilizzate altri elettrodomestici, i cavi di collegamento non devono entrare in contatto con le zone di cottura ancora calde.

Il piano di cottura non deve essere pulito in nessun caso utilizzando apparecchi di pulizia a vapore o simili!

3. Pulizia e manutenzione

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo che esso si sia raffreddato. Anche i più piccoli residui di sporco si carbonizzano al riscaldamento successivo. Usare solamente i prodotti detergenti consigliati. La paglietta d'acciaio, le spugne abrasive e le polveri possono produrre graffi. I prodotti per la pulizia del forno non sono indicati, in quanto corrosivi e in grado di rovinare le superfici di cottura.

Macchie leggere

Eliminare lo sporco leggero con un panno umido e con un po' di detersivo liquido. I residui di detersivi vanno eliminati con dell'acqua fredda. In seguito asciugare bene la superficie di cottura. Macchie d'acqua causate da acqua traboccata possono essere eliminate con aceto, limone, o con liquidi anticalcare. Se uno di questi mezzi di pulizia entra involontariamente in contatto con il telaio, quest'ultimo deve essere immediatamente pulito con un panno bagnato, per evitare la formazione di sbiaditure permanenti.

Macchie più resistenti

Lo sporco più difficile può essere eliminato usando "Sidel speciale per acciaio legato", "Stahlfix" o "Cerafix". Applicare il detergente, non diluito, su un foglio di carta in rotoli e strofinare. Lasciare agire il detergente, quindi asportarlo completamente con dell'acqua fredda ed asciugare la superficie di cottura. Eventuali residui di detergente rimasti sulla superficie di cottura, potrebbero, con il calore, corrodere le superfici stesse.

Macchie resistenti ed incrostazioni possono essere asportate per mezzo di un raschietto per vetro ©. Questo può essere acquistato in un negozio di casalinghi, di articoli per pittori, di "fai da te", o tramite il nostro servizio assistenza clienti. All'acquisto, fare attenzione al materiale del manico. Il manico del raschietto non deve essere in plastica, perchè potrebbe incollare sulla superficie calda. Fare attenzione durante l'uso: pericolo di ferite.

I cibi a base zuccherina possono arrecare danni al piano vetroceramico in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto ④, ⑤.

Cambiamenti di colore della superficie in vetroceramica

Tali cambiamenti non hanno nessuna influenza sul funzionamento e la stabilità della vetroceramica. Non si tratta infatti di modifiche del materiale ma di semplici residui carbonizzati non rimossi.

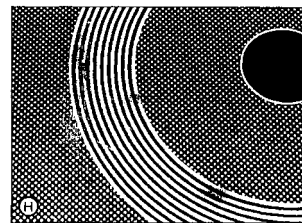
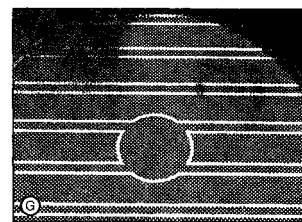
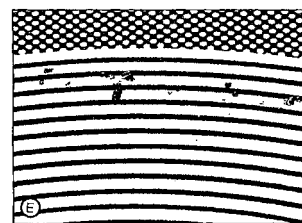
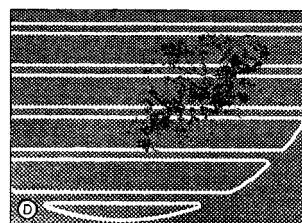
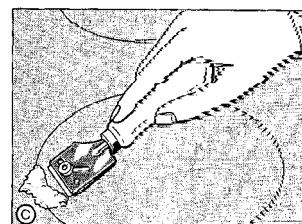
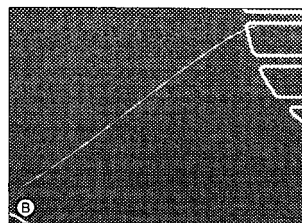
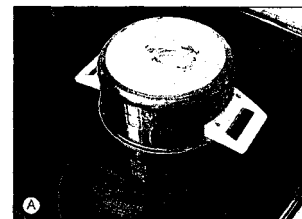
El cambio de tonalidad metálica © se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Possono essere asportate solo con fatica con "Sidel speciale per acciaio legato" o "Stahlfix". Eventualmente ripetere più volte tale pulizia.

Abrasione delle decorazioni ⑧. Utilizzando detergenti aggressivi, o a causa di frizioni con il fondo delle pentole, con il tempo è possibile che le decorazioni vengano abrase e che compaiano macchie scure.

Lo zucchero caramellato e i cibi contenenti zucchero debbono essere immediatamente rimossi dalle superfici calde con un raschietto ©; in caso contrario è possibile che si verifichino dei danni ④, ⑤.

Con una regolare manutenzione il vostro piano durerà a lungo, e le operazioni di pulizia saranno più agevoli.

Per la manutenzione vi consigliamo di usare "Cerafix". Il silicone presente in alta percentuale in questo prodotto genera una pellicola protettiva che agisce contro l'acqua e lo sporco. Tutte le macchie restano sulla pellicola e possono essere quindi rimosse con facilità. È inoltre importante che questa manutenzione sia regolare nel tempo.



4. Montaggio

4.1 Collegamento elettrico (specifiche)

(Specifiche e denominazione del modello: si veda la copertina delle istruzioni per l'uso)

Il collegamento elettrico deve essere eseguito da uno specialista autorizzato, che possa garantire un montaggio conforme alle vigenti regole e prescrizioni (per la Germania VDE, per l'Austria ÖVE, per la Svizzera SEV, ecc.). Deve essere garantito che tali prescrizioni e quelle dell'impresa che fornisce l'energia elettrica nella zona siano osservate scrupolosamente.

Per gli allacciamenti si devono prevedere dei dispositivi di sicurezza per una separazione omni polare dell'apparecchio dalla rete elettrica. Sono validi gli interruttori con un'apertura minima dei contatti di almeno 3 mm. Controllare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta.

Per il collegamento è necessario allentare il coperchio dei comandi nella parte inferiore del dispositivo sino ad arrivare alla morsetteria. Effettuato il collegamento, il coperchio deve essere nuovamente fissato, e il cavo deve essere bloccato con una fascetta resistente alla trazione.

La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VVF.

È inoltre necessario assicurarsi che il cavo in eccedenza non resti nell'area di montaggio del piano di cottura.

Per il posizionamento del cavo fare riferimento alla figura 4.

Possibilità di collegamento

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

(*) In Svizzera, questo tipo di collegamento non è ammesso da parte del SEV.

4.2 Manutenzione e riparazioni

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Rivolgendosi all'assistenza specificare sempre il modello e il numero di fabbricazione dell'apparecchio. Tali dati possono essere rilevati dall'apposita targhetta o dalla copertina delle istruzioni per l'uso. Dopo ogni montaggio del piano di cottura in vetroceramica è necessario controllare la tenuta della guarnizione, che se necessario deve essere sostituita.

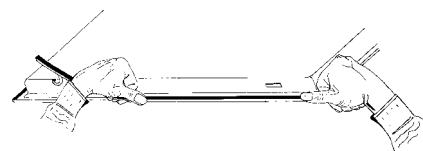
4.3 Ritaglio del piano di lavoro

Eseguire tutte le operazioni di taglio sui mobili ed i piani di lavoro prima dell'inserimento del piano di cottura, e rimuovere trucioli di segatura.

Le misure del ritaglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (Fig. 1+2).

Le superfici del ritaglio devono essere sigillate con una vernice protettiva e idrorepellente.

Il piano di lavoro e quindi il piano di cottura devono assolutamente essere montati in piano. Un errato montaggio del piano di cottura con conseguente imbarcamento del piano di appoggio aumenta il rischio di rotture.



4.4 Montaggio

Controllare, prima del montaggio, che la guarnizione presente sul perimetro di incasso del piano di cottura sia collocata a dovere.

Per il montaggio del piano di cottura in vetroceramica su un piano di lavoro con rivestimento ceramico o simile (piastrelle) è necessario rimuovere la guarnizione presente sul piano di cottura e garantire l'ermeticità del piano stesso nei confronti del piano di lavoro per mezzo di sigillanti plastici, come silicone-caucciù resistente al calore.

Attenzione! Qualora il piano cottura sia collocato al di sopra di mobili (pareti laterali, cassetti, ecc.) garantire, con un'opportuna protezione, che non vi sia alcun contatto casuale della parte inferiore del piano cottura. La parete intermedia deve essere rimuovibile solamente con degli utensili e deve essere montata con una distanza minima di 20 mm dal fondo inferiore del piano di cottura. Inoltre si deve evitare ogni contatto tra il cavo di alimentazione e la parte inferiore del piano di cottura (Fig. 4).

Se si vuole montare il piano di cottura sopra un forno ad incasso, quest'ultimo deve essere dotato di un ventilatore di raffreddamento. In tal caso, non è necessario montare una parete intermedia.

La parte inferiore dell'area di intaglio del piano di lavoro deve essere sprovvista di eventuali listelli trasversali.

Collocare con attenzione il piano di cottura nell'incasso e fissarlo al piano di lavoro per mezzo degli elementi di fissaggio forniti.

Le molle vanno avvitate nell'incasso come indicato nei disegni. Quindi si può procedere a spingere in modo uniforme dall'alto il piano di cottura sulle molle stesse.

Per l'avvitamento deve essere usato il foro superiore della molla, a meno che il piano di lavoro non sia coperto da piastrelle. (Fig. 3)

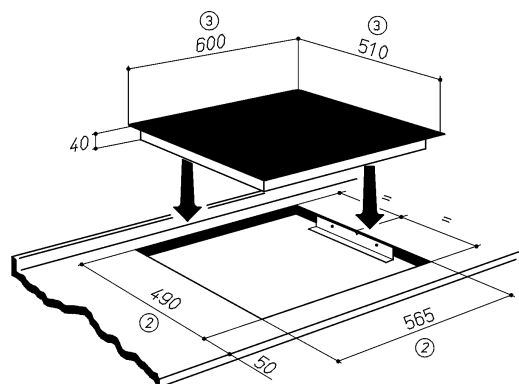
Al fine di facilitare il montaggio dell'apparecchio su piani di lavori in granito o materiale simile, abbiamo provveduto ad allegare viti di fissaggio speciali e dadi a scatto (rispettare i disegni [Fig. 2a, 3a]). Inserire i dadi a scatto davanti e dietro nel piano di cottura. Non estendere le molle durante l'avvitamento!

Controllare con attenzione che il piano di lavoro, e quindi il piano di cottura, siano montati in piano. Deve essere evitato che eventuali liquidi possano colare tra la cornice del piano di cottura e il piano di lavoro, o tra quest'ultimo e la parete, verso elettrodomestici eventualmente montati al di sotto. Utilizzare guarnizioni, nastri di tenuta e sigillanti. Per quanto riguarda i livelli di protezione contro gli incendi, l'apparecchio corrisponde al tipo Y. La lettera Y significa che tale apparato può essere montato in modo da avere, in corrispondenza della parte posteriore e di uno dei due lati, pareti della stanza o di mobili alte a piacere. Sugli altri lati è però necessario che siano collocati solo mobili o altri apparecchi alti quanto l'apparecchio stesso.

Modello: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

Tipo: FGKST 58 ..

Fig. 1



Tipo: FGKST 75 ..

Fig. 1

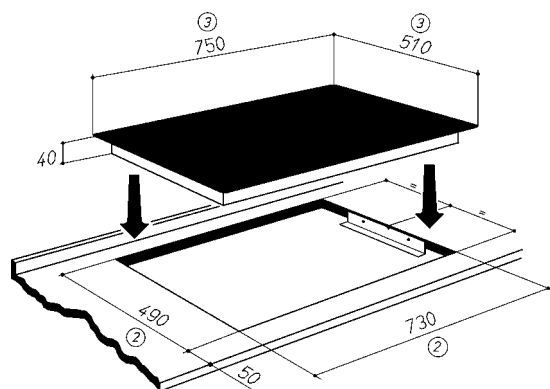
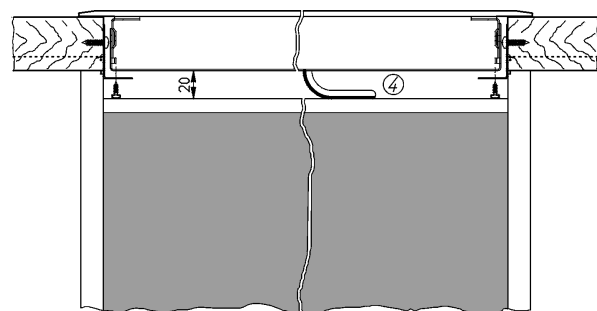


Fig. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



- ① Distanza minima dalle pareti confinanti
- ② Misure d'incasso
- ③ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Incasso su piani di lavori in legno e materiale simile

Fig. 2

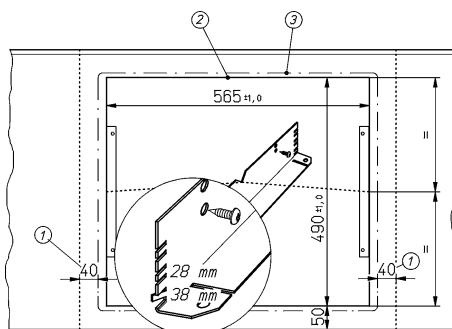


Fig. 2

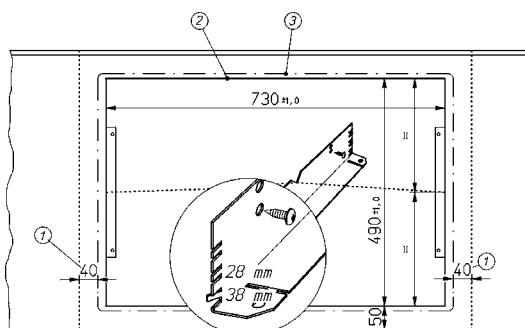
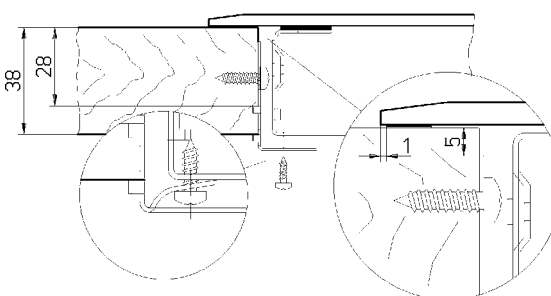


Fig. 3

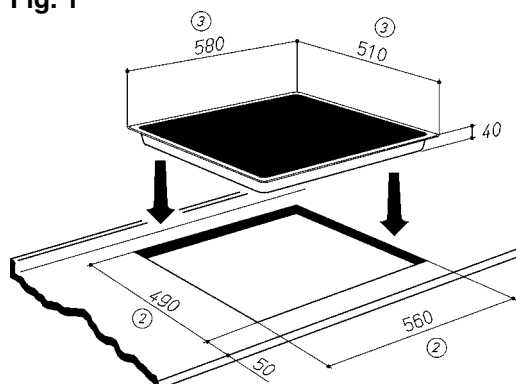


Incasso su piani di lavori in granito o materiale simile, v. p. 41

Modello: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58 ..

Fig. 1



Tipo: .GKST 75 ..

Fig. 1

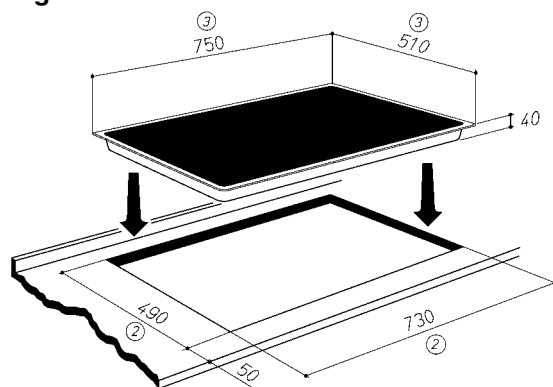
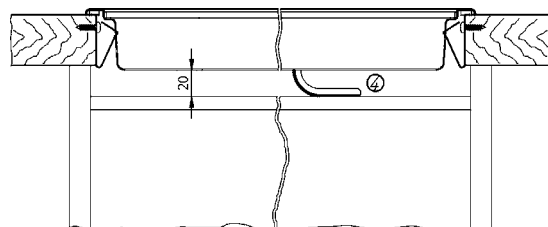


Fig. 4



- ① Distanza minima dalle pareti confinanti
- ② Misure d'incasso
- ③ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Incasso su piani di lavori in legno e materiale simile

Fig. 2

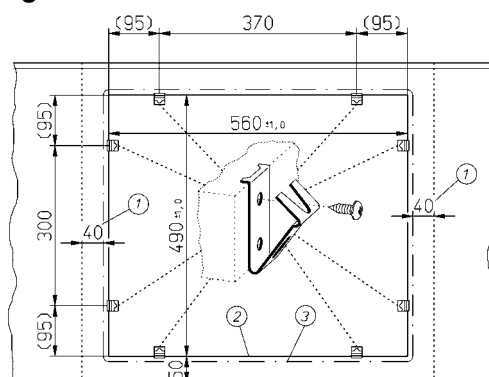


Fig. 2

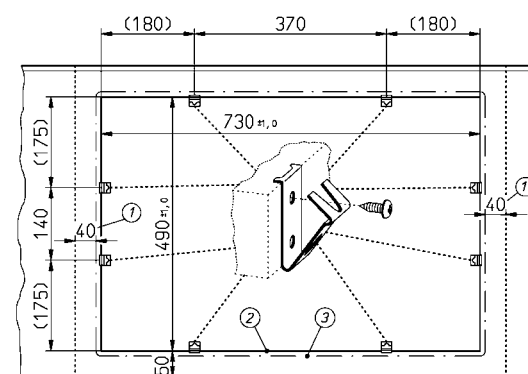
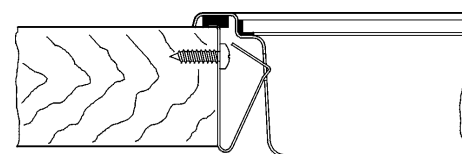


Fig. 3



Incasso su piani di lavori in granito o materiale simile (valido per tutti i tipi)

Fig. 2a

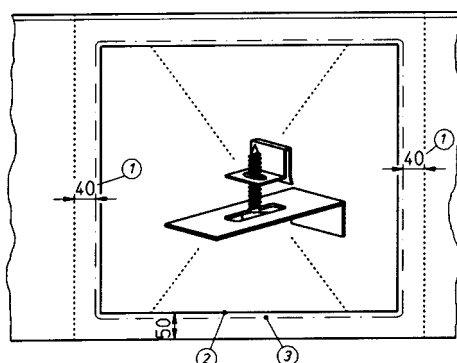
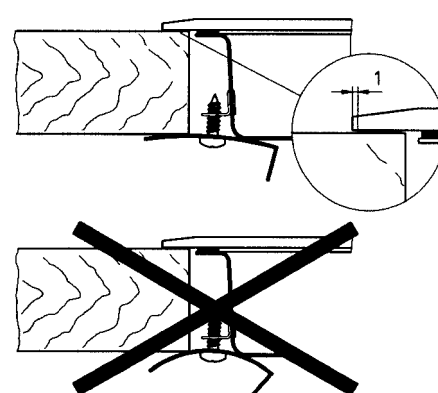


Fig. 3a



Le felicitamos por haber adquirido una encimera de cocción vitrocerámica con panel de mandos Touch control (control táctil).

Para que pueda disfrutar durante mucho tiempo de su encimera, preste especial atención a los capítulos 2 y 3 de estas instrucciones de utilización.

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras. En la placa de características situada en la cubierta de estas instrucciones de manejo puede ver el tipo de encimera que ha adquirido.

Antes de su instalación o uso, le rogamos lea atentamente este Manual y siga fielmente sus instrucciones, para garantizar un mejor resultado en la utilización del aparato.

Guarde este Manual de Instrucciones en un lugar seguro para poder consultarlo y así cumplir con los requisitos de la garantía.

Para poder beneficiarse de este **Garantía**, es imprescindible presentar la factura de compra del aparato junto con el certificado de garantía.

Indice

1. Manejo

- 1.1 Su nueva encimera
- 1.2 Panel de mandos Touch Control
- 1.3 Manejo del Touch Control

2. Puntos a tener en cuenta

- 2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes
- 2.2 Indicaciones importantes

3. Limpieza y cuidado

4. Montaje

- 4.1 Conexión eléctrica (valores de conexión)
- 4.2 Trabajos de mantenimiento y de reparación
- 4.3 Recorte de la superficie de trabajo
- 4.4 Montaje

1. Manejo

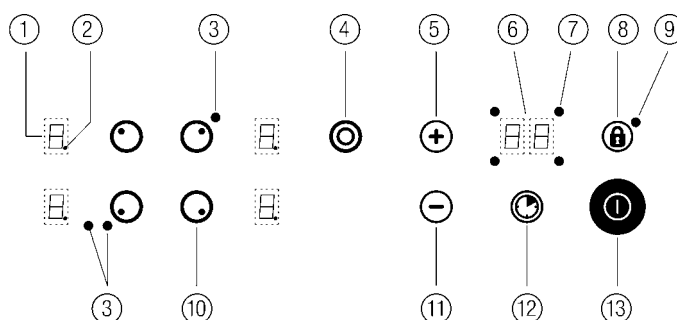
1.1 Su nueva encimera con mando Touch Control

Estas instrucciones de manejo son válidas para varios tipos de encimeras: FGKST 58., FGKST 75., .GKST 58.. y .GKST 75...

1.2 Panel de mandos Touch Control

Después de conectar la tensión de alimentación (conexión a la red) se produce primero un test automático del mando que se da por finalizado con una breve señal acústica.

- ① Indicador de nivel de cocción
- ② Punto de disponibilidad zona de cocción (se ilumina: zona de cocción disponible)
- ③ Lámpara de control conexión de circuito múltiple
- ④ Tecla de circuito múltiple
- ⑤ Tecla Más
- ⑥ Indicador del temporizador
- ⑦ Lámpara de control del temporizador
- ⑧ Tecla de bloqueo
- ⑨ Lámpara de control del bloqueo (mando)
- ⑩ Tecla de zona de cocción
- ⑪ Tecla Menos
- ⑫ Tecla del temporizador
- ⑬ Tecla de Encendido/Apagado (mando)



1.3 Manejo del Touch Control

Por principio, cada accionamiento de una tecla es confirmado por una señal acústica.

Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ se pone en marcha el mando. Para conectar, poner el dedo en la tecla hasta que se ilumine un "0" en todos los indicadores de niveles de cocción y parpadee el punto de disponibilidad zona de cocción ②. El siguiente accionamiento tiene que producirse ahora dentro de los próximos diez segundos, ya que en caso contrario el mando se desconecta automáticamente.

Para conectar una zona de cocción se accionará la tecla ⑩ de la zona de cocción deseada. Correspondientemente se enciende el punto de la zona de cocción de preparada para el uso ② de la zona de cocción activada.

Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Todas las zonas de cocción que estén conectadas pueden ser desconectadas en todo momento. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activa, el punto de disponibilidad de la zona de cocción ② se ilumina.

Con la tecla Menos ⑪ es posible reducir el nivel de cocción hasta "0"; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Mas ⑪+⑤.

Por principio es posible desconectar en todo momento el mando completo por medio de la tecla de Encendido/Apagado ⑬. Para desconectar la encimera en su totalidad hay que poner el dedo durante un tiempo breve en la tecla de Encendido/Apagado ⑬, hasta que se apaguen todas las lámparas de control.

Accionando la tecla de bloqueo ⑧ quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado ⑬. Cuando el bloqueo ha sido activado, ello se indica por medio de la lámpara de control ⑨. Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ⑧ se anula de nuevo el estado de bloqueo.

Indicación de calor residual

La indicación de calor residual tiene lugar por medio de una "H" iluminada en el indicador de la zona de cocción correspondiente ①.

Golpe de inicio de la cocción

Activar la zona de cocción mediante la tecla de zona de cocción ⑩. Accionar la tecla Menos ⑪ y seleccionar el nivel de cocción 9. Conectar a continuación el golpe de inicio de la cocción con la tecla Más ⑤. La visualización de punto de cocción ① cambia durante el tiempo de impulsión continuamente entre el signo A (Impulso de cocción) y el punto de cocción seleccionado. Ahora es posible seleccionar el nivel de cocción continua deseado entre el 1 y el 8. Si se deja, sin embargo, el nivel de cocción 9, sin seleccionar un nivel de cocción continua entre el 1 y el 8, entonces el golpe de inicio de la cocción se desconecta automáticamente una vez transcurridos 10 segundos. La duración del golpe de inicio de la cocción depende del nivel de cocción continua seleccionado y se puede obtener en las tablas de tiempo adjuntas. Si después de elegir el nivel de cocción continua deseado se pulsa la tecla Más ⑤, entonces la duración del golpe de inicio de la cocción se prolonga en correspondencia con la tabla. Si después de seleccionar el nivel de cocción continua deseado se presiona la tecla Menos ⑪, entonces el golpe de inicio de la cocción finaliza antes de tiempo.

Tabla de tiempos

GIC = Golpe de inicio de la cocción
Tiempo de duración en minutos, segundos

Nivel de cocción	GIC (min:seg)
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	—:—

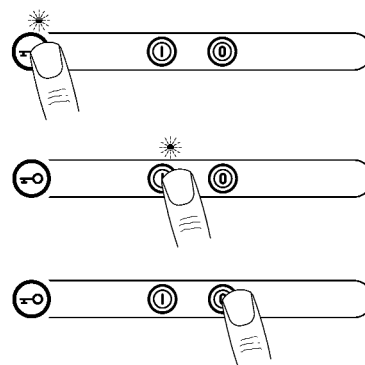
Conexión de doble / triple circuito

La conexión de doble / triple circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber activado y conectado la zona de cocción correspondiente. Seleccionar el nivel de cocción deseado, entre el 1 y el 9. Conectar el segundo circuito accionando la tecla de circuito múltiple ④. La lámpara de control ③ se ilumina. En caso de conexión de triple circuito, el tercer circuito se conecta accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④. La segunda lámpara de control ③ se ilumina. Para desconectar la conexión de doble / triple circuito la zona de cocción correspondiente tiene que estar activada. Accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ④ se desconectan los circuitos exteriores. Las lámparas de control ③ se apagan.

Zona para mantener caliente

La zona para mantener caliente es apropiada para mantener calientes alimentos que ya han sido cocinados. Durante el tiempo que haya que mantenerlos calientes tienen que estar tapados. El manejo de la zona para mantener caliente tiene lugar por medio del interruptor táctil. Para conectar la zona para mantener caliente se requieren dos accionamientos de tecla consecutivos. Primero hay que accionar la **tecla llave** (el LED1 se ilumina). Ahora hay que apretar, antes de que transcurran 6 segundos, la **tecla I** (el LED-1 se apaga / el LED-2 se enciende). La zona para mantener caliente se encuentra ahora conectada.

Accionando la **tecla 0** se desconecta otra vez la zona para mantener caliente (el LED-2 se apaga).



Reconocimiento de recipientes (RR)

Si su encimera dispone de un reconocimiento de recipientes, entonces el RR comprueba, después de que se haya seleccionado un nivel de cocción, si sobre la zona de cocción hay un recipiente de metal. Si no se reconoce ningún recipiente, entonces aparece un u en la indicación y la fuente de calor permanece desconectada. Si dentro de un espacio de tiempo de 10 minutos se pone un recipiente sobre la zona de cocción, entonces la fuente de calor se conecta y en la indicación aparece el nivel de cocción seleccionado. Las zonas de cocción de doble circuito o la zona de fritura se conectan automáticamente, esto es, el RR reconoce también el tamaño del recipiente. Si no se pone ningún recipiente sobre la zona de cocción, ésta es desconectada por motivos de seguridad una vez transcurridos 10 minutos. El RR reconoce únicamente recipientes metálicos. Por supuesto, para poder cocinar también con una batería de cocina no metálica, es posible desconectar el RR para cada una de las zonas de cocción.

Para ello la zona de cocción deseada ⑩ tiene que estar activa ② y hay que seleccionar un nivel de cocción. Ahora

hay que accionar primero la tecla de doble circuito ④ y a continuación, además, la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩. Ahora es posible cocinar sin el RR. La fuente de calor de doble circuito o zona de fritura puede ser conectada ahora por medio de la tecla de circuito múltiple ④.

El RR es activado de nuevo cuando se desconecta la zona de cocción; cuando se la conecte de nuevo, el RR se encontrará de nuevo activo.

¿Cuándo hay que desconectar el reconocimiento de recipientes?

1. Al utilizar recipientes no metálicos

2. Con recipientes que, debido a su tamaño o a su material ya conectan el circuito exterior en zonas de varios circuitos, pero que no lo cubren o lo cubren sólo un poco.

Después del uso, por motivos de seguridad hay que desconectar la zona de cocción por medio del Touch Control, con objeto de que, estando todavía activo el RR, no pueda conectarse involuntariamente una zona de cocción al desplazar recipientes o al depositar objetos metálicos.

Temporizador

Con el temporizador se desconecta automáticamente una zona de cocción una vez transcurrido un tiempo ajustado entre 01 - 99 minutos. Para ello la zona de cocción deseada tiene que estar activada, el punto de disponibilidad ② está encendido. Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar el nivel de cocción deseado entre el 1 y el 9. Accionar entonces la tecla del temporizador ⑫. En el indicador del temporizador ⑥ aparece "00". Con las teclas Menos o Más ⑪/⑤ seleccionar un tiempo de cocción deseado entre 01-99 minutos. La lámpara de control ⑦ de la zona de cocción ajustada se enciende.

El tiempo de cocción ajustado se puede modificar en todo momento. Activar la zona de cocción correspondiente, accionar la tecla del temporizador ⑫ y cambiar el tiempo de cocción con las teclas Menos o Más ⑪/⑤.

Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la zona de cocción se desconecta automáticamente y durante 2 minutos suena una señal acústica. Es posible desactivar esta señal accionando una tecla cualquiera.

Si se quiere desconectar antes de tiempo el temporizador, accionar la tecla de la zona de cocción correspondiente ⑩ y la tecla del temporizador ⑫. Accionando la tecla Menos ⑪ o bien accionando simultáneamente la tecla Menos y Más ⑪+⑤ es posible poner a "00" el temporizador.

El temporizador también se puede utilizar con función reloj sin que haya una zona de cocción activada. Para ello, al ajustar el temporizador ⑫ no debe estar activada ninguna zona de cocción. (El punto de disponibilidad de la zona de cocción ② no se ilumina).

Desconexión automática de seguridad

La duración del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada temporalmente por medio de una desconexión de seguridad que apaga la zona de cocción una vez transcurrido un espacio de tiempo determinado en correspondencia con el nivel de cocción seleccionado. Los tiempos de actuación de este dispositivo de seguridad pueden consultarse en la tabla adjunta. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, en el indicador de la zona de cocción ① aparece un "0" y/o una "H" en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado ⑬ el mando está de nuevo listo para el servicio.

Si se pulsa más de una tecla simultáneamente, a excepción de las teclas Menos y Más, se interpreta en el sistema de control como un accionamiento de tecla no válido. Si se acciona una o varias teclas durante más de 10 sg, ya sea por derramamiento o por contacto con una olla, entonces el mando supone un caso de fallo y se desconecta automáticamente. En caso de que el accionamiento de la tecla persista, tiene lugar una señal acústica duradera.

Tabla de tiempos

LDS = Limitación de la duración del servicio,
Indicación en horas

Nivel de cocción	LDS (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Puntos a tener en cuenta

2.1 Algunos consejos relativos a los recipientes

Utilizar únicamente recipientes y sartenes con un fondo resistente, liso y, a ser posible, grueso. Esto se aplica particularmente al cocinar a altas temperaturas, p.ej. al freír. Fondos no lisos prolongan los tiempos de cocción y aumentan el consumo de energía. La mejor transmisión de energía se logra cuando el recipiente y la zona de cocción tienen el mismo tamaño. Poner una tapa sobre los recipientes. Con la tapa desplazada o sin ella se desperdicia mucha energía.

Para trabajar directamente sobre las zonas de cocción es posible utilizar batería de cocina de cristal resistente al calor o de porcelana, siempre que los fondos sean planos. Al hacerlo es preciso observar las instrucciones de uso del fabricante.

Hay que eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen.

Antes de cocinar por primera vez, la encimera debe ser limpiada. A continuación conectar las zonas de cocción sucesivamente, sin recipientes, durante 3 minutos al nivel de cocción más alto con objeto de que desaparezca el olor a nuevo y de que se evapore la humedad que pudiera haber en las fuentes de calor. Esto es necesario para que los circuitos electrónicos funcionen de modo impecable.

2.2 Indicaciones importantes

Atención: por su seguridad la instalación deberá ser realizada por personal autorizado y de acuerdo a las normas de instalación en vigor. Asimismo, cualquier manipulación interna de la encimera deberá ser realizada únicamente por el personal del servicio técnico de Teka.

Atención: Cuando las placas están funcionando o después de haber funcionado, existen zonas que pueden producir quemaduras. Mantener alejados a los niños.

Evitar la caída de objetos duros sobre la encimera. Bajo determinadas circunstancias el material es sensible a cargas mecánicas. Cargas de choque puntuales pueden provocar la rotura de la encimera. Si por motivos de trato descuidado se hubiesen producido roturas, fisuras o grietas sobre la placa de cerámica, hay que ponerla inmediatamente fuera de servicio y desconectarla de la red eléctrica. Para ello se deberá desconectar el interruptor de seguridad destinado a la conexión de la cocina en la caja de fusibles. Se deberá dar aviso al Servicio postventa.

¡La superficie de vitrocerámica no debe utilizarse para depositar objetos! No se permite cocinar comidas envueltas en papel de aluminio o dentro de recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes.

No poner nunca en servicio las zonas de cocción sin alimentos sobre ellas. No colocar objetos con riesgo de incendio, fácilmente inflamables o deformables directamente debajo de la zona de cocción.

Las grasas y aceites sobrecalentados pueden inflamarse; por ello hay que preparar los alimentos que necesiten grasa o aceite, p.ej. patatas fritas, siempre bajo supervisión. Además, los cables de la corriente de los electrodomésticos enchufados en cajas de enchufe situadas en las proximidades de la encimera no deben entrar nunca en contacto con las zonas de cocción calientes.

¡La encimera de vitrocerámica no debe limpiarse bajo ninguna circunstancia con un aparato de limpieza a vapor o similares!

Tenga en cuenta que el vidrio no tiene garantía si es golpeado o manipulado indebidamente.

¡Atención! Mantengase siempre libre y seca el área de control de las zonas de cocción.

¡Atención! La conexión eléctrica debe realizarse con una correcta toma de tierra, siguiendo la normativa vigente, de no ser así, la encimera puede tener fallos de funcionamiento.

¡Atención! Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

3. Limpieza y cuidado

Limpiar la superficie vitrocerámica después de cada uso una vez fría. Incluso la suciedad más leve puede requemarse al conectar la encimera la próxima vez. Utilizar sólo los productos de limpieza recomendados. Lana de acero, estropajos y productos en polvo producen arañazos. Asimismo no deben utilizarse pulverizadores para horno, ya que son altamente abrasivos y atacan la encimera.

Suciedad ligera

Eliminar la suciedad ligera usando un paño húmedo o agua jabonosa templada. Enjuagar con agua fría los restos de detergente y secar bien la superficie frotando. Las manchas de agua causadas por agua desbordada en ebullición deben ser eliminadas con vinagre, con limón o con productos disolventes de cal. Si por descuido alguno de estos productos ha caído sobre el marco, deberá eliminarlos de inmediato con un paño húmedo, en caso contrario aparecerán zonas mate.

Suciedad profunda

Elimine la suciedad profunda con «Vitro Cien». Aplicar y repartir frotando el producto sin diluir con papel de cocina. Dejar actuar al producto, seguidamente retirarlo completamente pasando un paño con agua fría y secar la encimera asimismo con un paño. El producto que pudiera quedar sobre la encimera puede resultar abrasivo tras encender la misma de nuevo.

La suciedad persistente y las incrustaciones pueden ser eliminadas usando una rasqueta para cristal ©. La rasqueta para cristal puede adquirirse en los comercios especializados de pintura, bricolaje y ferretería o a través de nuestro Servicio postventa. Al comprar hay que prestar atención al mango. Éste no debe ser de plástico, ya que podría fundirse y quedar adherido en la encimera caliente. Hay que tener precaución al utilizarlo - peligro de lesiones!

Alimentos con contenido de azúcar pueden dañar duraderamente la superficie de vitrocerámica, porque arañan después de haberse secado. Para evitar tales daños en la superficie hay que retirar esos alimentos con la rasqueta para cristal cuando aún están calientes ①, ⑤.

Cambios de color de la encimera

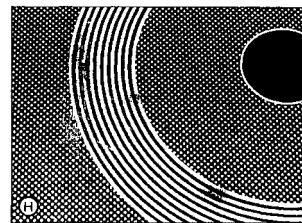
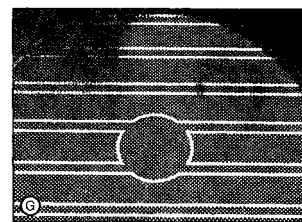
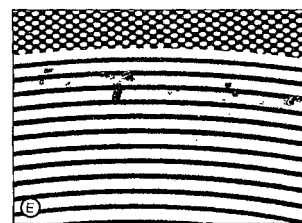
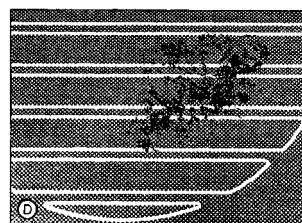
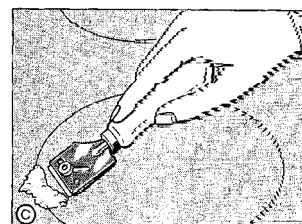
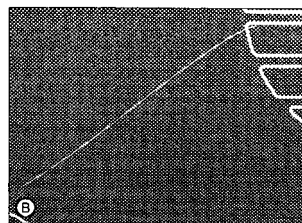
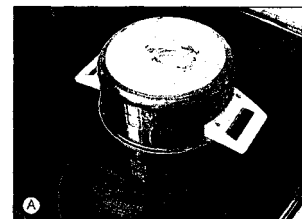
No influyen en la funcionalidad ni en la estabilidad de la vitrocerámica. No se trata de una modificación del material, sino de restos de comida requemada que no fueron limpiados.

El cambio de tonalidad metálica © se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando «Vitro Cien». Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.

Decoración desgastada ⑧. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

Con los cuidados apropiados, su encimera conservará un bonito aspecto durante mucho tiempo y la limpieza es así más sencilla.

Para su cuidado recomendamos que utilice «Vitro Cien». El alto contenido en silicona del producto crea una capa protectora, resistente al agua y a la suciedad. Todo tipo de suciedad queda sobre la capa protectora, pudiéndose retirar más fácilmente. También es importante efectuar un cuidado periódico.



4. Montaje

4.1 Conexión eléctrica (valores de conexión)

(Para los valores de conexión y denominación de modelo: véase la cubierta de las presentes instrucciones de servicio)

La conexión eléctrica deberá efectuarla un técnico autorizado, que se cerciore de la correcta instalación según la normativa en vigor. Además deberá prestar especial atención a que la instalación cumpla en su totalidad con la normativa local de la empresa suministradora de energía eléctrica.

Antes de conectar la encimera de cocción a la red eléctrica, compruebe que la tensión (voltaje) y la frecuencia de aquella corresponden con las indicadas en la placa de características de la encimera, la cual está situada en su parte inferior.

La conexión eléctrica se realizará a través de un interruptor de corte omnipolar o clavija, siempre que sea accesible, adecuado a la intensidad a soportar y con una apertura mínima entre contactos de 3 mm, que asegure la desconexión para casos de emergencia ó limpieza de la encimera.

La conexión debe realizarse con una correcta torna de tierra, siguiendo la normativa vigente.

Para la conexión se deberá soltar la tapa del lado interruptor en la parte inferior del aparato para acceder hasta las regletas de conexión. Tras la conexión se colocará de nuevo la tapa protegiendo la línea de alimentación con la abrazadera contra tirones del cable.

El cable de conexión tiene que corresponderse como mínimo con el tipo H05 VV-F.

Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada del cable de conexión no quede apoyado en la zona de montaje de la encimera.

La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.

Posibilidad de conexión

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Trabajos de mantenimiento y de reparación

En las reparaciones el aparato deberá estar sin corriente, esto es, el dispositivo de separación por parte de la instalación tiene que ser abierto con anterioridad. En caso de aviso de asistencia técnica, hay que indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de manejo se encuentran los datos necesarios. Después de cada desmontaje de la encimera empotrable de vitrocerámica hay que comprobar el aislamiento y sustituirlo en caso de que sea necesario.

Teka Industrial S.A., no se responsabiliza de las posibles inexactitudes contenidas en este manual de instrucciones debidas a errores de transcripción ó de impresión.

En el mismo sentido se reserva el derecho de introducir en sus manuales las modificaciones que considere necesarias ó utiles, sin perjudicar sus características esenciales.

Defecto	Posible causa	Solución
No funciona la placa ni el piloto	El cable de la red no está enchufado	Enchufar el cable a la red
	No llega la tensión al enchufe	Proceda a revisar y reparar la red eléctrica
El recipiente se adhiere al vidrio	Hay algún material fundido entre el vidrio y el recipiente	Poner la placa a la máxima potencia y tratar de despegarlo
	Recipientes con fondos agresivos	Revisar fondos de recipientes y no deslizarlos sobre el vidrio
Se apaga durante el funcionamiento	Objetos o líquidos sobre la zona de mandos	Retirar los objetos y/o líquidos
	Picos de tensión en la red eléctrica	Activar la encimera después de unos segundos Consultar compañía suministradora de electricidad
	Superado el tiempo máximo de funcionamiento continuado de las placas	Encender de nuevo la placa
No se activa o los mandos no obedecen	El bloqueo está activado	Desactivar el bloqueo
	Ha transcurrido más de 10" desde que se activó la encimera	Activar la encimera de nuevo y seleccionar la placa antes de 10"
	Ha transcurrido más de 10" desde que se activó una placa calefactora y no ha seleccionado la potencia de la misma	Activar la placa de nuevo y seleccionar la potencia antes de 5"
Funciona la placa al máximo, habiendo seleccionado otro nivel de potencia	Se ha activado la función de golpe inicio de cocción	Desactivar la función de golpe de cocción. (Ver libro de instrucciones, apartado "golpe de inicio de cocción")

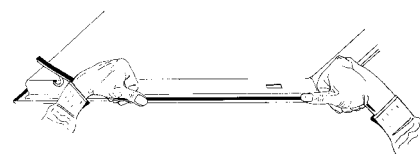
4.3 Recorte de la superficie de trabajo

Efectuar todas las operaciones de recorte sobre muebles y placa de trabajo y eliminar la viruta antes de insertar el aparato.

La medida del recorte de la superficie de trabajo se indica en el esquema de medidas (fig.1+2).

Hay que sellar las superficies del recorte con una pintura protectora impermeable.

Es absolutamente necesario montar horizontalmente la superficie de trabajo, y con ello también la encimera. Someter a presión a la encimera mediante una colocación torcida sin un apoyo completo aumenta el peligro de ruptura.



4.4 Montaje

Verificar antes del montaje que la junta de aislamiento está colocada sin interrupción en todo el perímetro de la superficie vitrocerámica.

No aplique silicona directamente entre el vidrio y la encimera del mueble ya que, en caso de necesitar retirar la cocina de su emplazamiento, pueden producirse roturas en el vidrio al intentar despegarlo.

¡Atención!

Si la encimera se encuentra por encima de partes de muebles (paredes laterales, cajones, etc.), entonces es necesario montar un entresuelo, de manera que no sea posible un contacto accidental con la parte inferior de la encimera. El entresuelo deber poder ser retirado sólo con ayuda de herramientas y tiene que ser montado a una distancia mínima de 20 mm en relación con la parte inferior de la encimera para que el cable de conexión a la red no toque la parte inferior de la encimera (fig.4)

Por debajo de la placa de trabajo, en la zona del recorte, no debe haber ningún travesaño.

Insertar cuidadosamente la encimera y unirla fijamente con la placa de trabajo mediante los elementos de sujeción correspondientes.

Enroscar los elementos de fijación en el recorte según el dibujo. Hacer descender a continuación la encimera desde arriba en el recorte y fijarla en conformidad con la figura 3.

Observar que la placa de trabajo o la encimera tienen que quedar en posición horizontal. Se debe evitar que puedan acceder líquidos a los electrodomésticos que pudiera haber montados debajo por entre el borde de la encimera y la placa de trabajo o por entre la superficie de trabajo y la pared. Aplicar juntas perfiladas, cintas para juntas y productos para estanqueizar.

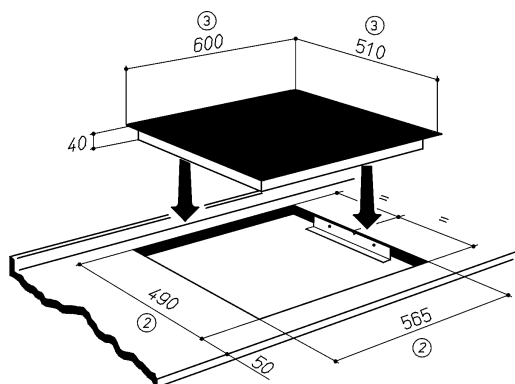
Referente al grado de protección contra peligro de incendios, se trata de un aparato de tipo Y, esto significa que el aparato puede emplazarse con su lado posterior y uno de ambos lados junto a paredes o muebles de cualquier altura. Sin embargo, en el otro lado sólo pueden colocarse aparatos o muebles de la misma altura que la del presente equipo.

Teka no se hace responsable de las averías o daños que puedan ser causados por una mala instalación.

Tipos: FGKST 58 ..., FGKST 75 ...

Tipo: FGKST 58 ...

Fig. 1



Tipo: FGKST 75 ...

Fig. 1

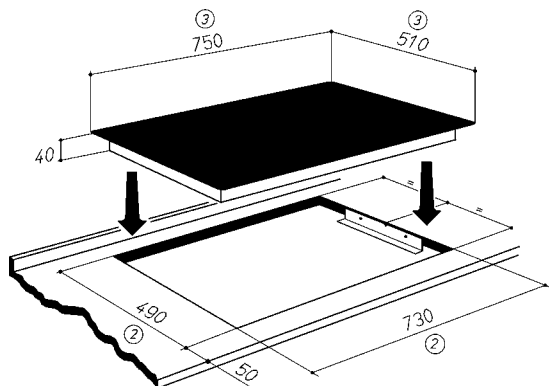
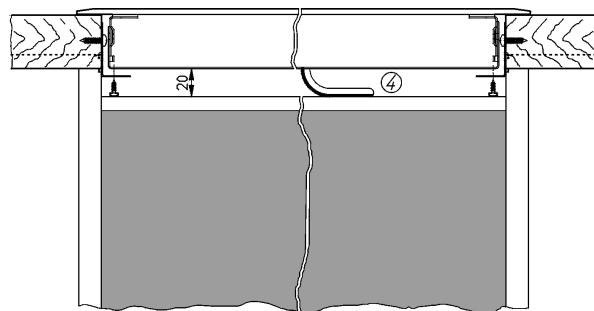


Fig. 4 FGKST 58 ..., FGKST 75 ...



- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera

Fijación en superficies de trabajo de madera y materiales similares

Fig. 2

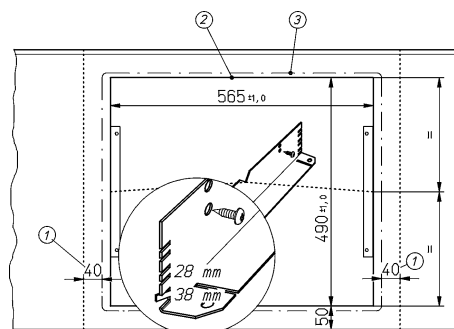


Fig. 2

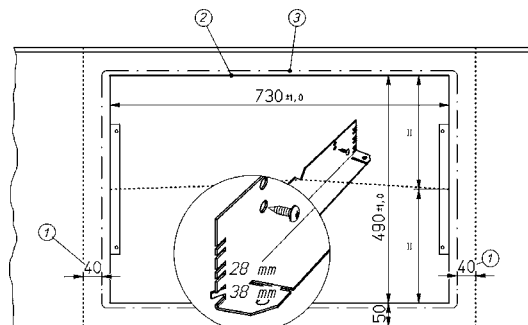
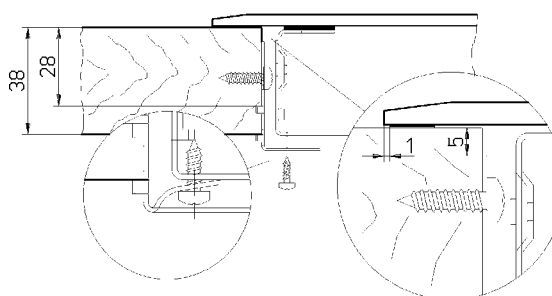


Fig. 3

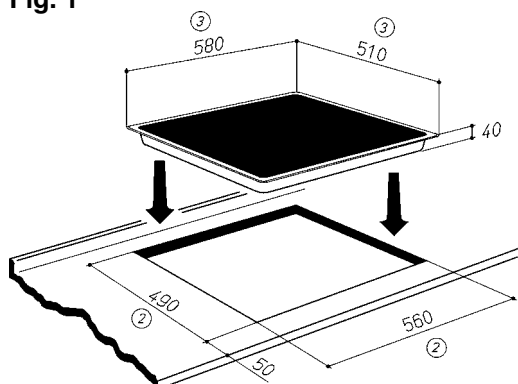


Fijación en superficies de trabajo de granito o de materiales similares, pág. 52

Tipos: .GKST 58 ..., .GKST 75 ..

Tipo: .GKST 58 ..

Fig. 1



Tipo: .GKST 75 ..

Fig. 1

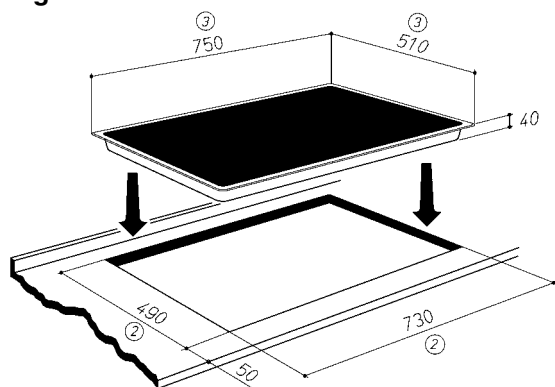
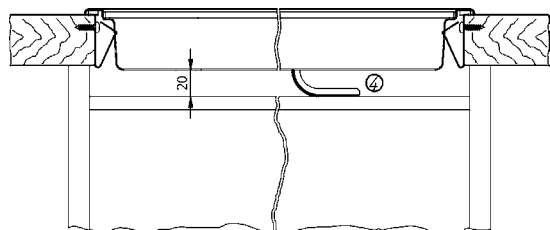


Fig. 4



- ① Distancia mínima a las paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera

Fijación en superficies de trabajo de madera y materiales similares

Fig. 2

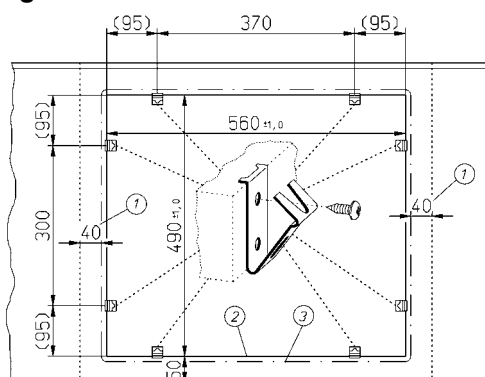


Fig. 2

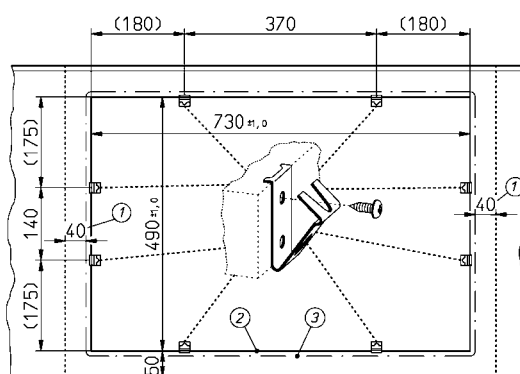
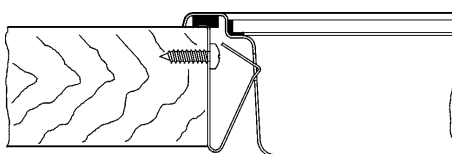


Fig. 3



Fijación en superficies de trabajo de granito o de materiales similares (vale para todos los tipos)

Fig. 2a

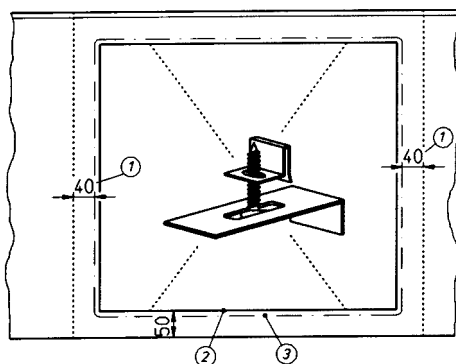
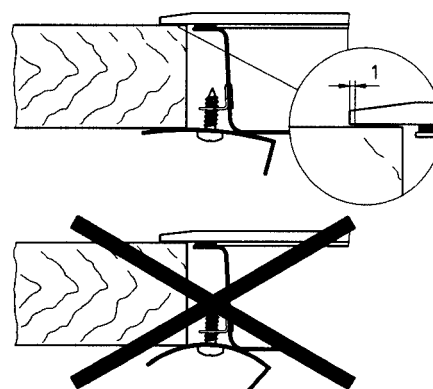


Fig. 3a



Adquiriu uma placa de vitrocerâmica com painel de comando Touch-Control?

Para que sempre tenha prazer em usá-la, observe, em particular, os capítulos 2 e 3 deste manual de instruções. Este manual de instruções serve para vários tipos de placas de cozinhar. Na primeira página deste manual de instruções, onde estão indicados os dados da placa de identificação, pode ser verificado o tipo de placa de cozinhar que adquiriu.

Índice

1. Manejo

- 1.1 A sua nova placa de cozinhar
- 1.2 Painel de comando Touch-Control
- 1.3 Comando Touch-Control

2. O que você deve observar

- 2.1 Algumas instruções relativas às painelas
- 2.2 Indicações importantes

3. Limpeza e conservação

4. Montagem

- 4.1 Conexão eléctrica
- 4.2 Trabalhos de manutenção e conserto
- 4.3 Entalhe do balcão de serviço
- 4.4 Instalação

1. Manejo

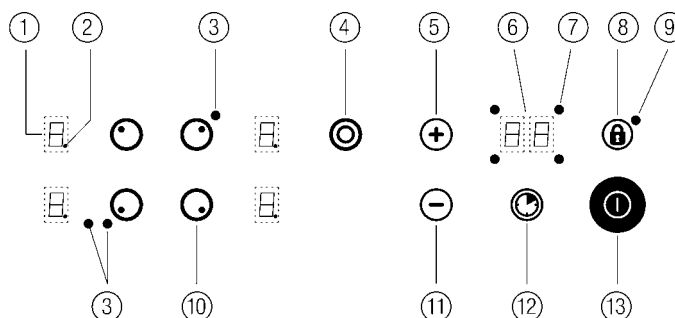
1.1 A sua nova placa de cozinhar com comando Touch-Control

Este manual é válido para os tipos: FGKST 58.., FGKST 75.., .GKST 58.. e .GKST 75...

1.2 Painel de comando Touch-Control

Após aplicar a tensão de alimentação (conexão à rede), primeiramente ocorre um autoteste do sistema de comando que é encerrado quando soar um breve sinal acústico.

- ① *Display dos níveis de cozimento*
- ② *Ponto de prontidão zona de cozinhar (acende-se: pode operar zona de cozinhar)*
- ③ *Lâmpada de controlo da conexão de circuito múltiplo*
- ④ *Tecla da conexão de circuito múltiplo*
- ⑤ *Tecla Mais*
- ⑥ *Indicação de tempo no Timer*
- ⑦ *Lâmpada de controlo do Timer*
- ⑧ *Tecla do bloqueio*
- ⑨ *Lâmpada de controlo da tecla do bloqueio (sistema de comando)*
- ⑩ *Tecla da zona de cozinhar*
- ⑪ *Tecla "Menos"*
- ⑫ *Tecla do Timer*
- ⑬ *Tecla LIG/DESL (sistema de comando)*



1.3 Comando Touch-Control

A princípio, toda vez que carregar numa tecla, soa um sinal acústico como confirmação.

Carregando na tecla LIG/DESL ⑬, o sistema de comando é activado. Para ligar, fique com o dedo sobre a tecla até que apareça um "0" em todos os displays dos níveis de cozimento e o ponto de prontidão zona de cozinhar ② começar a piscar. A outra operação precisa ocorrer dentro dos próximos dez segundos, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.

Para ligar uma zona de cozinhar, carregar na tecla correspondente à zona de cozinhar ⑩ da zona de cozinhar desejada. O respectivo ponto de prontidão zona de cozinhar ② da zona de cozinhar activada acende-se.

Com a tecla "Menos" ou a "Mais" ⑪/⑤, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Se as zonas de cozinhar estiverem ligadas, elas podem ser desligadas a qualquer momento. A zona de cozinhar desejada deve estar activada, o ponto de prontidão zona de cozinhar ② acende-se.

Com a tecla Menos, ⑪, o nível de cozimento pode ser comutado no "0". Se carregar simultaneamente nas teclas Menos e Mais ⑪+⑤, ele é directamente desligado.

A princípio, o sistema de comando completo pode ser desligado a qualquer momento com a tecla LIG/DESL ⑬.

Para desligar a placa de cozinhar toda, posicionar o dedo brevemente sobre a tecla LIG/DESL ⑬ até que as lâmpadas de controlo estejam apagadas.

Carregando-se na tecla do bloqueio ⑧, todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL ⑬ - são bloqueadas contra um accionamento despropositado. A activação do bloqueio é indicada através da lâmpada de controlo ⑨. Ser voltar a carregar na tecla do bloqueio ⑧, o bloqueio é desactivado.

Indicação do calor residual

A indicação do calor residual ocorre através de um "H" que fica aceso no respectivo display dos níveis de cozimento ①.

Levar a fervura

Activar a zona de cozinhar através da tecla zona de cozinhar ⑩. Carregar na tecla Menos ⑪ e seleccionar o nível de cozimento 9. A seguir, ligar com a tecla Mais ⑤ o "Levar a fervura". Durante o tempo para levar a fervura, o display ① dos níveis de cozimento muda permanentemente entre o símbolo "A" (Levar a fervura) e o nível de cozimento ajustado. Agora pode ser seleccionado o nível desejado de 1 a 8 de continuação do cozimento. Se, no entanto, deixar o nível de cozimento 9 sem seleccionar um nível de 1 a 8 de continuação do cozimento, o "Levar a fervura" é desligado automaticamente após 10 segundos. A duração do "Levar a fervura" depende do nível seleccionado de continuação do cozimento e deve ser retirada da tabela de tempos anexa. Se carregar na tecla Mais ⑤ após seleccionar o nível desejado de continuação do cozimento, então o tempo do "Levar a fervura" é ajustado para cima, correspondentemente à tabela de tempos. Se carregar na tecla Menos ⑪ após seleccionar o nível desejado de continuação do cozimento, o "Levar a fervura" é encerrado antecipadamente.

Tabela de tempos

LF = Levar a fervura,
Tempo em minutos, segundos

Nível de cozimento	LF (min:seg)
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	—:—

Conexão de circuito duplo / circuito triplo

A conexão de circuito duplo / circuito triplo da respectiva zona de cozinhar pode ser efectuada somente após a activação e ligação da zona de cozinhar correspondente.

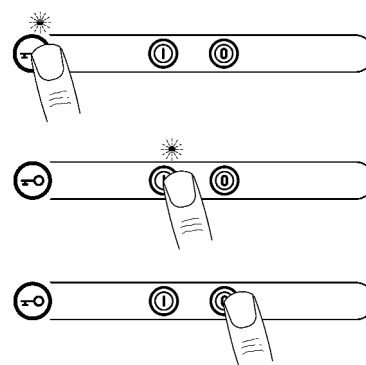
Seleccionar um nível de cozimento desejado de 1-9. Carregar na tecla de circuito múltiplo ④ para conectar o segundo circuito de aquecimento. A lâmpada de controlo ③ acende-se. Carregar novamente na tecla de circuito múltiplo ④ para conectar o terceiro circuito de aquecimento. A segunda lâmpada de controlo ③ acende-se. Para o desligamento da conexão de circuito duplo / circuito triplo, a zona de cozinhar correspondente deve estar activada. Carregando-se novamente na tecla de circuito múltiplo ④, desliga-se os circuitos externos de aquecimento. As lâmpadas de controlo ③ apagam-se.

Zona de retenção de calor

A zona de retenção de calor é apropriada para manter quentes alimentos já cozinhados, que deverão ser tapados durante este processo.

A zona de retenção de calor é comandada através da tecla sensora. Para ligar a zona de retenção de calor é necessário accionar a tecla duas vezes sucessivas. Primeiro tem que ser accionada a **tecla com chave** (LED-1 acende). Em seguida é necessário accionar a **tecla I** dentro de 6 segundos (LED-1 apaga/LED-2 acende). Agora, a zona de retenção de calor está ligada.

Ao accionar a **tecla 0**, a zona de retenção de calor é novamente desligada (LED-2 apaga).



Detector de painelas (DP)

Se sua placa de cozinhar dispõe de um detector de panela, então o DP verifica, após a selecção de um nível de cozimento, se há uma panela de metal sobre a zona de cozinhar. Caso não seja reconhecida nenhuma panela, então aparece um u no display e o elemento de aquecimento permanece desligado. Caso dentro de 10 minutos for colocada uma panela sobre a zona de cozinhar, então o elemento de aquecimento é ligado e o nível de cozimento seleccionado aparece no display. Zonas de cozinhar com aquecimento de circuito duplo ou zona de fritar são conectadas automaticamente, ou seja, o DP reconhece também o tamanho da panela. Caso não for colocada nenhuma panela na zona de cozinhar, por motivo de segurança esta será desligada após 10 minutos. O DP reconhece somente painelas metálicas.

Para que seja possível cozinhar também com painelas não-metálicas, pode-se desactivar o DP individualmente para cada zona de cozinhar. A zona de cozinhar desejada ⑩ deve estar activada ②, e um nível de cozimento precisa estar seleccionado. Inicialmente deve-se carregar na tecla de circuito múltiplo ④ e em seguida também na tecla da zona de cozinhar ⑩ correspondente. Agora pode-se cozinhar sem o DP. O aquecimento de circuito

duplo ou zona de fritar pode agora ser conectado através da tecla de circuito múltiplo ④.

O DP será novamente activado quando a zona de cozinhar for desligada, ou seja, quando esta for religada, o DP estará activo novamente.

Quando o reconhecimento de panela precisa ser desligado?

1. Em caso de utilização de panelas não-metálicas.
2. Em caso de panelas, que em função de seu tamanho ou material, provocam a activação do circuito externo de aquecimento nas zonas de cozinhar externas, sem no entanto cobri-lo ou cobrindo-o muito pouco.

Após o uso, por motivos de segurança, a zona de cozinhar deve ser desligada através do Touch-Control, para que em função do deslocamento das panelas, ou da colocação de objectos metálicos, uma zona de cozinhar não possa ser ligada involuntariamente, devido ao DP ainda estar activo.

Timer

Com o Timer, uma zona de cozinhar ligada é automaticamente desligada, após um tempo ajustado entre 01–99 minutos. Para isso, a zona de cozinhar desejada deve estar activada, o ponto de prontidão ② acende-se. Com a tecla "Menos" ou a "Mais" ⑪/⑤, seleccionar um nível de cozimento entre 1 e 9. Em seguida, carregar na tecla ⑫ do Timer. A indicação de tempo do Timer ⑥ mostra "00". Com a tecla "Menos" ou a "Mais" ⑪/⑤, seleccionar um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo ⑦ da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozinhar ajustado pode ser modificado a qualquer momento. Activar a respectiva zona de cozinhar, carregar na ⑫ tecla do Timer e, com a tecla "Menos" ou a "Mais" ⑪/⑤, alterar o tempo de cozimento.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 2 minutos. Este sinal pode ser desligado carregando-se em qualquer tecla.

Caso deseje desligar o Timer antecipadamente, carregar na respectiva tecla da zona de cozinhar ⑩ e na tecla ⑫ do Timer. Agora pode carregar na tecla "Menos", ⑪ ou carregar ao mesmo tempo na tecla "Menos" e "Mais" ⑪+⑤, para voltar o Timer para "00".

O Timer também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activada. Neste caso, ao ajustar o Timer ⑫, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activada (o ponto de prontidão zona de cozinhar ② não acende).

Dispositivo de desligamento automático

O funcionamento permanente de cada uma das zonas de cozinhar está limitado por um dispositivo de desligamento automático que - de acordo com o nível de cozimento seleccionado - desliga a zona de cozinhar após uma determinada margem de tempo. Os tempos de actuação deste dispositivo de segurança podem ser retirados da tabela de tempos anexa. Assim que o dispositivo de desligamento automático tiver desligado o sistema de comando Touch-Control, aparece no display dos níveis de cozimento ① um "0", respectivamente um "H" se houver calor residual. Se carregar na tecla LIG/DESL ⑬, o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se carregar em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas "Menos" e "Mais", isto não é aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de meio minuto (p. ex. por uma panela ou se o alimento deitar por fora da panela), o sistema de comando considera isto um caso de erro e desliga-se automaticamente. Se o accionamento das teclas perdurar, segue um sinal acústico permanente.

Tabela de tempos

LTF = limitação do tempo de funcionamento,
Indicação em horas

Nível de cozimento	LTF (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. O que você deve observar

2.1 Algumas instruções relativas às panelas

Utilize somente panelas e frigideiras com um fundo firme, plano e se possível, bem grosso. Isto se aplica principalmente para assar sob altas temperaturas, por exemplo para fritar. Fundos de panela irregulares aumentam o tempo para assar e elevam o consumo de energia. A melhor transmissão de energia consegue-se ao usar panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro. Tampe as panelas. Se não tampar a panela ou se não tampá-la direito, desperdiça muita energia.

Para trabalhar directamente sobre as zonas de cozinhar, pode utilizar panelas de vidro ou porcelana refractária, cujo fundo tenha sido submetido a uma rectificação plana. Favor observar o manual de instruções do fabricante. Remover imediatamente alimentos que deitaram por fora da panela.

Antes de cozinhar pela primeira vez, limpe a placa de cozinhar. Em seguida, ligue as zonas de cozinhar uma após a outra, sem panelas, durante três minutos, no nível mais alto, para que o cheiro de novo seja eliminado e uma eventual humidade dos elementos de aquecimento possa evaporar. Este procedimento também é necessário para que os circuitos electrónicos possam funcionar perfeitamente.

2.2 Indicações importantes

Atenção! As superfícies das zonas de aquecimento e de cozinhar ficam quentes quando em funcionamento. Por isso, manter afastadas as crianças.

Evite que objectos duros caiam sobre a placa de cozinhar. O material é - sob determinadas condições - sensível a cargas mecânicas. Pancadas com objectos pontiagudos podem levar a rupturas da placa de cozinhar. Se - devido ao manejo descuidado - a placa de vitrocerâmica indicar rupturas, rachaduras ou fissuras, pare de usá-la imediatamente e desconecte-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático da conexão do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica precisa ser informado

A placa de vitrocerâmica não deve ser usada como superfície de depósito! Não é permitido preparar alimentos em folhas de alumínio e colocar recipientes de material sintético sobre as zonas de cozinhar quentes.

Jamais ligue as zonas de cozinhar sem que haja um panela com alimento sobre as mesmas. Não coloque objectos inflamáveis ou deformáveis directamente sob a placa de cozinhar.

Gorduras e óleos sobreaquecidos podem auto-inflamar-se. Alimentos com gorduras e óleos, p.ex. batatinhas fritas, devem ser preparados somente sob observação. Além disso, cabos de conexão de aparelhos eléctricos - que estão conectados, p. ex., em tomadas próximas da placa de cozinhar - não podem entrar em contacto com as zonas de cozinhar quentes.

A placa de vitrocerâmica não pode, em hipótese alguma, ser limpa com um aparelho de limpeza a vapor ou parecido!

3. Limpeza e conservação

Limpe a placa de cozinhar já arrefecida sempre depois de usá-la. Mesmo pouca sujeira queima quando a placa for ligada novamente. Utilize somente produtos de limpeza recomendados. Palha de aço, esponjas de limpeza e agentes de limpeza em pó arranham a placa. Spray para forno não é apropriado, porque é agressivo e danifica a placa de cozinhar

Sujidades leves

Remova as sujidades leves com um pano húmido ou com uma lixívia de água quente e detergente. Retirar o resto de detergente com água fria. A seguir, secar muito bem a placa. Manchas causadas por água que deitou por fora da panela devem ser eliminadas ou com vinagre, ou com limão, ou ainda com agente de descalcificação. Se um destes agentes cair na armação da placa, remova-o imediatamente com um pano molhado, pois senão surgem pontos opacos.

Sujidades fortes

Remova sujidades fortes com "Sidel Especial para Aço-Inox", "Stahlfix" ou "Cerafix". Aplicar o produto de limpeza, sem diluí-lo, com um papel de cozinha e esfregar. Deixe o produto agir. Então, remova-o completamente com água fria e seque a placa de cozinhar. Produtos de limpeza que ficam sobre a placa de cozinhar podem danificá-la quando esta for aquecida novamente.

Sujidades resistentes e incrustações podem ser removidas com maior facilidade com uma espátula para vidro ©. Estas espátulas podem ser adquiridas em lojas de artigos domésticos, de pintura, ou de ferramentas caseiras, bem como no nosso Serviço de Assistência Técnica. Ao comprar a espátula, não compre uma com cabo de material sintético, pois material sintético fica grudado na placa de cozinhar quente. Cuidado ao usá-la. Perigo de ferimentos!

Alimentos que contêm açúcar podem danificar duradouramente a superfície de vitrocerâmica, pois, após secarem, eles riscam a mesma. Para evitar tais danificações, remova estes alimentos imediatamente enquanto a placa ainda não estiver fria ①, ②.

Alterações da cor da placa de cozinhar

Elas não influenciam a função e estabilidade da vitrocerâmica. Não se trata de alterações do material, mas sim de resíduos queimados não removidos.

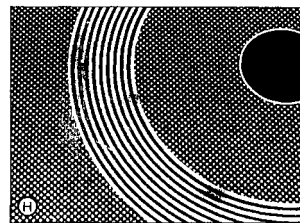
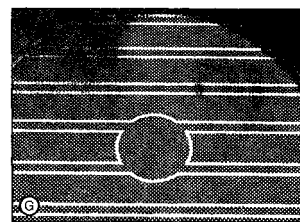
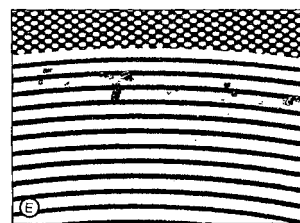
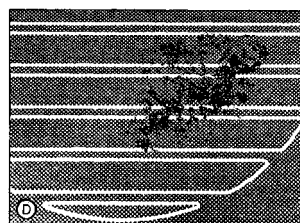
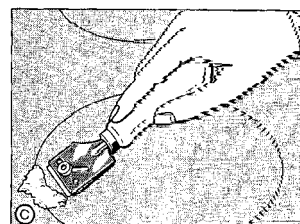
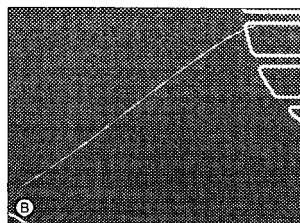
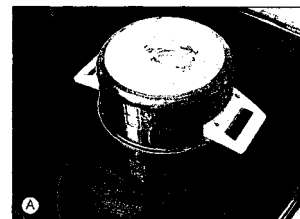
Manchas metálicas furta-cores © surgem devido ao atrito do fundo da panela ou devido a produtos de limpeza não apropriados. Elas podem ser removidas somente com muito custo com "Sidel Especial para Aço-Inox" ou "Stahlfix". Eventualmente, a limpeza precisa ser repetida várias vezes.

Adornos lixados ④. Devido à utilização de produtos de limpeza agressivos e a fundos de panela abrasivos, com o passar do tempo os adornos são lixados e surgem manchas escuras.

Açúcar derretida ou alimentos que contêm açúcar precisam ser removidos sem demora da placa ainda quente com uma espátula para vidro ©, senão podem surgir danos ①, ②.

Se conservar adequadamente da sua placa de cozinhar, ela permanece bonita por mais tempo e a limpeza fica mais fácil.

Para a conservação, recomendamos "Cerafix". A grande porcentagem de silicone deste produto forma uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades permanecem sobre esta camada e, conseqüentemente, podem ser removidas com maior facilidade. Importante, no entanto, é que este produto de conservação seja aplicado com regularidade.



4. Montagem

4.1 Conexão eléctrica (cargas conectadas)

(Cargas conectadas e denominação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções)

A conexão eléctrica precisa ser efectuada por um técnico autorizado que, ao realizá-la, deve estar ciente da montagem regulamentar correspondente aos regulamentos reconhecidos por lei (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc. Precisa ser particularmente observado que estes regulamentos e os da empresa local de abastecimento de energia eléctrica sejam cumpridos na sua totalidade.

Na ocasião da instalação, deve ser conectado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Observe que a tensão de rede existente precisa estar de acordo com a indicada na placa de identificação do aparelho.

Para se efectuar a conexão, a tampa do compartimento de distribuição, no lado de baixo do aparelho, precisa ser solta, para se ter acesso ao terminal de conexão. Depois de efectuada a conexão, deve-se fixar novamente a tampa e travar o cabo de conexão com a braçadeira de segurança, para evitar tracção sobre o cabo.

A cablagem de conexão precisa no mínimo corresponder ao tipo HO5 VVF.

Cuide para que o comprimento não necessário do cabo de conexão não seja assentado na área de montagem da placa de cozinhar.

A posição para a passagem do cabo pode ser vista na ilustr. 4.

Possibilidades de conexão

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Trabalhos de manutenção e conserto

Para realizar os consertos, o aparelho precisa ser desligado da corrente eléctrica, quer dizer, primeiramente precisa ser aberto o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, sempre informar os tipos e número de fabrico. Os dados necessários podem ser obtidos da placa de identificação ou da primeira página do manual de instruções. Toda vez que desmontar a placa vitrocerâmica integrável, a vedação precisa ser verificada e, se necessário, substituída.

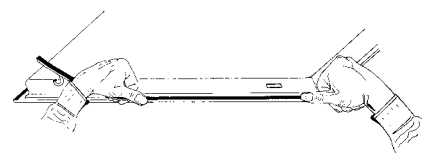
4.3 Entalhe do balcão de serviço

Antes de instalar o aparelho, efectue todos os trabalhos de corte no móvel e no balcão de serviço e remova as aparas.

As medidas para o entalhe do balcão de serviço encontram-se no desenho cotado (ilustr. 1+2).

As superfícies de corte devem ser seladas com uma pintura protectora hidrófoba.

O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar precisam ser instalados niveladamente. Uma tensão da placa de cozinhar por estar apoiada desniveladamente aumenta o perigo de rupturas.



4.4 Instalação

Antes da instalação, verifique se a vedação não foi mal assentada em torno da placa de cozinhar.

Ao instalar a placa de vitrocerâmica num balcão de serviço com um revestimento de cerâmica ou algo parecido (azulejos), a vedação que se encontra em torno da placa de cozinhar precisa ser removida e a calafetagem entre a superfície de cozinhar e o balcão de serviço deve ser efectuada com materiais de vedação sintéticos como borracha a base de silicone resistente ao calor.

Atenção! Se a placa de cozinhar estiver assentada sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), então precisa ser providenciado um fundo intermediário, de modo que se torne impossível um contacto accidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermediário só pode ser removível com ferramentas e precisa ser instalada a uma distância de no mínimo 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de conexão à rede não fique em contacto com esta última (ilustr. 4). Caso a placa de cozinhar deva ser instalada sobre um forno de assar integrado, então este deve estar equipado com um ventilador de refrigeração. Neste caso não é necessário um fundo intermediário.

Em baixo da área do entalhe do balcão de serviço não deve haver nenhuma ripa de través.

Posicionar cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e uni-la fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação.

As linguetas devem ser aparafusadas no entalhe de acordo com o desenho. A seguir, a placa de cozinhar deve ser pressionada uniformemente por cima nestas linguetas de fixação.

Ao aparafusá-las, deve ser usado o furo superior da lingueta, a não ser que o balcão de serviço seja ladrilhado. (ilustr.

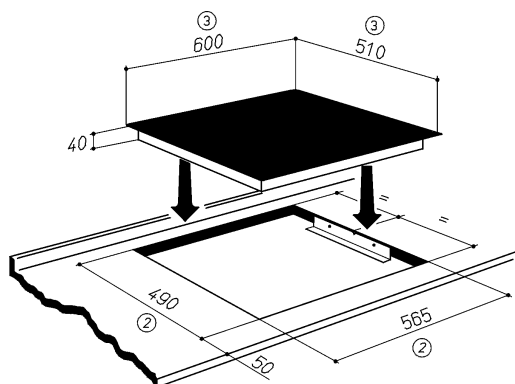
Para facilitar o instalação em balcões de serviço de granito ou material semelhante acompanham o aparelho linguetas de fixação, parafusos de folha metálica e porcas de encaixe especiais. (observar o desenho [2a, 3a]). Introduzir as porcas de encaixe atrás e na frente da placa de cozinhar. Ao aparafusar, não forçar demais as linguetas!

Cuide para que o balcão de serviço e a placa de cozinhar fiquem posicionados niveladamente. É preciso evitar que líquidos penetrem entre a borda da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede e chegue até aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação. No que diz respeito ao grau de protecção contra perigo de incêndio, o aparelho é um aparelho do tipo Y. Isto significa que este aparelho pode ser instalado de tal forma que a sua parte traseira e uma das suas laterais fique adjacente a paredes ou a laterais de móveis de altura diferente da sua. Do seu outro lado, no entanto, só podem se colocados móveis ou aparelhos da mesma altura que a sua.

Tipos: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

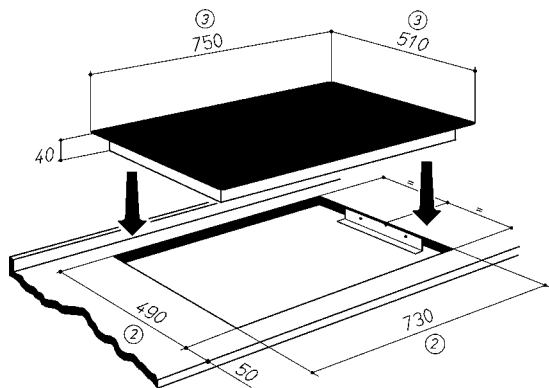
Tipo: FGKST 58 ..

Ilustr. 1

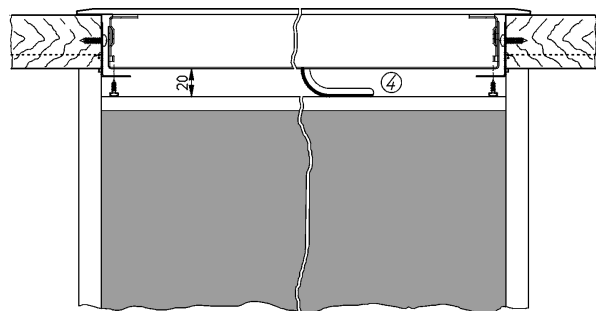


Tipo: FGKST 75 ..

Ilustr. 1



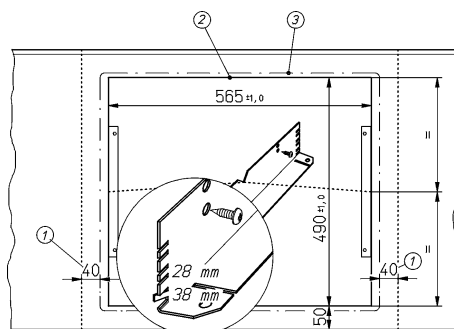
Ilustr. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



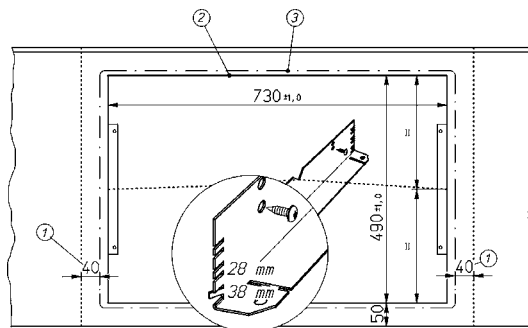
- ① Distância mínima das paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida externa da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira

Fixação em balcões de serviço de madeira ou de material semelhante

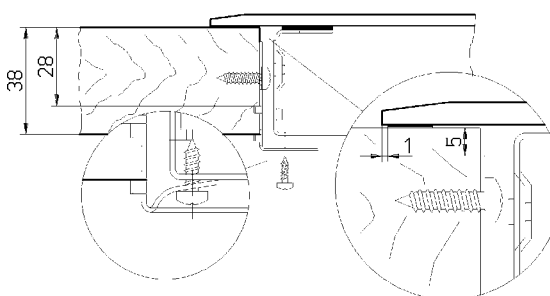
Ilustr. 2



Ilustr. 2



Ilustr. 3

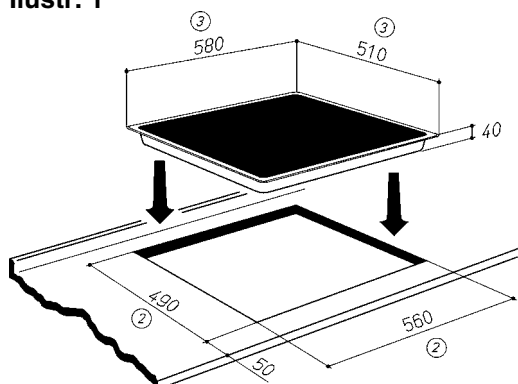


Montagem em balcões de serviço de granito ou material semelhante, v. p. 62

Tipos: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

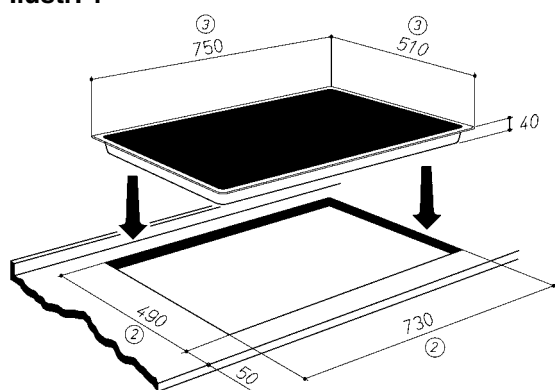
Tipo: .GKST 58 ..

Ilustr. 1

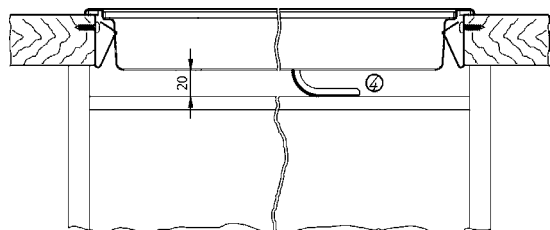


Tipo: .GKST 75 ..

Ilustr. 1



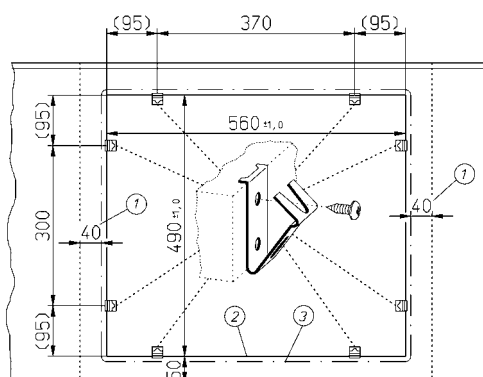
Ilustr. 4



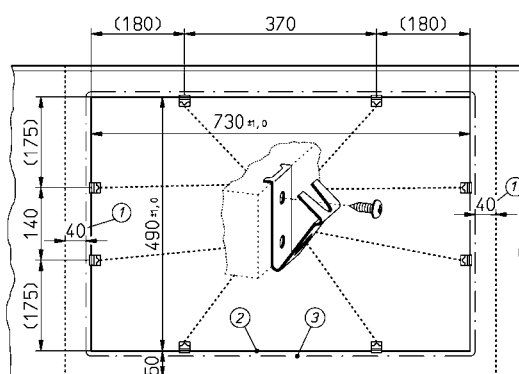
- ① Distância mínima das paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida externa da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira

Fixação em balcões de serviço de madeira ou de material semelhante

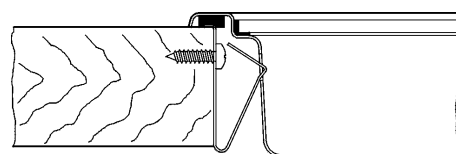
Ilustr. 2



Ilustr. 2

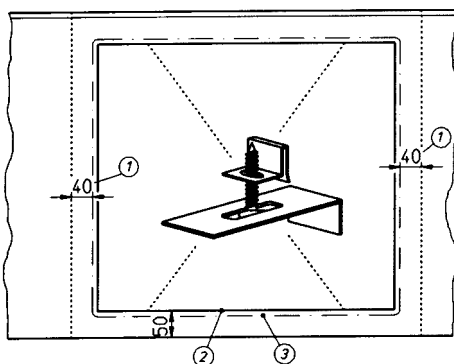


Ilustr. 3

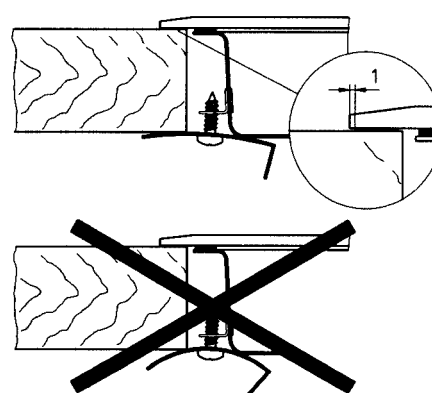


Montagem em balcões de serviço de granito ou material semelhante (Vale para todos os tipos)

Ilustr. 2a



Ilustr. 3a



Αγοράσατε κεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής Touch-Control?

Για να μπορείτε να χαρείτε τη συσκευή σας για πολλά χρόνια, προσέξτε ιδιαίτερα τα κεφάλαια 2 και 3 στις παρούσες Οδηγίες Χρήσης.

Αυτές οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορους τύπους πεδίων μαγειρέματος. Στην πινακίδα τύπου στο εξώφυλλο αυτών των οδηγιών μπορείτε να δείτε ποιο τύπο πεδίου μαγειρέματος έχετε εσείς.

Περιεχόμενα

1. Χειρισμός

- 1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος
- 1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touch-Control
- 1.3 Χειρισμός αφής Touch-Control

2. Τι πρέπει να προσέξετε

- 2.1 Μερικές συμβουλές σχετικά με τα σκεύη
- 2.2 Σημαντικές υποδείξεις

3. Καθάρισμα και περιποίηση

4. Συναρμολόγηση

- 4.1 Ηλεκτρική σύνδεση
- 4.2 Εργασίες συντήρησης και επισκευής
- 4.3 Άνοιγμα πάγκου εργασίας
- 4.4 Εντοιχισμός

1. Χειρισμός

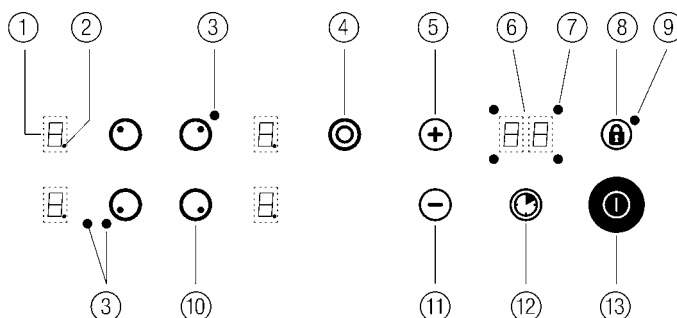
1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος με χειρισμό αφής Touch-Control

Αυτές οι οδηγίες ισχύουν για die Typen: FGKST 58..., FGKST 75..., .GKST 58.. και .GKST 75...

1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touchcontrol

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο (παροχή ρεύματος), το σύστημα διεύθυνσης κάνει αρχικά έναν αυτοέλεγχο ο οποίος τελειώνει όταν ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα.

- ① Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος
- ② Σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος (ανάβει: η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να λειτουργήσει)
- ③ Λυχνία ελέγχου ενεργοποίησης περισσότερων κύκλων
- ④ Πλήκτρο περισσότερων κύκλων
- ⑤ Πλήκτρο Συν
- ⑥ Ένδειξη ρολογιού
- ⑦ Λυχνία ελέγχου ρολογιού
- ⑧ Πλήκτρο ασφάλισης
- ⑨ Λυχνία ελέγχου ασφάλισης (σύστημα διεύθυνσης)
- ⑩ Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος
- ⑪ Πλήκτρο Μείον
- ⑫ Λυχνία ελέγχου ρολογιού
- ⑬ Πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης (σύστημα διεύθυνσης)



1.3 Χειρισμός αφής Touch-Control

Κάθε φορά που ενεργοποιείται ένα πλήκτρο, ακούγεται ένα ακουστικό σήμα που επιβεβαιώνει την ενεργοποίησή του.

Με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬ ενεργοποιείται το σύστημα διεύθυνσης: Βάλτε το δάκτυλό σας πάνω στο πλήκτρο μέχρι να εμφανιστεί ένα “0” σε όλες τις ενδείξεις βαθμίδων μαγειρέματος και το σήμα ετοιμότητας της ζώνης μαγειρέματος ② αναβοσβήνει. Η περαιτέρω ενεργοποίηση πρέπει πλέον να γίνει μέσα στα επόμενα δέκα δευτερόλεπτα, γιατί αλλιώς το σύστημα διεύθυνσης απενεργοποιείται και πάλι αυτομάτως.

Για να ενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το αντίστοιχο πλήκτρο ⑩ της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Το εκάστοτε σύμβολο ετοιμότητας ② της ενεργοποιημένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξτε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1–9. Κάθε ζώνη μαγειρέματος μπορεί οποιαδήποτε στιγμή όταν είναι ενεργοποιημένη να απενεργοποιηθεί. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει ενεργοποιηθεί, το σύμβολο ετοιμότητας για τη ζώνη μαγειρέματος ② ανάβει.

Με το πλήκτρο Μείον ⑪ μπορείτε να χαμηλώσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος μέχρι το “0” ή πατώντας συγχρόνως τα πλήκτρα Μείον και Συν ⑪+⑤ να τη σβήσετε απευθείας.

Γενικά, όλο το σύστημα διεύθυνσης μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬: Για να απενεργοποιήσετε όλη τη συσκευή βάλτε για λίγο το δάκτυλό σας πάνω στο πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬ μέχρι να σβήσουν οι λυχνίες ελέγχου.

Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης ⑧ μπλοκάρονται όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬, ώστε να μην πατηθούν κατά λάθος. Όταν η ασφάλιση έχει ενεργοποιηθεί, ανάβει η λυχνία ελέγχου ⑨. Πατώντας ξανά το πλήκτρο ασφάλισης ⑧ η κατάσταση αυτή αναιρείται.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας εμφανίζεται με ένα “H” που ανάβει στην εκάστοτε αντίστοιχη ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ①.

Υπερταχεία θέρμανση

Ενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με το πλήκτρο ζώνης μαγειρέματος ⑩. Πατήστε το πλήκτρο Μείον ⑪ και επιλέξτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9. Μετά πατήστε το πλήκτρο Συν ⑤ κι ενεργοποιείτε την υπερταχεία θέρμανση για τη γρήγορη έναρξη βρασμού. Όσο διαρκεί το αρχικό μαγείρεμα στην ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος ① εμφανίζονται συνεχώς εναλλασσόμενα το σήμα “Α” (υπερταχεία θέρμανση) και η ρυθμισμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε τη βαθμίδα που θέλετε για το περαιτέρω μαγείρεμα μεταξύ των βαθμίδων 1-8. Αν όμως αφήσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9 χωρίς να επιλέξετε κάποια άλλη βαθμίδα μεταξύ 1-8, τότε η υπερταχεία θέρμανση απενεργοποιείται αυτομάτως μετά από 10 δευτερόλεπτα. Η διάρκεια της υπερταχείας θέρμανσης εξαρτάται από τη βαθμίδα που επιλέξατε για το περαιτέρω μαγείρεμα και μπορείτε να τη δείτε στο διπλανό πίνακα χρόνων.

Αν αφού έχετε επιλέξει τη βαθμίδα για το περαιτέρω μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο Συν ⑤, τότε η διάρκεια της υπερταχείας θέρμανσης προσαρμόζεται προς τα πάνω, σύμφωνα με τον πίνακα χρόνων. Αν αφού έχετε επιλέξει τη βαθμίδα για το περαιτέρω μαγείρεμα, πατήστε το πλήκτρο Μείον ⑪, τότε η υπερταχεία θέρμανση σταματά πρόωρα.

Πίνακας χρόνων

ΥΘ = υπερταχεία θέρμανση,
χρόνος σε λεπτά, δευτερόλεπτα

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΥΘ (λεπτά:δευτ.)
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	—:—

Ενεργοποίηση δύο / τριών κύκλων

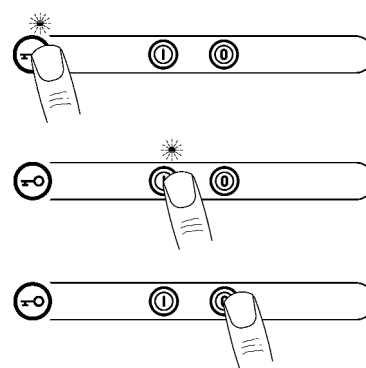
Η ενεργοποίηση δύο / τριών κύκλων της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος μπορεί να γίνει μόνο αφού ενεργοποιηθεί η εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος.

Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1-9. Πατήστε το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο κύκλο θέρμανσης. Η λυχνία ελέγχου ③ ανάβει. Για να ενεργοποιήσετε και τον τρίτο κύκλο πατήστε ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④. Η δεύτερη λυχνία ελέγχου ③ ανάβει. Για την απενεργοποίηση των δύο / τριών κύκλων πρέπει να είναι ενεργοποιημένη η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Πατώντας ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④ απενεργοποιούνται οι εξωτερικοί κύκλοι θέρμανσης. Οι λυχνίες ελέγχου ③ σβήνουν.

ώνη διατήρησης θερμότητας

Με τη ζώνη διατήρησης θερμότητας διατηρούνται ζεστά τα φαγητά των οποίων το μαγείρεμα έχει τελειώσει και τα οποία κατά τη διάρκεια διατήρησης της θερμότητάς τους πρέπει να είναι σκεπασμένα. Ο χειρισμός της ζώνης διατήρησης θερμότητας γίνεται μέσω του διακόπτη αφής. Για να ενεργοποιηθεί η ζώνη πρέπει να πατήσετε το διακόπτη δυο φορές. Πρώτα πρέπει να πατήσετε το **διακόπτη-κλειδί** (η LED 1 ανάβει).

Τώρα πρέπει μέσα σε 6 δευτερόλεπτα να πατήσετε το **διακόπτη-Ι** (η LED 1 σβήνει / η LED 2 ανάβει), η ζώνη διατήρησης της θερμότητας έχει ενεργοποιηθεί. Πατώντας το **διακόπτη-0** η ζώνη διατήρησης της θερμότητας απενεργοποιείται (η LED 2 σβήνει).



Αναγνώριση σκεύους

Αν το πεδίο μαγειρέματος διαθέτει σύστημα αναγνώρισης σκεύους (ΑΣ), τότε μετά την επιλογή μιας βαθμίδας μαγειρέματος, η ΑΣ ελέγχει αν πάνω στο σημείο μαγειρέματος υπάρχει μεταλλικό σκεύος. Αν δεν αναγνωριστεί κανένα σκεύος, τότε στην ένδειξη εμφανίζεται ένα **u** και το θερμαντικό σώμα παραμένει απενεργοποιημένο. Αν όμως μέσα σε 10 λεπτά τοποθετηθεί ένα σκεύος πάνω στη ζώνη μαγειρέματος, το θερμαντικό σώμα ενεργοποιείται και στην ένδειξη εμφανίζεται η επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Επιπλέον ενεργοποιούνται αυτομάτως και οι ζώνες μαγειρέματος με θέρμανση δύο κύκλων ή οι ζώνες τηγανίσματος, δηλαδή, η ΑΣ αναγνωρίζει και το μέγεθος του σκεύους. Αν πάνω στη ζώνη μαγειρέματος δεν τοποθετηθεί κάποιο σκεύος, τότε μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται για λόγους ασφαλείας.

Το σύστημα αναγνώρισης σκεύους αναγνωρίζει μόνο μεταλλικά σκεύη. Για να μπορείτε να μαγειρεύετε και με μη μεταλλικά σκεύη, η ΑΣ μπορεί να απενεργοποιείται για κάθε ζώνη μαγειρέματος. Πρέπει να έχετε

ενεργοποιήσει ② την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος ⑩ και να έχετε επιλέξει μια βαθμίδα μαγειρέματος. Τώρα πρέπει αρχικά να πατήσετε το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④ και μετά και το αντίστοιχο πλήκτρο ζώνης μαγειρέματος ⑩. Τώρα μπορείτε να μαγειρέψετε χωρίς ΑΣ. Η θέρμανση δύο κύκλων ή η ζώνη τηγανίσματος μπορεί πλέον να ενεργοποιηθεί με το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ④. Το σύστημα αναγνώρισης σκεύους ενεργοποιείται ξανά, μόλις απενεργοποιηθεί η ζώνη μαγειρέματος και εφόσον ενεργοποιηθεί ξανά, ενεργοποιείται και η ΑΣ.

Πότε πρέπει να απενεργοποιηθεί το σύστημα αναγνώρισης σκεύους;

1. Όταν χρησιμοποιείτε μη μεταλλικά σκεύη
2. Όταν χρησιμοποιείτε σκεύη που εξαιτίας του μεγέθους ή του υλικού τους ενεργοποιούν μεν τον εξωτερικό κύκλο στις ζώνες περισσότερων κύκλων, τον καλύπτουν όμως πολύ λίγο ή καθόλου.

Μετά τη χρήση, πρέπει για λόγους ασφαλείας να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος από το Touch-Control, ώστε να μην ενεργοποιηθεί κατά λάθος, επειδή μετακινήθηκε κάποιο σκεύος ή ακουμπήσατε κάποιο μεταλλικό αντικείμενο και η ΑΣ είναι ακόμη ενεργοποιημένη.

Ρολόι

Με το ρολόι απενεργοποιείται αυτομάτως μία ζώνη μαγειρέματος μετά το ρυθμισμένο χρόνο 01–99 λεπτών. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη, το σύμβολο ετοιμότητας ② ανάβει. Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξετε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1–9. Μετά πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ⑫. Η ένδειξη ρολογιού ⑥ δείχνει “00”. Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος 01–99 λεπτά. Η λυχνία ελέγχου ⑦ της ρυθμισμένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει. Η ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή. Ενεργοποιείστε την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος, πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ⑫ και με το πλήκτρο Μείον ή Συν ⑪/⑤ αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος. Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτομάτως και για 2 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο. Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε το ρολόι πρόωρα, πατήστε το πλήκτρο της εκάστοτε ζώνης μαγειρέματος ⑩ και το πλήκτρο ρολογιού ⑫. Τώρα μπορείτε με το πλήκτρο Μείον ⑪ ή πατώντας συγχρόνως το πλήκτρο Μείον και Συν ⑪+⑤ να ρυθμίσετε το ρολόι στο “00”. Το ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και χωρίς να είναι ενεργή κάποια ζώνη μαγειρέματος π.χ. ως ρολόι για το βράσιμο αυγών. Τότε όταν ρυθμίζετε το ρολόι ⑫ δεν πρέπει να είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος (το σύμβολο ετοιμότητας ζώνης μαγειρέματος ② δεν ανάβει).

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η συνεχής λειτουργία κάθε μεμονωμένης ζώνης μαγειρέματος περιορίζεται χρονικά από μια εγκατάσταση ασφαλείας, η οποία απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα ανάλογα με την επιλεγμένη βαθμίδα μαγειρέματος. Οι χρόνοι παρέμβασης αυτής της εγκατάστασης ασφαλείας αναφέρονται στο διπλανό πίνακα χρόνων. Όταν η εγκατάσταση ασφαλείας έχει απενεργοποιηθεί το σύστημα διεύθυνσης Touchcontrol, στην ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ① εμφανίζεται ένα “0” ή ένα “H” αν υπάρχει ακόμη υπολειπόμενη θερμότητα. Πατώντας το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ⑬, το σύστημα διεύθυνσης είναι πάλι έτοιμο προς λειτουργία.

Αν πατηθούν περισσότερα από ένα πλήκτρα ταυτόχρονα, εκτός από τα πλήκτρα Μείον και Συν, το σύστημα διεύθυνσης δεν θεωρεί ότι ισχύει η ενεργοποίησή τους. Αν ένα ή περισσότερα πλήκτρα ενεργοποιηθούν για περισσότερο από μισό λεπτό, είτε από υπερχείλιση είτε από κάποιο σκεύος, τότε το σύστημα διεύθυνσης θεωρεί ότι πρόκειται για σφάλμα και απενεργοποιείται αυτομάτως. Σε περίπτωση που η ενεργοποίηση των πλήκτρων συνεχίζεται, ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.

Πίνακας χρόνων

ΠΕΔΙΑΛ = Περιορισμός διάρκειας λειτουργίας, τιμές σε ώρες

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΠΕΔΙΑΛ (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Τι πρέπει να προσέξετε

2.1 Μερικές συμβουλές σχετικά με τα σκεύη

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη μαγειρέματος με σταθερό, ίσιο και όσο το δυνατόν πιο χοντρό πάτο. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για το μαγείρεμα σε υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. το τηγάνισμα. Αν ο πάτος δεν είναι ίσιος, ο χρόνος μαγειρέματος και η κατανάλωση ενέργειας αυξάνουν. Η καλύτερη μετάδοση θερμότητας γίνεται όταν το σκεύος και η θέση μαγειρέματος είναι ιδίου μεγέθους. Κλείνετε τα σκεύη με ένα καπάκι. Όταν τα σκεύη δεν έχουν καπάκι ή το καπάκι δεν είναι καλά κλειστό, χάνεται πάρα πολλή ενέργεια.

Για να εργάζεστε απευθείας πάνω στις ζώνες μαγειρέματος, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη από πυρίμαχο γυαλί ή πορσελάνη, αν ο πάτος τους είναι λείος. Παρακαλείστε να προσέξετε τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.

Αν πάνω στην επιφάνεια πέσουν φαγητά πρέπει να τα καθαρίσετε αμέσως.

Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε το πεδίο μαγειρέματος. Μετά ενεργοποιείτε τις θέσεις μαγειρέματος τη μία μετά την άλλη, χωρίς σκεύη, για τρία λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα, για να φύγει η μυρωδιά του καινούργιου και να εξατμισθεί η ενδεχόμενη υγρασία από τα θερμαντικά σώματα. Αυτό είναι απαραίτητο ώστε τα ηλεκτρονικά κυκλώματα να λειτουργούν άριστα.

2.2 Σημαντικές υποδείξεις

Προσοχή: Οι επιφάνειες στις εστίες θέρμανσης και μαγειρέματος ζεσταίνονται κατά τη λειτουργία. Γι' αυτό το λόγο τα μικρά παιδιά γενικώς δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.

Προσπαθείτε να μην πέφτουν σκληρά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος. Το υλικό είναι υπό ορισμένες συνθήκες ευαίσθητο σε μηχανικές επιβαρύνσεις. Τα μικρά χτυπήματα μπορεί να οδηγήσουν σε σπάσιμο του πεδίου μαγειρέματος. Σε περίπτωση που εξαιτίας κακής χρήσης, η κεραμική πλάκα έχει σκιστεί, ραγίσει ή σπάσει, πρέπει να απενεργοποιηθεί αμέσως και να αποσυνδεθεί από το δίκτυο. Για να την αποσυνδέσετε, κατεβάστε το διακόπτη προστασίας για τη σύνδεση της κουζίνας στον πίνακα με τις ασφάλειες. Ειδοποιείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται σαν επιφάνεια εναπόθεσης αντικειμένων! Δεν επιτρέπεται η ετοιμασία φαγητών σε αλουμινόχαρτο ή πλαστικά σκεύη πάνω στις ζεστές ζώνες μαγειρέματος.

Μη θέτετε ποτέ σε λειτουργία τις ζώνες μαγειρέματος χωρίς να έχετε τοποθετήσει επάνω τους το σκεύος με το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε. Μην τοποθετείτε ακριβώς κάτω από το πεδίο μαγειρέματος εύφλεκτα ή αναφλέξιμα αντικείμενα ή αντικείμενα που μπορούν να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας. Λίπη και λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορεί να πιάσουν φωτιά. Γι' αυτό το λόγο επιτηρείτε πάντα τα φαγητά που παρασκευάζονται με λίπη και λάδια, π.χ. πατάτες τηγανητές. Εκτός αυτού, δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τις ζεστές ζώνες μαγειρέματος τα καλώδια από ηλεκτρικές συσκευές που είναι για παράδειγμα σε ρευματοδότες κοντά στο πεδίο μαγειρέματος.

Το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος δεν επιτρέπεται σε καμία περίπτωση να καθαριστεί με συσκευή καθαρισμού με ατμό ή κάτι παρόμοιο!

3. Καθάρισμα και περιποίηση

Καθαρίζετε το πεδίο μαγειρέματος αφού κρυώσει μετά από κάθε χρήση. Ακόμη και οι μικρές ακαθαρσίες θα καούν την επόμενη φορά που θα ενεργοποιηθεί το πεδίο. Χρησιμοποιείτε μόνο τα μέσα καθαρισμού που συνιστούνται. Τα συρματάκια, τα σφουγγάρια και τα απορρυπαντικά σε μορφή σκόνης χαράζουν την επιφάνεια. Τα σπρέι καθαρισμού φούρνων δεν είναι κατάλληλα, γιατί είναι επιθετικά και καταστρέφουν την επιφάνεια μαγειρέματος.

Μικρές ακαθαρσίες

Καθαρίζετε τις μικρές ακαθαρσίες με ένα υγρό πανί ή με ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλένετε τα κατάλοιπα του απορρυπαντικού με κρύο νερό και μετά στεγνώνετε καλά την επιφάνεια. Λεκέδες από νερό που δημιουργήθηκαν από υπερχειλίση νερού, καθαρίζονται με ξύδι ή λεμόνι ή με διαλυτικά για ασβέστη. Αν ακουμπήσατε κατά λάθος στο πλαίσιο ένα από αυτά τα καθαριστικά, τρίψτε αμέσως το σημείο με ένα βρεγμένο πανί, αλλιώς δημιουργούνται θαμπά σημεία.

Δύσκολες ακαθαρσίες

Καθαρίζετε τις δύσκολες ακαθαρσίες με "Sidel Ειδικό για Ανοξείδωτο Χάλυβα", "Stahlfix" ή "Cerafix". Βάλτε το καθαριστικό αδιάλυτο σε ένα χαρτί από ρολό κουζίνας και τρίψτε το. Αφήστε το να ενεργήσει, ξεπλύνετε το μετά καλά με κρύο νερό και σκουπίστε το πεδίο μαγειρέματος. Μέσα καθαρισμού που έχουν μείνει πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να αφήσουν σημάδια όταν ζεσταθεί ξανά η επιφάνεια.

Δύσκολες ακαθαρσίες και κρούστες καθαρίζονται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού ③. Ξύστρες γυαλιού θα βρείτε σε καταστήματα με είδη οικιακής χρήσης ή με κατασκευαστικά υλικά ή μέσω της υπηρεσίας μας εξυπηρέτησης πελατών. Κατά την αγορά σας προσέξτε τη λαβή. Δεν πρέπει να είναι από συνθετικό υλικό, γιατί τα συνθετικά κολλούν στη ζεστή επιφάνεια μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε την με προσοχή γιατί υπάρχει πάντα ο κίνδυνος να τραυματιστείτε.

Τρόφιμα με περιεκτικότητα σε ζάχαρη μπορεί με τον καιρό να χαλάσουν την κεραμική επιφάνεια, γιατί όταν στεγνώνουν χαράζουν την επιφάνεια. Για να αποφύγετε τέτοιου είδους ζημιές στην επιφάνεια καθαρίζετε την αμέσως όσο ακόμη είναι ζεστή με την ξύστρα γυαλιού ③, ⑤.

Αλλαγές χρώματος του πεδίου μαγειρέματος

Δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού. Δεν πρόκειται για αλλαγές του υλικού αλλά για κατάλοιπα που δεν καθαρίστηκαν και κήκαν.

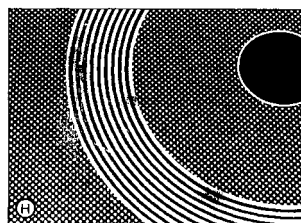
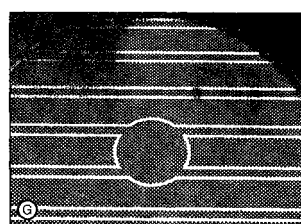
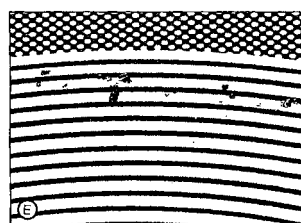
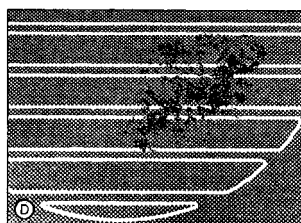
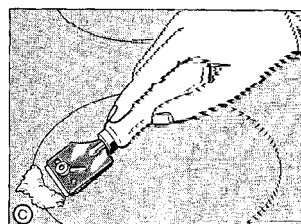
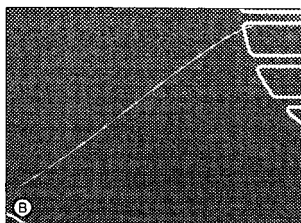
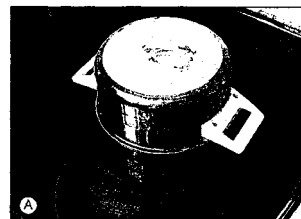
Μεταλλικοί θαμπόι αποχρωματισμοί ③ δημιουργούνται επειδή ο πάτος του σκεύους τρίβει την επιφάνεια ή επειδή χρησιμοποιήθηκαν ακατάλληλα μέσα καθαρισμού. Βγαίνουν με πολύ κόπο με "Sidel Ειδικό για Ανοξείδωτο Χάλυβα" ή "Stahlfix". Ενδεχομένως θα πρέπει να επαναλάβετε πολλές φορές το καθαρίσμα.

Τριμμένο ντεκόρ ④. Με τη χρήση επιθετικών μέσων καθαρισμού και σκευών με τραχύ πάτο το ντεκόρ με τον καιρό τρίβεται και δημιουργούνται σκούροι λεκέδες.

Καθαρίζετε αμέσως σε ζεστή κατάσταση με μια ξύστρα γυαλιού ③ λιωμένη ζάχαρη ή τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αλλιώς μπορεί να προκληθούν ζημιές ③, ⑤.

Με τη σωστή περιποίηση του πεδίου μαγειρέματος, η συσκευή σας θα παραμείνει όμορφη και θα καθαρίζεται πιο εύκολα.

Για την περιποίηση σας συνιστούμε "Cerafix". Η μεγάλη περιεκτικότητα αυτού του μέσου σε σιλικόνη δημιουργεί ένα προστατευτικό στρώμα που δεν αφήνει να μείνουν το νερό και οι ακαθαρσίες. Όλες οι ακαθαρσίες παραμένουν πάνω στο στρώμα και καθαρίζονται πολύ πιο εύκολα. Η τακτική περιποίηση επομένως έχει μεγάλη σημασία.



4. Συναρμολόγηση

4.1 Ηλεκτρική σύνδεση (τιμές σύνδεσης)

(Τιμές σύνδεσης και ονομασία μοντέλου: βλέπε εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης)

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό ο οποίος πρέπει να ελέγξει αν ο εντοιχισμός έγινε σύμφωνα με τις νομικές προδιαγραφές (π.χ. στη Γερμανία VDE). Πρέπει να προσέξει ιδιαίτερα ότι θα τηρηθούν πλήρως αυτές οι προδιαγραφές καθώς και οι προδιαγραφές της τοπικής επιχείρησης ηλεκτρισμού.

Πριν από την ηλεκτρική συσκευή πρέπει να συνδεθεί μια εγκατάσταση διαχωρισμού της συσκευής από το δίκτυο, από όλους τους πόλους, με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ. Προσέξτε, η υπάρχουσα τάση δικτύου να συμφωνεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα τύπου.

Στο τέλος πρέπει να ανοίξετε το καπάκι του διακόπτη στην κάτω πλευρά της συσκευής, για να φτάσετε στον ακροδέκτη σύνδεσης. Μετά τη σύνδεση στερεώστε πάλι το καπάκι και ασφαλίστε το καλώδιο σύνδεσης με το σφικτήριο του φέροντος στοιχείου.

Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντιστοιχεί τουλάχιστον στον τύπο H05 VVF.

Προσέξτε ώστε το μήκος του καλωδίου σύνδεσης που περισσεύει να μην βρίσκεται στην περιοχή εντοιχισμού του πεδίου μαγειρέματος.

Ο τρόπος που θα περάσει το καλώδιο φαίνεται στην εικ. 4.

Δυνατότητες σύνδεσης

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Εργασίες συντήρησης και επισκευής

Σε περίπτωση επισκευής, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρεύμα, δηλ. πρέπει πρώτα να ανοιχτεί η εγκατάσταση διαχωρισμού. Σε περίπτωση που καλείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρετε πάντα τον τύπο της συσκευής και τον αριθμό εργοστασίου. Θα βρείτε τα απαιτούμενα στοιχεία στην πινακίδα τύπου ή στο εξώφυλλο των Οδηγιών Χρήσης. Κάθε φορά που βγάζετε την εντοιχισμένη κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να ελέγχετε τη στεγανοποίησή της και ενδεχομένως να την αντικαθιστάτε.

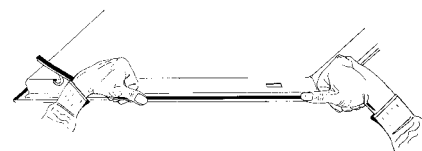
4.3 Άνοιγμα πάγκου εργασίας

Κάνετε όλες τις εργασίες κοπής των επίπλων και του πάγκου εργασίας πριν τοποθετήσετε τις συσκευές και καθαρίστε τα ροκανίδια.

Οι διαστάσεις του ανοίγματος του πάγκου εργασίας αναφέρονται στο σχεδιάγραμμα (εικ. 1+2).

Οι επιφάνειες τομής πρέπει να σφραγιστούν με ένα αδιάβροχο προστατευτικό στρώμα.

Ο πάγκος εργασίας και επομένως και η επιφάνεια μαγειρέματος πρέπει οπωσδήποτε να εντοιχιστούν οριζόντια. Αν η επιφάνεια μαγειρέματος τοποθετηθεί στραβά, θα τεντωθεί πολύ και υπάρχει μεγάλος κίνδυνος να σπάσει.



4.4 Εντοιχισμός

Πριν τον εντοιχισμό, βεβαιωθείτε ότι η περιμετρική στεγάνωση του πεδίου μαγειρέματος δεν έχει κενά.

Αν το κεραμικό πεδίο μαγειρέματος τοποθετηθεί σε πάγκο εργασίας με κεραμική ή παρόμοια επικάλυψη (πλακάκια), πρέπει να αφαιρεθεί η μόνωση που υπάρχει στο πεδίο μαγειρέματος και η μόνωση μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του πάγκου εργασίας να γίνει με ελαστικά υλικά στεγανοποίησης, όπως ανθεκτικό στη θερμότητα ελαστικό σιλικόνης.

Προσοχή! Αν το πεδίο μαγειρέματος βρίσκεται πάνω από έπιπλα (πλαϊνούς τοίχους, ντουλάπια κλπ.), πρέπει να τοποθετηθεί ένα ενδιάμεσο δάπεδο, έτσι ώστε να αποκλείεται το τυχαίο άγγιγμα της κάτω πλευράς του πεδίου μαγειρέματος. Το ενδιάμεσο δάπεδο πρέπει να μπορεί να αφαιρεθεί μόνο με εργαλεία και να έχει μια ελάχιστη απόσταση 20 χλστ. από την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος, έτσι ώστε το καλώδιο σύνδεσης με το δίκτυο να μην αγγίζει την κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος (εικ. 4).

Αν το πεδίο μαγειρέματος πρέπει να τοποθετηθεί πάνω από εντοιχιζόμενο φούρνο, τότε αυτός πρέπει να είναι εξοπλισμένος με ανεμιστήρα ψύξης. Σε αυτήν την περίπτωση δεν χρειάζεται ενδιάμεσο δάπεδο.

Κάτω από τον πάγκο εργασίας στην περιοχή του ανοίγματός του δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εγκάρσια δοκάρια.

Τοποθετείστε το πεδίο μαγειρέματος προσεκτικά στο άνοιγμα και συνδέστε το σταθερά με τον πάγκο εργασίας με τα ανάλογα στοιχεία στερέωσης.

Βιδώστε τα ελατήρια (μεταλλικά κλιπ) στο άνοιγμα σύμφωνα με το σχεδιάγραμμα. Μετά τοποθετείστε το πεδίο μαγειρέματος πιέζοντάς το ομοιόμορφα από πάνω σε αυτά τα ελατήρια συγκράτησης.

Όταν βιδώνετε πρέπει γενικά να χρησιμοποιείτε την επάνω οπή των ελατηρίων, εκτός εάν ο πάγκος εργασίας έχει επίστρωση με πλακάκια. (Εικ. 3)

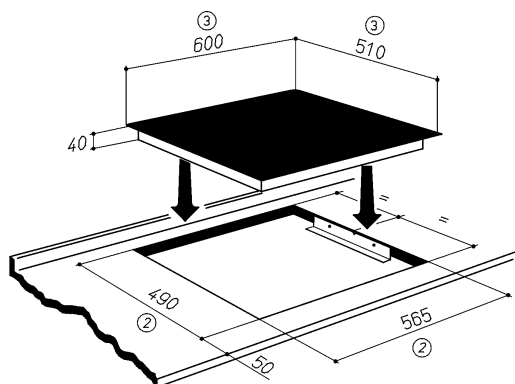
Για πιο εύκολο εντοιχισμό σε πάγκους εργασίας από γρανίτη ή παρόμοιο υλικό, θα βρείτε στη συσκευασία ειδικά ελατήρια στερέωσης, μεταλλικές βίδες και παξιμάδια ασφάλισης (προσέξτε τα σχέδια [εικ. 2α, 3α]). Βάλτε τα παξιμάδια ασφάλισης μπροστά και πίσω στη λαβή. Κατά το βίδωμα μην σφίγγετε υπερβολικά τα ελατήρια!

Προσέξτε ο πάγκος εργασίας και το πεδίο μαγειρέματος να είναι σε οριζόντια θέση. Πρέπει ανάμεσα στην άκρη του πεδίου μαγειρέματος και τον πάγκο εργασίας ή ανάμεσα στον πάγκο εργασίας και τον τοίχο να μην υπάρχει δυνατότητα να τρέξουν υγρά σε ηλεκτρικές συσκευές που ενδεχομένως είναι εντοιχισμένες από κάτω. Τοποθετείστε προφίλ στεγανοποίησης, μονωτικές ταινίες ή μονωτικά υλικά. Σχετικά με το βαθμό προστασίας από κίνδυνο πυρκαγιάς πρόκειται για συσκευή τύπου Υ. Υ σημαίνει ότι αυτή η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να ακουμπά με την πίσω πλευρά της και με μια από τις πλαϊνές πλευρές της σε τοίχους ή τοιχώματα επίπλων οποιουδήποτε ύψους. Στην άλλη πλευρά ωστόσο επιτρέπεται να τοποθετηθούν μόνο έπιπλα ή άλλες συσκευές με το ίδιο ύψος όπως αυτή η συσκευή.

Τύποι: FGKST 58..., FGKST 75..

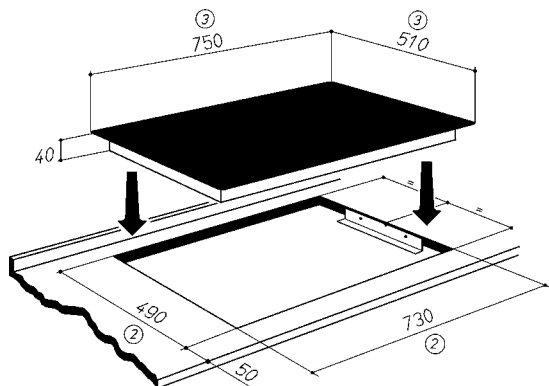
Τύπος: FGKST 58 ..

Εικ. 1

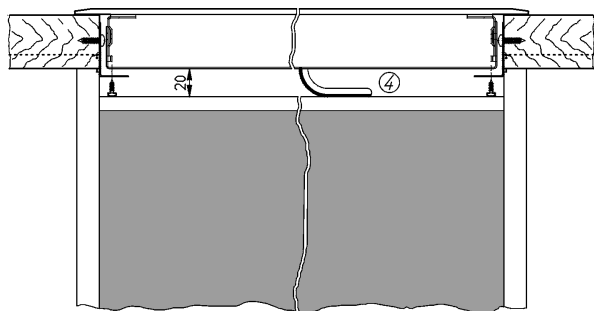


Τύπος: FGKST 75 ..

Εικ. 1



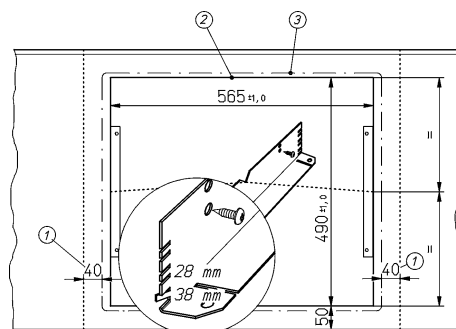
Εικ. 4 FGKST 58 ..., FGKST 75 ..



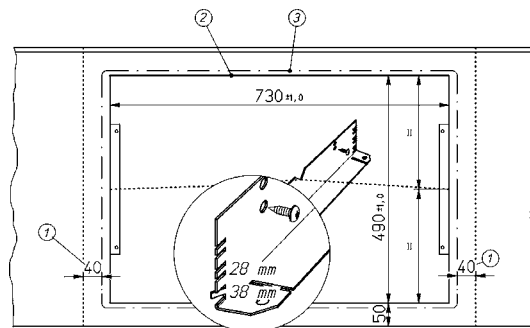
- ① Ελάχιστη απόσταση από διπλανά τοιχώματα
- ② Διαστάσεις ξακρίσματος
- ③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
- ④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

Στερέωση σε πάγκους εργασίας από ξύλο και παρόμοιο υλικό

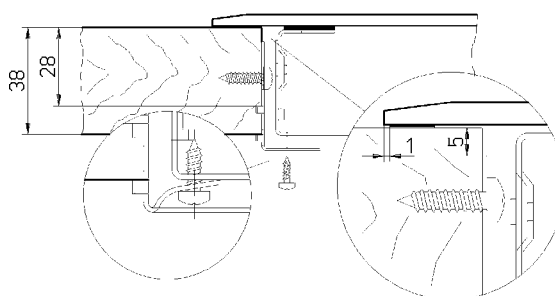
Εικ. 2



Εικ. 2



Εικ. 3

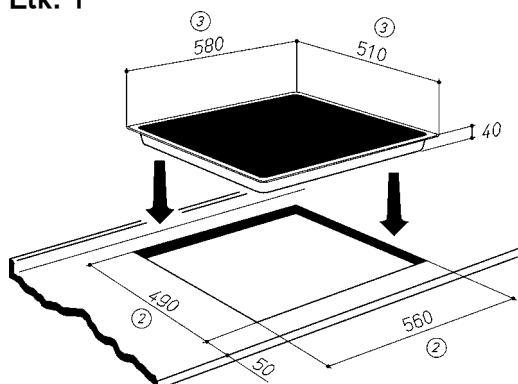


Στερέωση σε πάγκους εργασίας από γρανίτη ή παρόμοιο υλικό, σελ. 72

Τύποι: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

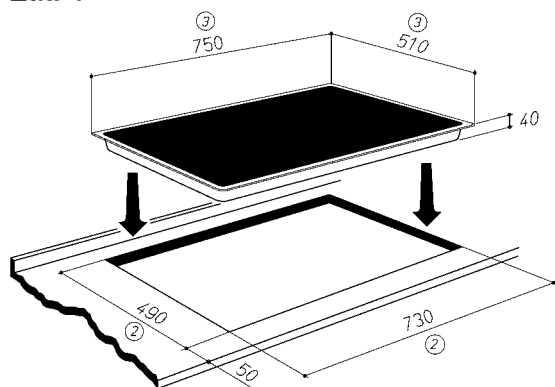
Τύπος: .GKST 58 ..

Εικ. 1

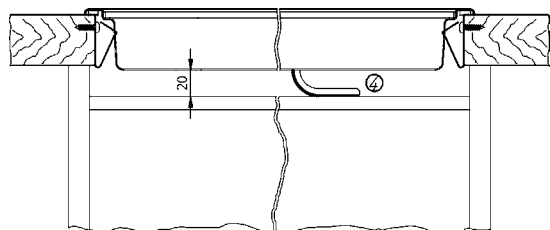


Τύπος: .GKST 75..

Εικ. 1



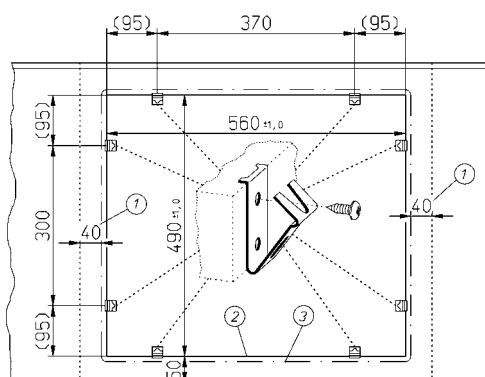
Εικ. 4



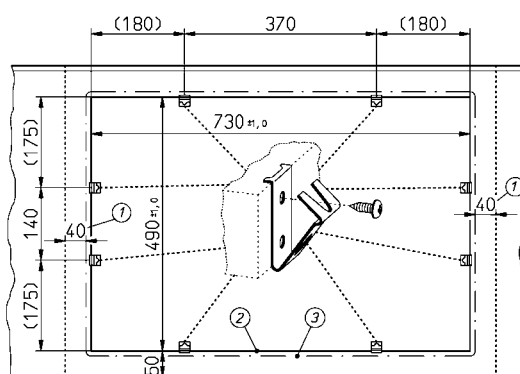
- ① Ελάχιστη απόσταση από διπλανά τοιχώματα
- ② Διαστάσεις ξακρίσματος
- ③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
- ④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

Στερέωση σε πάγκους εργασίας από ξύλο και παρόμοιο υλικό

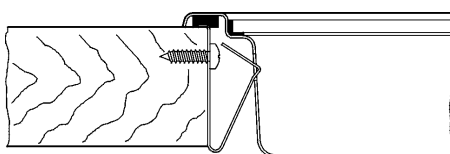
Εικ. 2



Εικ. 2

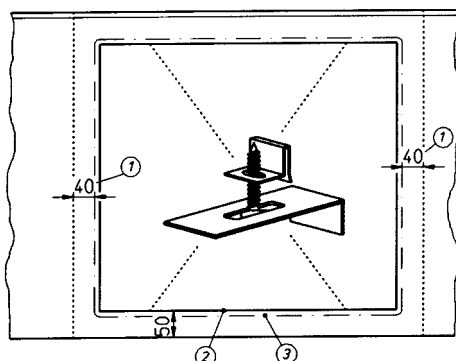


Εικ. 3

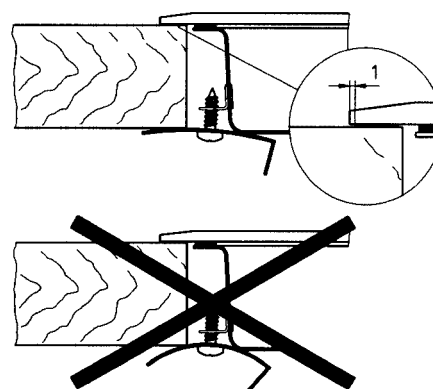


Στερέωση σε πάγκους εργασίας από γρανίτη ή παρόμοιο υλικό (ισχύει για όλους τους τύπους)

Εικ. 2a



Εικ. 3a



Czy zakupili państwo kuchenkę szkło-ceramiczną z systemem obsługi Touch-Control?

Żeby mogli się państwo długo cieszyć z nowej kuchenki, należy przestrzegać przedewszystkim artykułów 2 i 3 tej instrukcji obsługi.

Ta oto instrukcja obsługi dotyczy kilku typów kuchenek. Na tabliczce danych na przedniej stronie instrukcji obsługi można odczytać, jaki typ kuchenki państwo właśnie kupili.

Spis treści

1. System obsługi

- 1.1 Wasza nowa kuchenka
- 1.2 Pole obsługi Touch-Control
- 1.3 System obsługi Touch-Control

2. Na co należy uważać

- 2.1 Kilka wskazówek dotyczących naczyń
- 2.2 Zasadnicze wskazówki

3. Czyszczenie i konserwacja

4. Montaż

- 4.1 Połączenie elektryczne
- 4.2 Konserwacja i naprawy
- 4.3 Wycięcie otworu w desce kuchennej
- 4.4 Wbudowanie

1. System obsługi

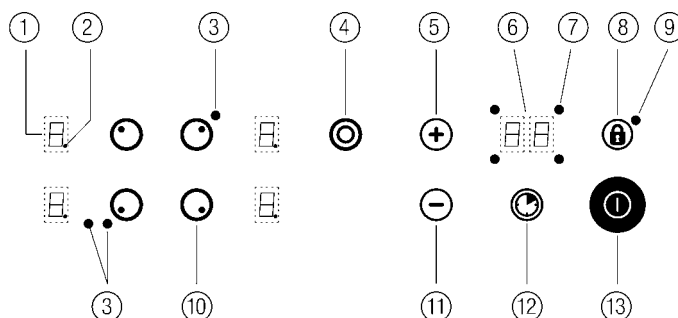
1.1 Wasza nowa kuchenka z systemem obsługi Touch-Control

Instrukcja obsługi dotyczy następujących modeli: FGKST 58.., FGKST 75.., .GKST 58.. i .GKST 75...

1.2 Pole obsługi

Po podłączeniu zasilania (podłączenie do sieci) będzie najpierw wykonany automatyczny test systemu sterowania zakończony krótkim sygnałem.

- ① *Displej stopnia gotowania*
- ② *Lampka gotowości płytki grzewczej (lampka pali się: Płytkę grzewczą można obsługiwać)*
- ③ *Lampka kontrolna włączenia systemu wieloobwodowego*
- ④ *Przycisk systemu wieloobwodowego*
- ⑤ *Przycisk plus*
- ⑥ *Displej zegara*
- ⑦ *Lampka kontrolna zegara*
- ⑧ *Przycisk blokowania*
- ⑨ *Lampka kontrolna blokowania (system sterowania)*
- ⑩ *Przycisk płytki grzewczej*
- ⑪ *Przycisk minus*
- ⑫ *Przycisk zegara*
- ⑬ *Włącznik/wyłącznik (system sterowania)*



1.3 System obsługi Touch-Control

Każde przyciśnięcie na przycisk jest potwierdzone krótkim sygnałem.

Przyciśnięcie na włącznik/wyłącznik ⑬ powoduje włączenie systemu sterowania: Do włączenia należy położyć palec na przycisk aż wszystkie stopnie gotowania pokazują "0" i lampka gotowości płytki grzewczej ② migocze. Następne przyciśnięcie musi się odbyć w przeciągu następnych dziesięciu sekund, inaczej system sterowania sam się automatycznie wyłączy.

Do włączenia płytki grzewczej należy przycisnąć na przycisk odpowiedniej płytki grzewczej ⑩. Lampka sygnalizująca gotowość ② aktywowanej płytki grzewczej zapali się.

Za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ należy teraz wybrać jeden ze stopni gotowania od 1 do 9. Każdą płytkę grzewczą można ze stanu włączonego kiedykolwiek wyłączyć. Przy tym jednak musi być odpowiednia płytka aktywowana, tzn. lampka sygnalizująca gotowość płytki grzewczej ② musi się palić.

Za pomocą przycisku minus ⑪ można stopień gotowania obniżyć do "0" albo jednoczesnym przyciśnięciem na przyciski minus i plus ⑪+⑤ można go wprost wyłączyć.

Istnieje możliwość, w którymkolwiek momencie wyłączyć cały system sterowania za pomocą włącznika/wyłącznika ⑬: Do wyłączenia całej kuchenki należy przyłożyć palec krótko na włącznik/wyłącznik ⑬, dopóki lampki kontrolne nie zgasną.

Przyciśnięciem na przycisk blokowania ⑧ zablokowane są wszystkie przyciski ⑬, z wyjątkiem włącznika/wyłącznika, przeciwko przypadkowemu włączeniu. Zablokowanie jest potwierdzone zapaleniem lampki kontrolnej ⑨. Ponowne przyciśnięcie na przycisk zablokowania ⑧ usunie stan zablokowania.

Displej ciepła pozostałego

Displej ciepła pozostałego ostrzega przed podwyższoną temperaturą znakiem "H" na odpowiednim displeju stopnia gotowania ①.

Początkowa moc gotowania

Aktywować przycisk płytki grzewczej ⑩. Przycisnąć na przycisk minus ⑪ i nastawić stopień gotowania 9. Później za pomocą przycisku plus ⑤ włączyć początkową moc gotowania. Displej stopnia gotowania ① zmienia się podczas trwania początkowej mocy gotowania z "A" (Początkowa moc gotowania) na nastawiony stopień gotowania. Teraz można nastawić potrzebny stopień pełnego gotowania od 1 do 8. Jeżeli jednak stopień gotowania 9 skończy się bez nastawienia pełnego stopnia gotowania 1–8, początkowa moc gotowania po 10 sekundach wyłącza się automatycznie. Czas trwania początkowej mocy gotowania jest zależny od nastawionego stopnia pełnego gotowania i jest podany w tabelce.

Jeżeli po nastawieniu potrzebnego stopnia pełnego gotowania będzie przyciśnięty przycisk plus ⑤, dostosuje się czas trwania początkowej mocy gotowania w kierunku w górę. Jeżeli po nastawieniu potrzebnego stopnia pełnego gotowania będzie przyciśnięty przycisk minus ⑪, będzie początkowa moc gotowania przedwcześnie zakończona.

Tabela czasu

PMG = Początkowa moc gotowania
Czas trwania w minutach,
sekundach

Stopień gotowania	PMG (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	:

Podłączenie dwu/trójobwodowe

Obwód podwójny/potrójny danej płytki grzewczej można podłączyć dopiero po aktywacji i włączeniu odpowiedniej płytki grzewczej.

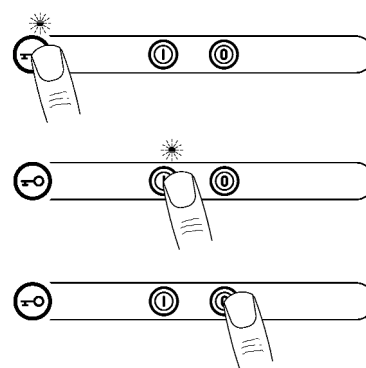
Teraz należy nastawić wymagany stopień gotowania 1-9. Przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ należy podłączyć drugi obwód grzewczy. Zapali się lampka kontrolna ③. W przypadku połączenia trójobwodowego należy ponownym przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ podłączyć trzeci obwód grzewczy. Zapali się druga lampka kontrolna ③. Aby wyłączyć obwód podwójny/potrójny, musi być dana płytka grzewcza aktywowana. Ponownym przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ④ wyłączają się zewnętrzne obwody grzewcze. Lampki kontrolne ③ gasną.

Płytkę do utrzymywania ciepła

Płytkę do utrzymywania ciepła używa się do utrzymywania przygotowanych potraw w ciepłym stanie. Naczynie powinno być w tym czasie przykryte.

Płytkę tą obsługuje się za pomocą przełączników reagujących na dotknięcie. Do włączenia płytki do utrzymywania ciepła należy przycisnąć dwa razy pod rząd na odpowiednie przyciski. Najpierw należy przycisnąć na **przycisk z kluczem** (zapali się LED1). Teraz należy w przeciągu 6 sekund przycisnąć na **przycisk I** (LED-1 zgaśnie/LED-2 zapali się), płytka do utrzymywania ciepła jest włączona.

Przyciśnięciem na **przycisk 0** zostanie płytka wyłączona (LED-2 zgaśnie).



System rozpoznawania naczynia (RN)

W wypadku, że kuchenka jest wyposażona w system rozpoznawania naczynia, system ten sprawdza po nastawieniu stopnia gotowania, czy na płytce grzewczej znajduje się naczynie metalowe. W wypadku, że system naczynia nie znajdzie, na displeju pojawi się u i element grzewczy pozostanie wyłączony. Jeżeli w przeciągu 10 minut będzie na płytce grzewczej postawione naczynie, grzejnik się włączy i na displeju pojawi się nastawiony stopień gotowania. Płytki grzewcze z ogrzewaniem dwuobwodowym lub piekarnikiem włączają się automatycznie, to znaczy, że system RN potrafi rozpoznać nawet wielkość naczynia. Jeżeli na płytce nie znajduje się żadne naczynie, po 10 minutach płytka wyłącza się ze względów bezpieczeństwa.

System RN potrafi rozpoznać tylko naczynia metalowe. Żeby było możliwe gotować i w innych naczyniach, można wyłączyć RN dla każdej płytki. W tym celu należy aktywować ② odpowiednią płytkę ⑩ i należy nastawić

stopień gotowania. W tym celu należy najpierw przycisnąć na przycisk wieloobwodowy ④ i zaraz potem odpowiadający przycisk płyty grzewczej ⑩. Teraz można gotować bez RN. Ogrzewanie dwuobwodowe lub piekarnik można włączyć za pomocą przycisku systemu wieloobwodowego ④.

System RN deaktywuje się przy wyłączeniu, po ponownym włączeniu jest system RN znów aktywny.

Kiedy należy wyłączyć system rozpoznawania naczynia?

1. Przy użyciu niemetalowych naczyń

2. Przy użyciu naczyń, które z powodu swej wielkości lub materiału, z którego są wykonane, włączają zewnętrzny obwód grzewczy w wieloobwodowych płytkach grzewczych, który jednak wogóle lub tylko częściowo przykrywają.

Po użyciu należy płytę grzewczą ze względów bezpieczeństwa wyłączyć za pomocą systemu Touch-Control, żeby przez przesunięcie naczynia albo przez odłożenie innego metalowego przedmiotu nie została przypadkowo włączona płytka grzewcza z dalej włączonym systemem RN.

Zegar

Zegar wyłącza automatycznie płytę grzewczą po upływie nastawionego czasu 01–99 minut. Odpowiednia płytka musi być aktywowana, lampka oznaczająca ② gotowość płytki grzewczej pali się. Za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ należy teraz wybrać jeden ze stopni gotowania od 1 do 9. Teraz należy przycisnąć na przycisk zegara . Na display zegara ⑥ pojawi się "00". Przyciskiem minus lub plus ⑪/⑤ można nastawić czas gotowania 01–99 minut. Lampka kontrolna ⑦ wybranej płytki zapali się.

Nastawiony czas gotowania można zawsze zmienić. W tym celu należy aktywować daną płytkę, przycisnąć na przycisk zegara i za pomocą przycisku minus lub plus ⑪/⑤ zmienić czas gotowania.

Po upływie nastawionego czasu gotowania płytka automatycznie się wyłącza i zabrzmi sygnał trwający 2 minuty. Sygnał ten można wyłączyć przyciśnięciem na którykolwiek przycisk.

Jeżeli trzeba wyłączyć zegar przedwcześnie, należy przycisnąć na przycisk odpowiedniej płytki ⑩ i przycisk zegara ⑫. Teraz można za pomocą przycisku minus ⑪ lub jednoczesnym przyciśnięciem na przycisk minus i plus ⑪+⑤ nastawić zegar na 00.

Zegar można używać nawet bez aktywowanej płytki grzewczej do pomiaru czasu gotowania. W tym wypadku nie należy przy nastawieniu zegara aktywować płytkę grzewczą (Lampka oznaczająca przygotowanie płytki grzewczej ② nie zapali się).

Wyłączenie ze względów bezpieczeństwa

Czas ogrzewania poszczególnych płytek grzewczych jest czasowo ograniczony za pomocą wyłącznika zabezpieczającego, który w zależności od nastawionego stopnia gotowania po upływie określonego czasu płytkę grzewczą wyłączy. Czasy interwencji urządzenia zabezpieczającego są podane w tabelce czasowej. Po wyłączeniu systemu sterowania Touchcontrol urządzeniem zabezpieczającym pojawi się na display stopnia gotowania ① "0" ewent. "H" jeśli płytka jest nadal gorąca. Po przyciśnięciu na przycisk włączenia/wyłączenia ⑬ jest system sterujący ponownie przygotowany.

Po przyciśnięciu więcej niż jednego przycisku jednocześnie, z wyjątkiem przycisku minus i plus, system sterowania odczytuje to jako niewłaściwe przyciśnięcie na przycisk. Kiedy jeden lub więcej przycisków jest przyciśniętych dłużej niż 1 minutę, n.p. w skutek wygotowania pokarmu albo po przewróceniu naczynia, system sterowania automatycznie wyłącza się z powodu warunków niedozwolonych. Jeśli przycisk jest dalej przyciśnięty, zabrzmi długi sygnał akustyczny.

Tabela czasu

OCG = Ograniczenie czasu gotowania
Dane w godzinach

Stopień gotowania	OCG (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Na co należy uważać

2.1 Kilka wskazówek o naczyniach

Należy używać tylko naczynia i patelnie z wytrzymałym, płaskim i jak najgrubszym dnem. To dotyczy przede wszystkim gotowania przy wysokiej temperaturze, n.p. frytowania. Nierówne dno wydłuża czas gotowania i podwyższa zużycie energii. Najlepsze przenoszenie ciepła można osiągnąć wtedy, kiedy naczynie i płytka grzewcza są jednakowo duże. Z naczynia bez pokrywy albo w wypadku posuniętej pokrywy traci się bardzo dużo energii.

Żeby było możliwe pracować wprost na płytkach grzewczych, można użyć naczyń ze szkła albo ceramiki ogniotrwałej z płaskim dnem. Przy tym należy przestrzegać instrukcji obsługi producentów.

Resztki gotowanych potraw na płycie grzewczej należy natychmiast usunąć.

Przed pierwszym gotowaniem należy oczyścić powierzchnię płyty grzewczej. Zaraz potem należy włączyć jedną po drugiej płytki grzewcze, bez naczyń, na trzy minuty na najwyższy stopień, co pozwoli usunąć zapach nowego urządzenia i ewentualną wilgoć z elementów grzewczych. To jest bardzo ważne dla sprawnego funkcjonowania obwodów elektronicznych.

2.2 Ważne wskazówki

Uwaga: Powierzchnia płyt grzewczych jest podczas gotowania zawsze bardzo gorąca. Z tego powodu należy małe dzieci trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.

Uwaga, by twarde przedmioty nie uszkodziły powierzchnię płyty grzewczej. Materiał jest w pewnych okolicznościach mało odporny na obciążenie mechaniczne. Punktowe obciążenie udarowe może spowodować pęknięcie powierzchni kuchenki. Jeżeli przez nieostrożność powierzchnia kuchenki pęknie lub jest silno porysowana, należy ją zaraz odstawić i odłączyć od sieci elektrycznej. W tym celu należy wyłączyć wyłącznik zabezpieczający kuchenki w skrzynce bezpiecznikowej. Należy też powiadomić dział serwisu producenta.

Płytę szkło-ceramiczną nie można używać jako miejsca do odkładania różnych przedmiotów! Przygotowywanie potraw w folii aluminiowej i w naczyniach plastikowych na gorących płytkach grzewczych nie jest możliwe.

Nigdy nie należy włączać płyty grzewczej bez na nich postawionych naczyń. Wprost pod płytą grzewczą nie należy wkładać łatwopalne przedmioty lub inne przedmioty łatwo odkształcające się.

Tłuszcze i oleje ogrzane na zbyt wysoką temperaturę mogą się łatwo zapalić; dlatego potrawy z tłuszczem i olejem, n.p. frytki należy przygotowywać wyłącznie pod nadzorem. Oprócz tego należy uważać, żeby kable elektryczne od urządzeń elektrycznych, podłączone n.p. do gniazdek blisko płytki kuchennej nigdy nie dotykały się gorących płytek grzewczych.

Płytę szkło-ceramiczną nie wolno w żadnym wypadku czyścić za pomocą pary z urządzenia czyszczącego lub podobnego urządzenia!

3. Czyszczenie i konserwacja

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Nawet najmniejsze zanieczyszczenia mogą się przy następnym włączeniu przypalić. Należy używać wyłącznie polecane środki czyszczące. Używanie szczotki drucianej, gąbki czyszczącej i środków czyszczących w proszku powoduje porysowanie powierzchni. Sprej do czyszczenia piekarnika nie jest dozwolony, ponieważ ma właściwości agresywne i uszkadza powierzchnię płyty grzewczej.

Lekkie zanieczyszczenia

Lekkie zanieczyszczenia można usunąć za pomocą wilgotnej ściereki albo za pomocą ciepłego ługu do spłukiwania. Resztki środka czyszczącego należy zmyć zimną wodą, potem powierzchnię osuszyć za pomocą ściereki. Plamy po wygotowanej wodzie można usunąć za pomocą octu ew. soku z cytryny lub środków rozpuszczających wapń. Jeżeli taki środek przypadkowo dostanie się na ramę, należy go natychmiast usunąć za pomocą wilgotnej ściereki, inaczej mogą pozostać matowe miejsca.

Silne zanieczyszczenia

Silne zanieczyszczenie należy usunąć za pomocą "Sidolu Specjal do stali nierdzewnej", "Stahlfix" lub "Cerafixu". Środek czyszczący należy rozetrzeć za pomocą papieru używanego w kuchni. Środek musi przez określony czas działać, dopiero po pewnym czasie należy go spłukać zimną wodą i wytrzeć do sucha. Resztki środka czyszczącego na płycie mogą po ponownym ogrzaniu oddziaływać agresywnie na powierzchnię płyty.

Twarde zanieczyszczenia i przypalone resztki można najłatwiej usunąć za pomocą skrobaka ze szkła ©. Skrobak można nabyć we sklepach z przedmiotami gospodarstwa domowego, w sklepach z wyposażeniem dla malarzy i dla rzemieślników albo przez nasz dział serwisu dla klientów. Przy zakupie należy uważać, by skrobak miał odpowiedni uchwyt. Nie powinien być z plastyku, ponieważ plastik na gorącej płycie roztopi się. Uwaga przy manipulacji.

Potrawy zawierające cukier mogą uszkodzić powierzchnię płyty szkło-ceramicznej, ponieważ po przypaleniu bardzo trudno jest je usunąć. Żeby nie uszkodzić powierzchni płyty, należy je usunąć natychmiast jeszcze w ciepłym stanie za pomocą skrobaka ze szkła ©, ©.

Zmiany zabarwienia płyty grzewczej

Zmiany te nie mają żadnego wpływu na funkcję i stabilność płyty szkło-ceramicznej. Nie chodzi o zmiany materiału, ale o nieusunięte, przypalone resztki.

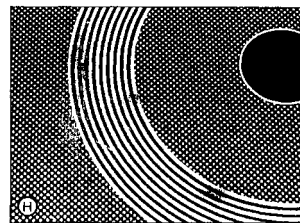
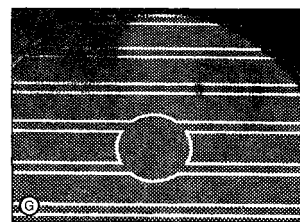
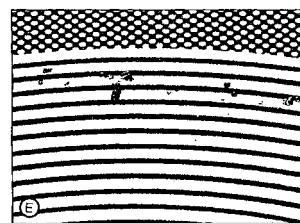
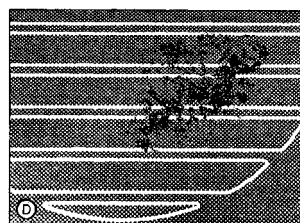
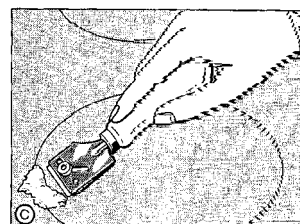
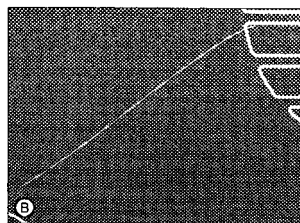
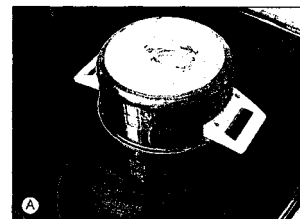
Zabarwienie z metalowym połyskiem © powstają na skutek używania naczyń ze zużytym dnem lub przy użyciu nieodpowiednich środków do czyszczenia. Można je usunąć bardzo trudno za pomocą "Sidol specjal do stali nierdzewnej" lub "Stahlfix". Czyszczenie należy powtórzyć kilka razy.

Zużyty ornament ©. Przy wielokrotnym używaniu agresywnych środków do czyszczenia i naczyń z porysowanym dnem ornament się po pewnym czasie zdziera a na ich miejscu powstają ciemne plamy.

Przypalony cukier albo potrawy zawierające cukier należy natychmiast jeszcze w ciepłym stanie usunąć za pomocą skrobaka ze szkła ©; inaczej mogą powstać trwałe uszkodzenia ©, ©.

Przy odpowiedniej konserwacji będzie Wasza kuchenka długo ładna i czyszczenie będzie dużo łatwiejsze.

Do konserwacji najodpowiedniejszy jest środek "Cerafix". Wysoka zawartość silikonu w tym środku wytwarza warstwę ochronną odpychającą wodę i zanieczyszczenia. Wszystkie zanieczyszczenia pozostają na powierzchni warstwy, dzięki czemu można je bardzo łatwo usunąć. Ważna jest też regularna konserwacja.



4. Montaż

4.1 Połączenie elektryczne (Dane elektryczne)

(Dane elektryczne i oznaczenie modelu: patrz pierwsza strona instrukcji obsługi)

Podłączenie elektryczne może wykonywać jedynie kwalifikowany fachowiec, który powinien się równocześnie upewnić o prawidłowym montażu według obowiązujących przepisów (Niemcy VDE, Austria ÖVE, Szwajcaria SEV itd.). Należy przede wszystkim przestrzegać przepisów prawnych i przepisów miejscowych firm energetycznych.

Przed urządzeniem elektrycznym, w części instalacyjnej, należy podłączyć urządzenie odłączające (wytwarzające wszystkie bieguny) z co najmniej 3 mm przerwą kontaktową. Należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce typowej.

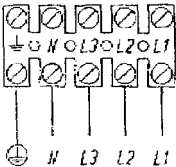
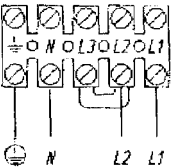
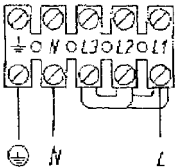
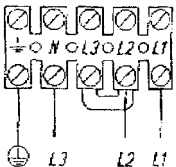
Do podłączenia należy demontować wieko przełącznika na dolnej stronie urządzenia, w którym znajdują się zaciski podłączeniowe. Po podłączeniu należy ponownie przyśrubować wieko i umocować przewód zasilający za pomocą sprzączki.

Jako przewód podłączeniowy należy użyć przewód co najmniej typu HO5 VVF.

Niepotrzebną długość przewodu podłączeniowego nie należy umieszczać w miejscu wbudowy płyty grzewczej.

Położenie otworu dla kabla zasilającego jest podane na rys. 4.

Możliwości podłączenia

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Konserwacja i naprawy

Przy naprawie należy urządzenie odłączyć od sieci elektrycznej, tzn urządzenie rozłączające w części instalacyjnej należy przedtem rozłączyć. W przypadku powiadomienia działu serwisu dla klientów należy zawsze podać typ i numer fabryczny. Potrzebne dane są podane na tabliczce typowej lub na przedniej stronie instrukcji obsługi. Po demontażu płyty szkło-ceramicznej należy sprawdzić stan uszczelki i ewentualnie ją wymienić.

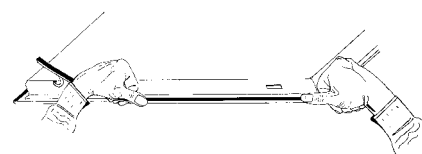
4.3 Wycięcie otworu w desce kuchennej

Przed wbudowaniem kuchenki należy wyciąć otwór w desce kuchennej i usunąć trociny.

Rozmiary otworu w desce kuchennej są podane na rys. 1+2.

Powierzchnię deski w miejscu cięcia należy pokryć wodoodporną powłoką lakierową.

Deskę kuchenną razem z płytą grzewczą należy wbudować w dokładnej poziomej pozycji. Naprężenie spowodowane ukośnym położeniem kuchenki grozi pęknięciem płyty grzewczej.



4.4 Wbudowa

Przed wbudową należy sprawdzić, czy uszczelka obwodowa płyty grzewczej jest prawidłowo włożona.

Przy montażu płyty szkło-ceramicznej do deski kuchennej z ceramiczną lub podobną powierzchnią (kafle) należy usunąć uszczelkę z płyty grzewczej i uszczelnić połączenie między płytą grzewczą i deską kuchenną substancją uszczelniającą, n.p. kauczukiem silikonowym odpornym na podwyższoną temperaturę.

Uwaga! W wypadku, że płyta grzewcza znajduje się nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady, itd.), należy wbudować dno pośrednie, żeby nie było możliwe przypadkowe dotknięcie dolnej strony płyty grzewczej. Dno pośrednie będzie można zdjąć tylko za pomocą odpowiednich narzędzi a jego odległość od dolnej strony płyty grzewczej musi być co najmniej 20 mm, żeby kabel zasilający nie dotykał dolnej strony płyty grzewczej (Rys. 4).

W przypadku, gdy płyta grzewcza będzie wbudowana nad piekarnikiem, należy go wyposażyć wentylatorem chłodzącym. Dno pośrednie nie jest w tym wypadku potrzebne.

W miejscu wyciętego otworu w desce kuchennej nie mogą być żadne listwy.

Płytę grzewczą należy ostrożnie włożyć do wyciętego otworu i połączyć mocno za pomocą elementów łączących z deską kuchenną.

Sprężyny należy zaśrubować do wyciętego otworu według rysunku. Potem należy zacisnąć płytę grzewczą z góry równomiernie do powyższych sprężyn przytrzymujących.

Do śrubowania należy zawsze użyć górny otwór sprężyny, z wyjątkiem sytuacji, kiedy deska kuchenna jest pokryta kaflami. (Rys. 3)

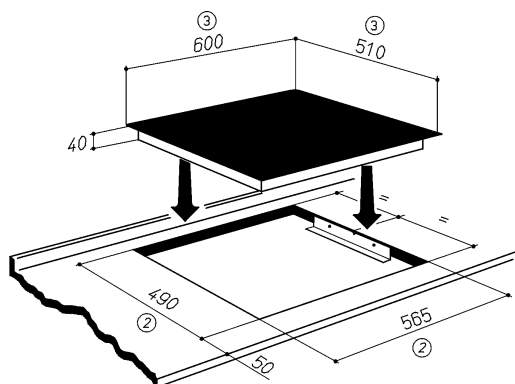
Żeby ułatwić wbudowanie do deski kuchennej z granitu lub z podobnych materiałów, przygotowaliśmy specjalne sprężyny, śruby do blachy i nakrętki mocujące (Rys. 2a, 3a). Nakrętki mocujące należy włożyć z przodu i z tyłu do zagłębienia. Przy śrubowaniu należy uważać, by sprężyny zbytnio się nie wydłużyły!

Deska kuchenna ew. płyta grzewcza powinny być w dokładnie poziomej pozycji. Należy uważać, by do szczeliny między krawędzią płyty grzewczej i deską kuchenną, albo przez szczelinę między deską kuchenną i ścianą nie dostała się do niżej znajdujących się urządzeń elektrycznych żadna ciecz. W tym celu należy użyć paski albo materiały uszczelniające. Z punktu widzenia ochrony przeciwko pożarowi chodzi o urządzenie typu Y. Y znaczy, że urządzenie to można ustawić tak, że jego tylną stroną i jedną ze stron bocznych może stać blisko dowolnie wysokiej ściany lub ściany meblowej. Na drugą stronę należy jednak ustawić meble lub inne urządzenia o jednakowej wysokości.

Typy: FGKST 58 .., FGKST 75 ..

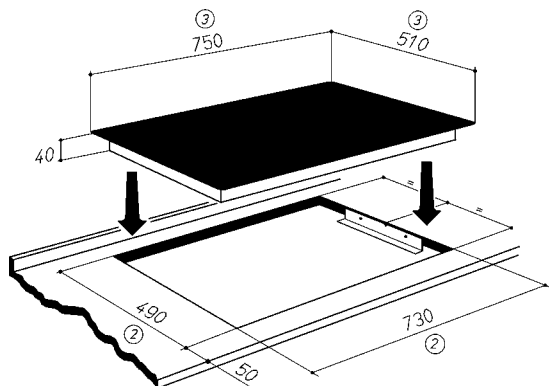
Typ: FGKST 58 ..

Rys. 1

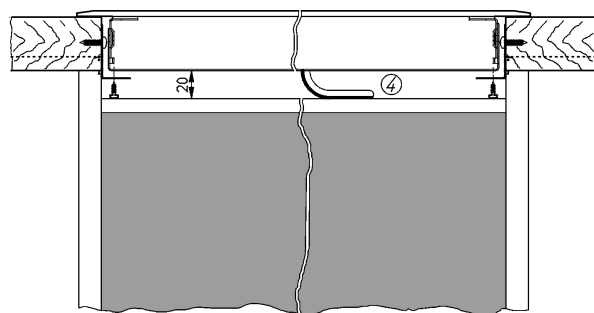


Typ: FGKST 75 ..

Rys. 1



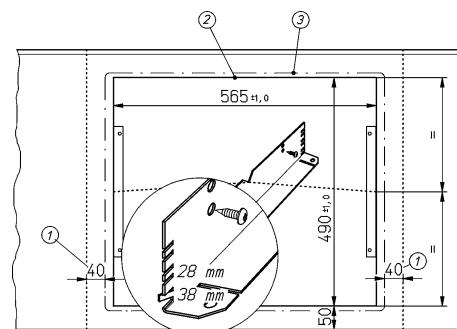
Rys. 4 FGKST 58 .., FGKST 75 ..



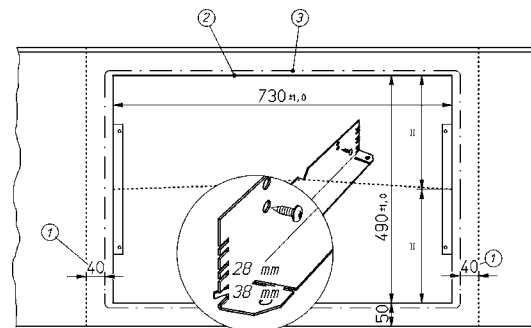
- ① Minimalna odległość od ścian sąsiednich
- ② Rozmiary wycinanego otworu
- ③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
- ④ Otwór dla kabla zasilającego w ścianie tylnej

Umocowanie w desce kuchennej z drewna i podobnych materiałów

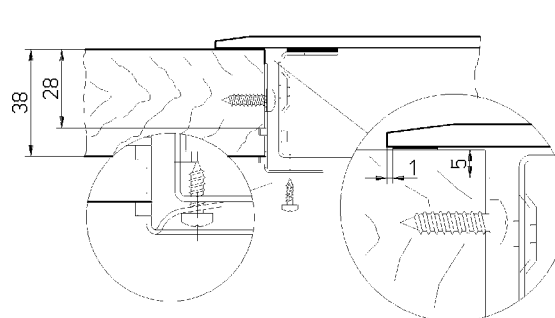
Rys. 2



Rys. 2



Rys. 3

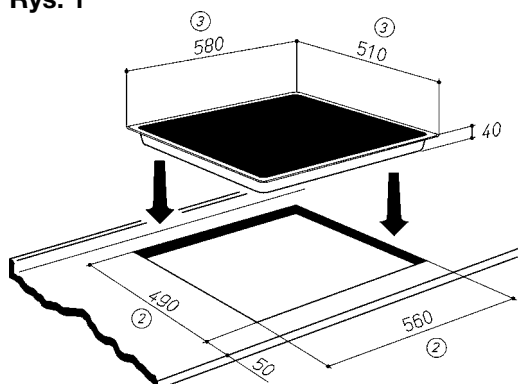


Umocowanie w desce kuchennej z granitu lub podobnego materiału, strona 82

Typy: .GKST 58 .., .GKST 75 ..

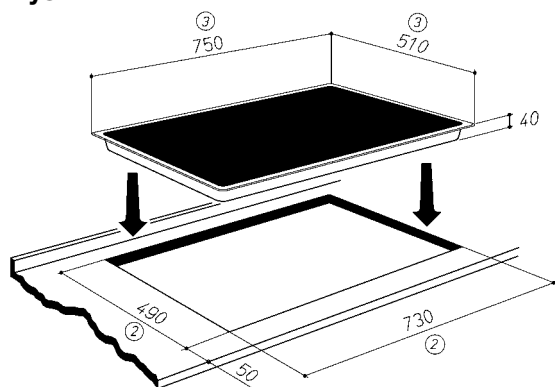
Typ: .GKST 58 ..

Rys. 1

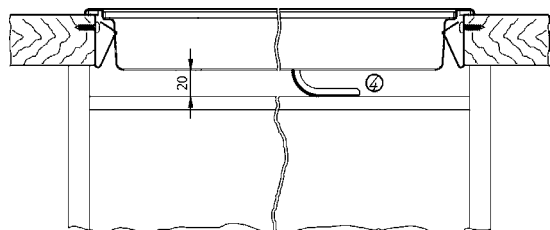


Typ: .GKST 75 ..

Rys. 1



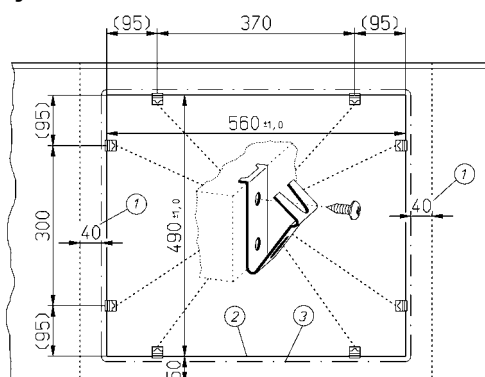
Rys. 4



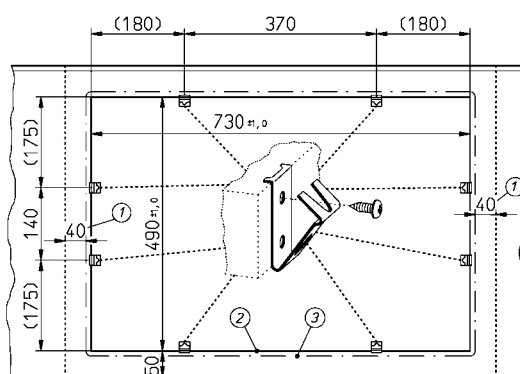
- ① Minimalna odległość od ścian sąsiednich
- ② Rozmiary wycinanego otworu
- ③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
- ④ Otwór dla kabla zasilającego w ścianie tylnej

Umocowanie w desce kuchennej z drewna i podobnych materiałów

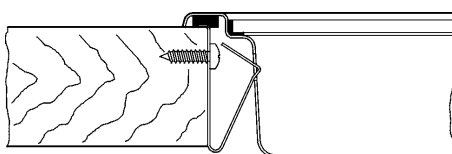
Rys. 2



Rys. 2

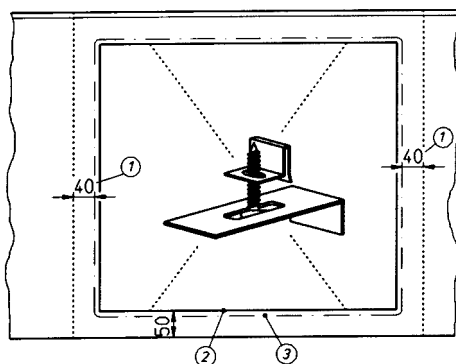


Rys. 3

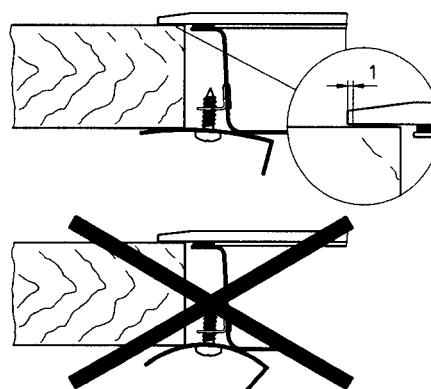


Umocowanie w desce kuchennej z granitu lub podobnego materiału (Dotyczy wszystkich rodzajów)

Rys. 2a



Rys. 3a



Ön is egy touch-control-kezelésű kerámia-üveg főzőlap újdonsült tulajdonosa?

Annak érdekében, hogy még sokáig öröme teljen főzőlapjában, legyen szíves a Használati utasítás 2. és 3. fejezetének különös figyelmet szentelni.

Ez a használati utasítás több főzőfelap-típusra érvényes. A Használati utasítás címlapján található típuscímkéből megállapíthatja, melyik főzőlap-típust vette meg.

Tartalomjegyzék

1. Kezelés

- 1.1 Az Ön új főzőlapja
- 1.2 Touch-control kezelőmező
- 1.3 Touch-control kezelés

2. Amire ügyelnie kell

- 2.1 Néhány jótanács fazékválasztáshoz
- 2.2 Fontos utasítások

3. Tisztítás és ápolás

4. Beszerelés

- 4.1 Hálózatra való csatlakoztatás
- 4.2 Karbantartás és javítás
- 4.3 Munkafelület kivágása
- 4.4 Beépítés

1. Kezelés

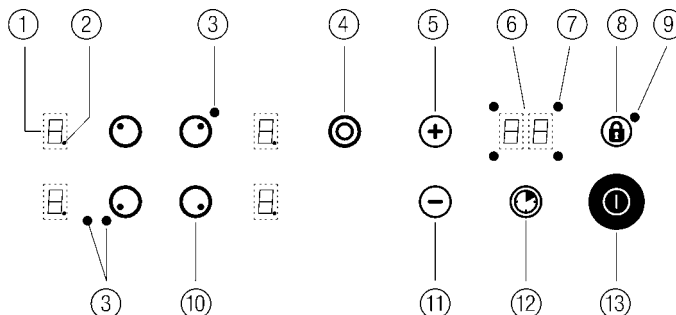
1.1 Az Ön új főzőlapja touch-control-kezeléssel

Ez a használati utasítás több főzőfelap-típusra érvényes. FGKST 58..., FGKST 75..., GKST 58.. és GKST 75...

1.2 Touch-control-kezelőmező

A hálózati feszültségre való csatlakoztatás után először a kezelőelektronika öntesztje következik, amelynek végét rövid sípszó jelzi.

- ① Főzésfokozat kijelző
- ② Készenléti pont főzőkör (világít: főzőkör kezelhető)
- ③ Több hálózat kapcsolási kontroll diódája
- ④ Több hálózat nyomógombja
- ⑤ Plusz gomb
- ⑥ Időmérő kijelző
- ⑦ Időmérő kontrollámpája
- ⑧ Lezárógomb
- ⑨ Lezárás kontrollámpa (kezelés)
- ⑩ Főzőkör gombja
- ⑪ Mínusz gomb
- ⑫ Időmérő gombja
- ⑬ Be-/kikapcsoló gomb (kezelés)



1.3 Touch-control-kezelés

Minden gombnyomás érzékelését mindig sípszó által jelzi.

A be-/kikapcsológomb megnyomásával ⑬ bekapcsolja a kezelést. Bekapcsolásához helyezze ujját a gombra, amíg az összes főzésfokozatnál meg nem jelenik egy 0 és a főzőkör készenléti pont ② villogni nem kezd. A beállítást az elkövetkező tíz másodpercen belül kell folytatni, mert a kezelés különben ismét automatikusan kikapcsolódik.

Egy főzőkör bekapcsolásához nyomja meg a kívánt főzőkörhöz tartozó megfelelő gombot ⑩. Az aktivált főzőkörhöz tartozó készenléti pont ② kigyullad.

A mínusz vagy plussz gomb ⑪/⑤ segítségével válasszon ki egy főzőfokozatot 1-től 9-ig. Bekapcsolt állapotban az összes főzőkört bármikor ki lehet kapcsolni. A kívánt főzőkört ehhez aktiválni kell, a főzőkör készenléti pont ② kigyullad.

A mínusz gomb segítségével ⑪ lecsökkentheti a főzőfokozatot "0"-ra vagy a mínusz és plussz gombok ⑪+⑤ egyidejű megnyomásával közvetlenül kikapcsolhatja.

A teljes kezelést bármely tetszőleges időpontban kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló gomb ⑬ segítségével: Az egész készülék kikapcsolásához helyezze ujját rövid időre a be-/kikapcsoló gombra ⑬, addig, amíg a kontrollámpák ki nem alszanak.

Az lezárógomb ⑧ megnyomásával a be-/kikapcsológomb ⑬ kivételével az összes gombot lezárja óvintézkedésként akaratlan gombmegnyomás ellen. A gombok lezárását a kontrollámpa ⑨ jelzi. A lezáró gomb ⑧ ismételt megnyomása megszünteti ezt az állapotot.

Maradékhő kijelző

A maradékhőt egy világító "H" jelzi a hozzátartozó főzőfokozat-kijelzőn ①.

Felfőző hőlkés

Aktiválja a főzőkört a hozzátartozó gomb ⑩ megnyomásával. Nyomja meg a mínusz gombot ⑪ és válassza ki a 9-es főzőfokozatot. Azután a plussz gombbal ⑤ kapcsolja be a felfőző hőlkést. A főzőfokozat-kijelző ① a felfőzés ideje alatt felváltva mutatja a felfőző hőlkést jelentő "A" betűt és a beállított főzőfokozatot. Most beállíthatja a főzés folytatására szánt főzőfokozatot 1–8 között. Ha a beállított 9-es főzőfokozaton kívül nem állít be más, 1–8 közötti fokozatot a főzés folytatására, akkor a felfőző hőlkés 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsolódik. A felfőző hőlkés időtartama a továbbfőzéshez kiválasztott főzőfokozattól függ és a mellékelt táblázatból leolvasható.

Ha a főzés folytatására kiválasztott fokozat beállítása után megnyomja a plussz gombot ⑤, akkor a felfőző hőlkés időtartama az eggyel magasabb értékhez alkalmazkodik. Ha a főzés folytatására kiválasztott fokozat beállítása után megnyomja a mínusz gombot ⑪, akkor a felfőző hőlkés rövidebb lesz.

Időtáblázat

FFH = Felfőző hőlkés, Időtartam percben, másodpercben

főzőfokozat	FFH (perc:mp)
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	:

A második és harmadik kör beindítása

Kizárólag az adott főzőlap üzembe helyezését és bekapcsolását követően indítható be a főzőlap második és harmadik fűtőköre.

Válassza ki a kívánt főzőfokot 1-től 9-ig. A második fűtőkör a több kör bekapcsolását vezérlő nyomógomb ④ lenyomásával indítható be. Kigyullad a jelzőfény ③ világit: Amennyiben a harmadik fűtőkört is szeretné beindítani, nyomja le még egyszer a nyomógombot ④. Kigyullad a második jelzőfény ③. A beindított második és harmadik fűtőkör kikapcsolásához az adott főzőlapnak működnie kell. A nyomógomb ④ újabb lenyomásával a főzőlap külső köreit kikapcsoljuk. A jelzőfények ③ kialszanak.

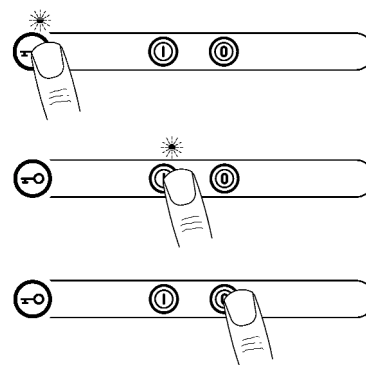
Melegentartó zóna

A melegentartó zóna kész ételek melegentartására alkalmas, amelyeket melegentartás közben le kell fedni.

A melegentartó zónát az érintő kapcsolóval kell kezelni. A melegentartó zóna bekapcsolásához két gombnyomás szükséges. Először a **kulcs-gombot** kell megnyomni (az LED1 kigyullad).

Most 6 másodpercen belül meg kell nyomni az **I-gombot** (az LED-1 kialszik/az LED-2 kigyullad), a melegentartó zóna be van kapcsolva.

A **0-gomb** megnyomása által a melegentartó zónát ismét kikapcsolja (az LED-2 kialszik).



Fazékfelismerés (FF)

Ha főzőlapja rendelkezik fazékfelismeréssel, akkor a FF ellenőrzi a főzőfokozat kiválasztása után, hogy van-e a főzőkörön fém fazék. Ha nem észlel fazekat, akkor a kijelzőn egy u jelenik meg és a főző nem kapcsolódik be. Ha 10 percen belül fazekat helyez a főzőkörre, az magától bekapcsolódik és a kijelzőn megjelenik a beállított főzőfokozat. A kettős főzőkörök vagy a pecsenyesütő terület automatikusan bekapcsolódnak, azaz a FF felismeri a fazék méretét is. Ha nem kerül fazék a főzőkörre, akkor biztonsági okokból 10 perc múlva kikapcsolódik.

A FF csak fémből készült fazekakat ismer fel. Ahhoz, hogy nem fémből készült edényekben is lehessen főzni, a FF-t minden főzőkörnél ki lehet kapcsolni. Ehhez a kiválasztott főzőkört ⑩ aktiválni kell ⑩ és be kell állítani egy fokozatot. Most először a kettős kör, több hálózat nyomógombja ④, majd a megfelelő főzőkör gombját ⑩ kell megnyomni. Most FF nélkül főzhet. A nagyobbik kört és a pecsenyesütőt csak a kettős kör több hálózat nyomógombjával ④ lehet.

A FF aktiválódik, ha a főzőkört kikapcsolja, a FF a kör következő bekapcsolásánál ismét aktív lesz.

Mikor kell a fazékelismerőt kikapcsolni?

1. Nemfém fazekak használatánál

2. Olyan fazekak esetében, amelyek nagyságuknál ill. anyaguknál fogva bekapcsolják a kettős főzőkör külső körét is, de nem fedik le ezt.

Használat után a főzőkört kapcsolja ki touch-controllal, hogy fazekak áthelyezése vagy fémtárgyak lerakása által akaratlanul be ne kapcsoljon egy aktív FF funkcióval rendelkező főzőkört.

Időmérő

Az időmérő segítségével a főzőkör 01–99 perc közötti idő leteltével automatikusan kikapcsolódik. A főzőkörnek aktívnek kell lenni, a készenléti jelző gomb ② erre kigyullad. A mínusz vagy plussz gomb ⑪/⑤ segítségével válasszon ki egy főzőfokozatot 1-től 9-ig. Azután nyomja meg az időmérő gombját ⑫. Az időmérő kijelzőjén ⑥ "00" jelenik meg. A mínusz vagy plussz gombbal ⑪/⑤ állítsa be a kívánt főzési időt 01–99 perc között. A kiválasztott főzőkör kontrollámpája ⑦ kigyullad.

A főzés beállított időtartamát bármikor megváltoztathatja. Ehhez aktiválja a megfelelő főzőkört, nyomja meg az időmérő gombját ⑫ és a mínusz vagy plussz gombbal ⑪/⑤ állítsa be az új időtartamot.

Ha a beállított főzési idő lejárt, a főzőkör automatikusan kikapcsolódik és kétperces hangos sípszóval jelez. A sípszót bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatja.

Ha az időmérőt ki akarja kapcsolni, még mielőtt lejárt volna, nyomja meg a megfelelő főzőkör gombját ⑩ és az időmérő gombját ⑫. Most a mínusz gomb megnyomásával ⑪ vagy a mínusz és plussz gomb ⑪+⑤ egyidejű megnyomásával kinullázhatja az időmérőt "00".

Az időmérőt tojásfőzés mérésére is használhatja, anélkül, hogy valamelyik főzőkör be lenne kapcsolva. Az időmérő ⑫ ilyen célú beállításánál nem szabad főzőkörnek aktív állapotban lenni (a főzőkör készenléti jelző ② nem világít).

Biztonsági kikapcsolás

Minden egyes főzőkör megszakítás nélküli üzemeltetése időben korlátozva van egy biztonsági kapcsolóval, amely a főzőkört a beállított fokozatnak megfelelően egy bizonyos idő után kikapcsolja. A biztonsági berendezés beavatkozásának az időpontja a mellékelt táblázatból leolvasható. Ha a biztonsági kapcsoló kikapcsolta a touch-control kezelést, a főzőfokozat kijelzőn ① egy "0" ill. egy "H" jelenik meg maradékhő jelenléte esetében. A be-/kikapcsológomb ⑬ megnyomása után a kezelés ismét üzemképes.

Ha egyszerre egynél több gombot nyom meg, például a mínusz és plussz gombokat, akkor ezt a kezelést nem fogadja el érvényes gombnyomásként. Ha egy vagy több gomb fél percnél tovább van lenyomva, például ha valami kifut vagy fazék által, akkor a kezelés ezt hibának veszi és automatikusan kikapcsolódik. Ha a gomb továbbra is "lenyomva" marad, állandó sípszóval jelez.

Időtáblázat

ÜIK = Üzemidőkorlátozás, órában

fokozat	ÜIK (h)
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1.5
7	1.5
8	1.5
9	1.5

2. Amire ügyelnie kell

2.1 Néhány jótanács fazékválasztáshoz

Csak szilárd, sima és lehetőleg vastag aljú fazekakat használjon. Ez különösképpen a magas hőmérsékleten történő főzésre, pl. kisütésre érvényes. A nem sima fazékalj meghosszabbítja a főzés időtartamát és növeli az energiafogyasztást. A legjobb hőátadást úgy érheti el, ha a fazék és a főző egyforma nagyok. Fedje le a fazekakat fedővel. Fedő nélküli vagy félretolt fedővel történő főzéssel nagyon sok energiát pazarol.

Közvetlenül a főzőlapon való munkához tűzálló üvegből vagy porcelánból készült főzőedényt is használhat, ha az alja simára van csiszolva. Legyen szíves figyelembe venni a gyártó által adott használati utasítást.

Azonnal távolítsa el, ami az edényből kifutott.

Mielőtt először főz a főzőlapon, tisztítsa le. Azután egyenként, fazekak nélkül kapcsolja be a főzőköröket három percre a legmagasabb fokozatra, hogy a körök felületéről eltávozzon a szag ill. nedvesség. Ez szükséges az elektronikus áramkörök tökéletes működéséhez.

2.2 Fontos utasítások

Vigyázat: A főzőlap üzemeltetés közben felforrósodik. Ebből az okból a kisgyermeket mindig tartsa távol a főzőtől.

Akadályozza meg, hogy a főzőlapra kemény tárgyak essenek. Olyan anyagból készült, amely bizonyos körülmények között érzékeny a mechanikai megterhelésre. Egy pontba összpontosuló ütés általi megterhelés a főzőlap eltöréséhez vezethet. Ha a kerámia-üveg-lap kíméletlen bánásmód következtében eltörik, megreped vagy elhasad, üzemeltetését azonnal le kell állítani és meg kell szüntetni a hálózatra való csatlakoztatását. Ehhez kapcsolja ki a biztosítószekrényben a főzőlap biztosítóját. Értesítse a vevőszolgálatot.

A kerámia-üveg főzőlapot tilos lerakodófelületként használni! Tilos a forró lapon alufóliában vagy műanyag edényben ételeket készíteni.

A főzőköröket soha ne üzemeltesse ráhelyezett teli fazék nélkül. Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására alakjukat változtató tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.

A túlhevült zsírok és olajok meggyulladhatnak, ezért zsíros vagy olajos ételeket, mint pl. szalmaburgonyát, csak felügyelet mellett készítsen. Továbbá tilos villanyfogyasztók csatlakozó kábelének, amely pl. a főzőfelület közelében elhelyezett aljzatba van bedugva, a forró főzőkörökhöz hozzáérni.

A kerámia-üveg főzőfelületet semmiesetre sem szabad gőztisztítóberendezéssel vagy hasonlóval tisztítani!

3. Tisztítás és ápolás

Minden használat után tisztítsa le a kihűlt főzőfelületet. Kismértékű szennyeződések is odaégnak a legközelebbi használatkor. Csak az ajánlott tisztítószereket használja. Acél- és műanyag súrolószivacsok és por formájú tisztítószer megkaparják a felületet. Sütőtisztító spray sem alkalmas, mert agresszív és megtámadja a főzőfelületet.

Enyhe szennyeződések

Az enyhe szennyeződések nedves ronggyal vagy meleg mosogatószerrel távolítsa el. A mosogatószer maradványait öblítse le hideg vízzel, azután dörzsölje a felületet szárazra. Kifutott víz által okozott vízfoltokat ecet vagy citrom segítségével, vagy mészdoldó szerrel távolítsa el. Ha az ilyen szerből véletlenül a keretre is kerül, azonnal dörzsölje le nedves ronggyal, különben ott fakó helyek keletkeznek.

Erős szennyeződések

Az erős szennyeződések "Sidel speciál nemesfémre", "Stahlfix" vagy "Cerafix" nevű szerekkel távolíthatók el. A tisztítószer vigye fel hígítás nélkül háztartási papírkendővel és dörzsölje be. Hagyja a szert hatni, majd hideg vízzel tökéletesen öblítse le és dörzsölje a főzőfelületet szárazra. A főzőfelületen maradt tisztítószer a főző felmelegítésénél agresszívvá válhat.

Makacs szennyeződések és kéreglerakódásokat a legjobb speciális üvegkaparó szerszámmal eltávolítani ③. Üvegkaparó szerszámot háztartási cikkek, festőkellékek áruló vagy barkácsboltokban kaphat, vagy vevőszolgálatunknál. Vásárlásnál figyeljen arra, milyen anyagból készült a nyele. Nem volna szabad műanyagból lennie, mert az a forró főzőfelületre ráragad. Kezelje óvatosan, balesetveszély.

Cukrot tartalmazó ételek tartósan megsérthetik a kerámia-üveg lapot, mert odaszáradás után kaparnak. A felület ilyen megsértését úgy előzheti meg, hogy a szennyeződést azonnal, még forró állapotban eltávolítja ④, ⑤.

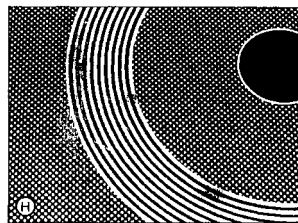
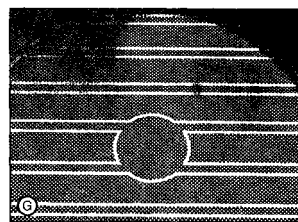
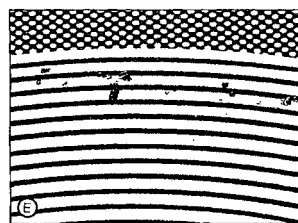
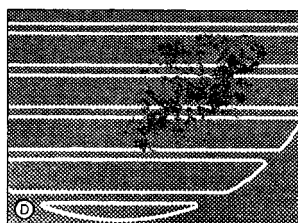
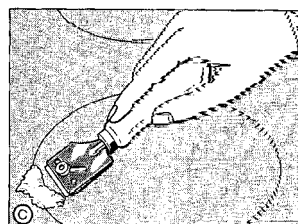
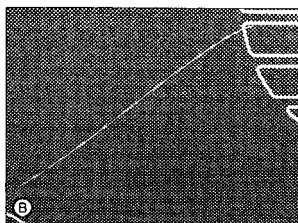
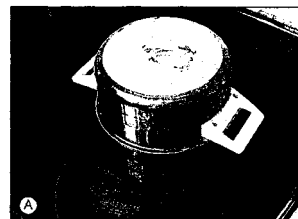
A főzőlap színének elváltozásai

Nincsenek befolyással a kerámia-üveg működésére és stabilitására. Nem az anyag elváltozásairól van szó, hanem nem eltávolított, odaégett ételmaradékokról.

Fémesen csillogó színváltozások ⑥ a fazékalj kopása vagy nem alkalmas tisztítószer használata következtében jönnek létre. Csak nagy fáradsággal lehet őket eltávolítani "Sidel speciál nemesfémre" vagy "Stahlfix" tisztítószerrel. A tisztítást esetleg többször egymás után meg kell ismételni.

Lekopott fedőréteg ⑦. Agresszív tisztítószer használata következtében és a fazekak alja által idővel lecsiszolódik a fedőréteg és sötét foltok keletkeznek. Ráolvadtt cukrot vagy cukrot tartalmazó ételcseppeket azonnal, forrón távolítsa el üvegkaparó szerszámmal ③, különben a felület megkárosodhat ④, ⑤. Szakszerű kezelés mellett főzőlapja sokáig szép és ép marad és ez megkönnyíti Önnek tisztítását.

Ápolására a "Cerafix" nevű készítményt ajánljuk. Ennek a készítménynek magas szilikontartalma a felületen védőfilmet alakít ki, amely taszítja a vizet és szennyeződések. Az összes szennyeződés a filmen marad és ezáltal sokkal könnyebb eltávolítani. A rendszeres ápolás tehát fontos.



4. Beszerelés

4.1 Hálózatra kapcsolás (hálózati értékek)

(A hálózati áram szükséges paramétereit és a modell megjelölését lásd a használati utasítás címlapján)

A hálózatra kapcsolást erre feljogosított szakembernek kell elvégezni, akinek közben kötelessége meggyőződni a törvény által elismert előírások szerinti (Németországban VDE, Ausztriában ÖVE, Svájcban SEV stb.) beépítésről. Különösen arra kell ügyelni, hogy ezeket az előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat előírásait teljes mértékben betartsák.

A villanyfogyasztó elé a szerelési oldalon egy minden póluson hatásos, legalább 3 mm-es érintkezőnyílással rendelkező elválasztóberendezést kell bekapcsolni. Legyen szíves meggyőződni arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típuscímkén szereplő adattal.

Hálózatra kapcsoláshoz ki kell oldani a készülék alsó oldalán található kapcsolódoboz tetejét, hogy a csatlakozó kapocs hozzáférhető legyen. Bekapcsolás után a fedelet ismét helyére kell erősíteni és a csatlakozó kábelt a húzásmegszüntető szorítókengyel segítségével be kell biztosítani.

A csatlakozó vezetéknek legalább a HO5 VVF típusnak kell megfelelni.

Ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó kábel kihasználatlan részét ne a főzőlap beépítési hatáskörében fektessék le.

A kábel átvezetésének helye a 4. sz. ábrán látható.

Bekapcsolási lehetőségek

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Karbantartás és javítás

Javításhoz a készüléket áramtalanítani kell, azaz a szerelési oldalon található elválasztóberendezést előzőleg ki kell nyitni. Ha a vevőszolgálatot akarja kihívni, adja meg készüléke típusát és gyártási számát. A szükséges adatokat a típuscímkén vagy használati utasítás első oldalán találja meg. A beépített kerámia-üveg főzőlap minden kiserelése után ellenőrizze le és szükség esetén cserélje le a tömítést.

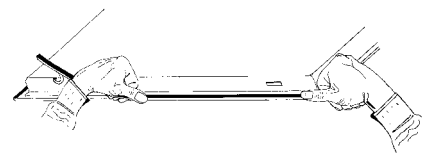
4.3 Munkafelület kivágása

A bútoron és munkafelületen szükséges összes nyílást vágja ki a készülékek beültetése előtt, majd távolítsa el a forgácsot.

A munkafelületbe vágott nyílás méretei a méretekkal ellátott ábrán található meg (1.+2. ábra).

A vágási felületeket a víz behatolása ellen szükséges védőbevonattal biztosítani.

A munkafelületet és vele együtt a főzőlapot is feltétlenül vízszintesen kell beépíteni. A főzőlapnak a munkafelületre való ferde ráhelyezés által okozott feszülése növeli az eltérés veszélyét.



4.4 Beépítés

Beépítés előtt ellenőrizze le, hogy a lapot körülvevő tömítés hiány nélkül az egész területen végighalad-e.

Az kerámia-üveg főzőlap kerámia vagy hasonló borítású (csempe) munkafelületbe történő beépítése előtt a főzőlapon található tömítést el kell távolítani és a főzőlap és munkafelület közti hézagot plasztikus tömítőanyagok, mint például hőálló szilikonkaucsuk segítségével kell kitölteni.

Vigyázat! Abban az esetben, ha a főzőlap a konyhabútor valamilyen része fölött helyezkedik el (oldalfal, fiók, stb.), egy közbeeső lapot kell a főzőlap alá beszerezni, hogy még véletlenül se érjen semmi a főzőlap az alsó oldalához. A közbeeső lapot úgy kell odaerősíteni, hogy csak szerszámok segítségével lehessen eltávolítani és a főzőlap alsó oldalától mért legkisebb megengedett távolsága 20 mm, hogy a hálózati csatlakozó kábel ne érintkezzen a főzőlap alsó oldalával (4. ábra).

Ha a főzőlapot beépített sütő fölé építik be, akkor a sütőnek rendelkezni kell egy hűtőlégfúvóval. Ebben az esetben nem szükséges közbeeső lapot beépíteni.

A munkafelületbe vágott nyílás környékén tilos a munkafelület alatt keresztartó leceknek elhelyezkedni.

Helyezze a főzőlapot gondosan a kivágásba és a megfelelő rögzítőelemek segítségével szilárdan rögzítse a munkafelülethez.

A rugókat az ábra szerint csavarozza a kivágásba. Azután fentről egyenletesen nyomja be a főzőlapot ezekbe a tartórugókba.

Becsavarozásnál mindig a rugón található felső nyílást használja, azzal az egy kivétellel, ha a munkafelület csempevel van borítva. (3. ábra)

Gránitból vagy hasonló anyagból készült munkafelületbe való beépítés megkönnyítése céljából speciális rögzítőrugókat, lemezcsavarokat és csappantós anyákat is melléeltünk (Figyelje meg a 2a., 3a. ábrákat).

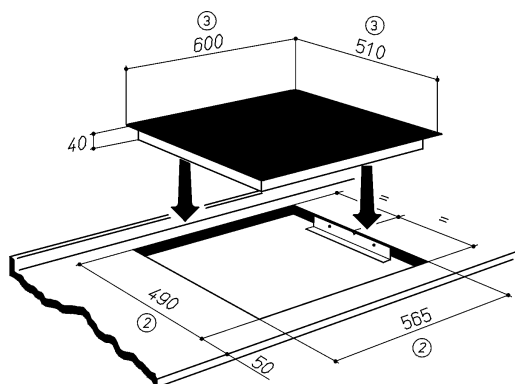
A csappantós anyákat dugja be elől és hátul a mélyedésbe. Becsavarozásnál ne feszítse túl a rugókat!

Ügyeljen arra, hogy a munkafelület, ill. főzőlap vízszintes helyzetben legyen. Meg kell akadályozni, hogy valamilyen folyadék a főzőlap széle és a munkafelület vagy a munkafelület széle és a fal között esetleg behatolhasson az alattuk beépített villanyfogyasztókhoz. Alkalmazzon tömítőprofilokat, tömítőszalagokat, tömítőszereket. Tűzvédelmi szempontból a készülék az Y kategóriába tartozik. Y azt jelenti, hogy a készüléket úgy lehet elhelyezni, hogy hátsó falával és két oldala közül az egyikkel tetszőleges magasságú helyiség- vagy bútorfal mellett állhat. Másik oldalára csak vele egyforma magasságú bútort vagy háztartási gépet szabad állítani.

Típusok: FGKST 58 ..., FGKST 75 ..

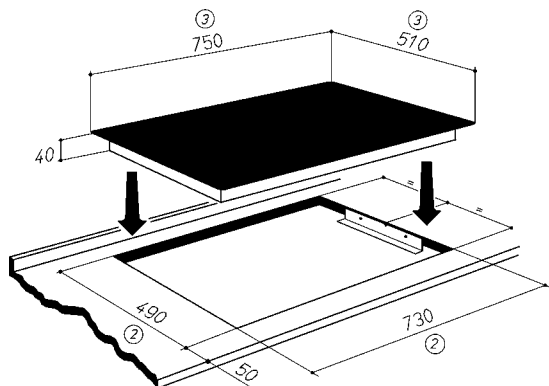
Típus: FGKST 58..

1. ábra

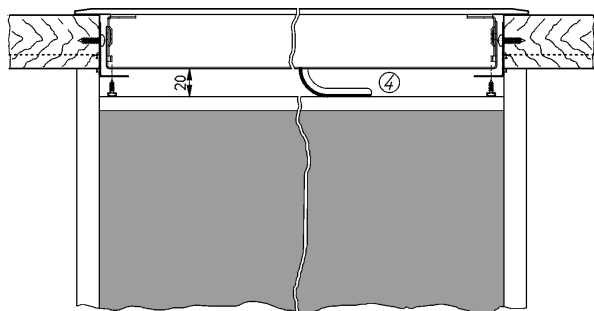


Typ: FGKST 75 ..

1. ábra



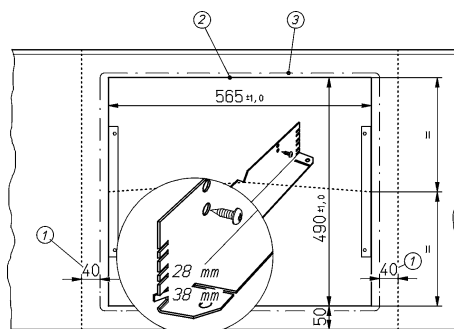
4. ábra FGKST 58 ..., FGKST 75 ..



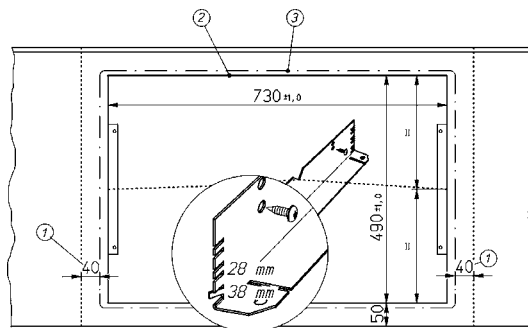
- ① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
- ② Kimart nyílás mérete
- ③ Főzőlap külső mérete
- ④ Kábelátvezető nyílás a hátsó falban

Fából és hasonló anyagból készült munkafelületekre való felerősítés

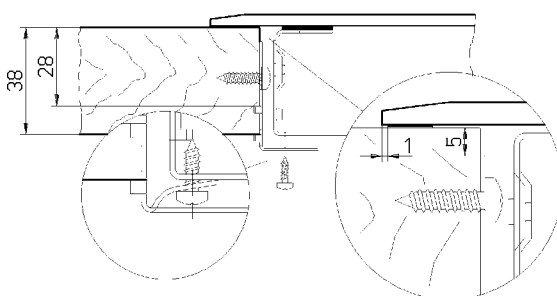
2. ábra



2. ábra



3. ábra

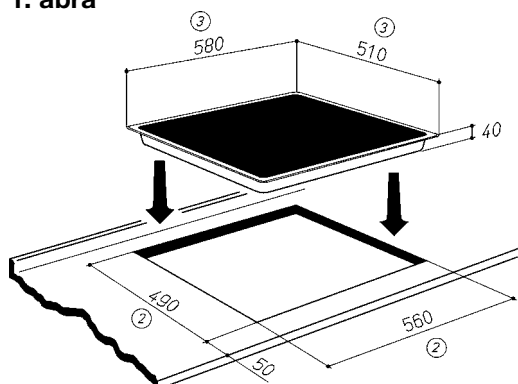


Gránitból vagy hasonló anyagból készült munkafelületre való felerősítés, oldal 92

Típusok: .GKST 58 ..., .GKST 75 ..

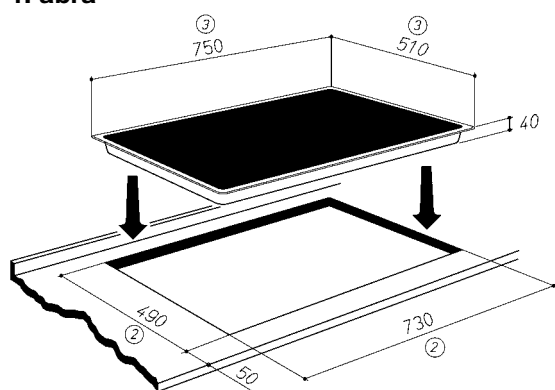
Típus: .GKST 58 ..

1. ábra

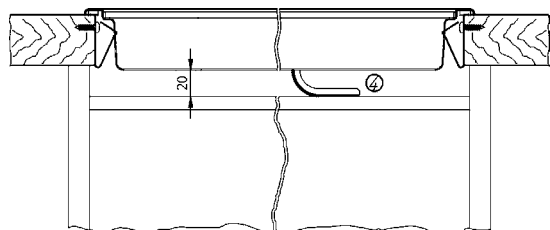


Típus: .GKST 75 ..

1. ábra



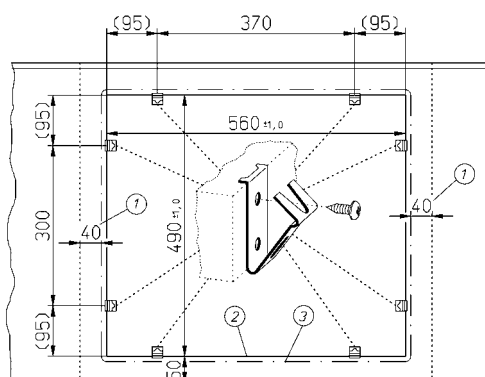
4. ábra



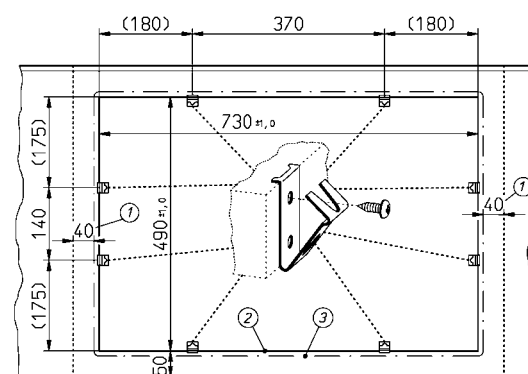
- ① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
- ② Kimart nyílás mérete
- ③ Főzőlap külső mérete
- ④ Kábelátvezető nyílás a hátsó falban

Fából és hasonló anyagból készült munkafelületekre való felerősítés

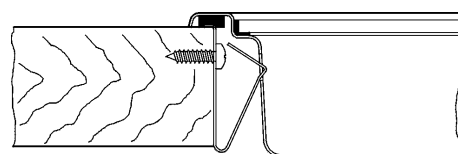
2. ábra



2. ábra

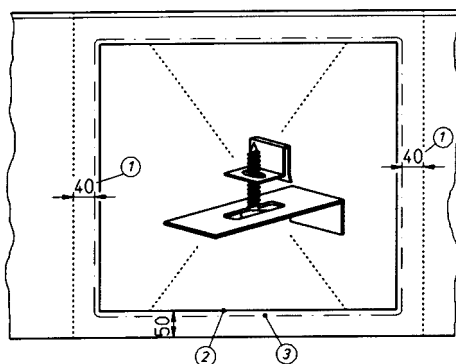


3. ábra

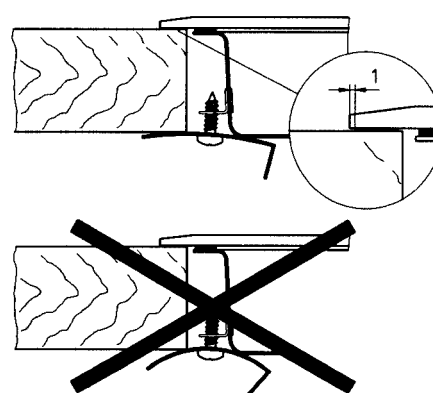


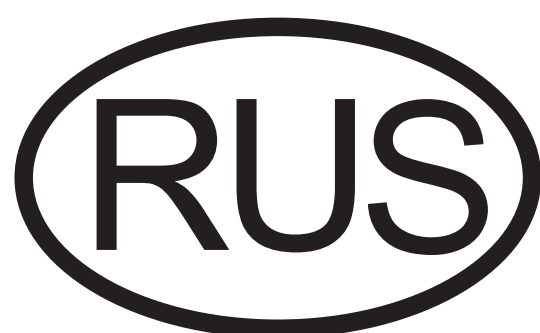
Gránitból vagy hasonló anyagból készült munkafelületre való felerősítés (Minden típusra érvényes)

2a. ábra



3a. ábra





Поздравляем! Вы стали обладателем стеклокерамической варочной поверхности с сенсорным управлением. Главы 2 и 3 данного руководства по использованию содержат информацию о том, как продлить срок службы Вашей варочной поверхности.

Данное руководство предназначено для пользователей варочных поверхностей разных типов. Тип Вашей варочной поверхности указан на наклейке с характеристиками на лицевой стороне руководства.

Содержание

1. Функционирование варочной поверхности

- 1.1 Ваша новая варочная поверхность
- 1.2 Переключатели сенсорного управления
- 1.3 Функционирование сенсорного управления

2. Меры предосторожности

- 2.1 Рекомендации по выбору правильного типа кастрюль
- 2.2 Важные замечания

3. Чистка и техническое обслуживание

4. Установка

- 4.1 Электрическое подключение
- 4.2 Сервисное обслуживание
- 4.3 Вырезание проема в рабочей поверхности
- 4.4 Установка

1. Функционирование варочной поверхности

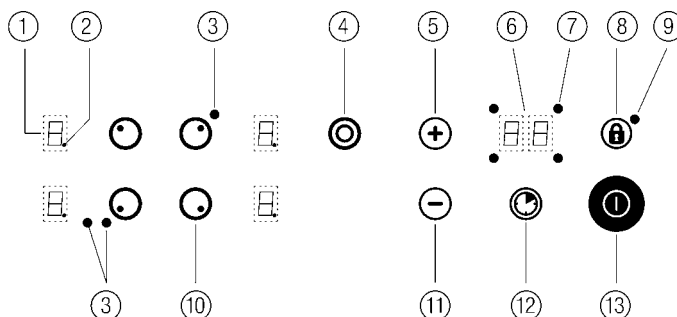
1.1 Ваша новая варочная поверхность с сенсорным управлением

Данное руководство предназначено для моделей варочных поверхностей: .VR TC 630..., TT - 732..., .GKST 58...и .GKST 75

1.2 Рабочая панель с сенсорным управлением

После включения напряжения питания (подключение к электросети) выполняется самопроверка модуля управления (настройка калибровки), по завершении которого раздается короткий звуковой сигнал.

- 1 Дисплей регулировки мощности
- 2 Индикатор активации варочной зоны
(букв.: варочная зона готова к использованию)
- 3 Контрольная лампочка мультиконтура
- 4 Кнопка включения мультиконтура
- 5 Кнопка «плюс»
- 6 Дисплей времени
- 7 Лампочка контроля таймера
- 8 Кнопка блокировки
- 9 Индикатор блокировки
- 10 Кнопка варочной зоны
- 11 Кнопка «минус»
- 12 Кнопка таймера
- 13 Кнопка включения/выключения



1.3 Функционирование сенсорного управления

Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Система управления включается при нажатии кнопки включения/выключения (13). На дисплее регулировки мощности будет отображена цифра «0». В течение 10 секунд необходимо выполнить следующее действие, иначе система управления будет автоматически отключена.

Для включения варочной зоны нажмите на соответствующую кнопку включения варочной зоны (10).

На панели загорится соответствующий индикатор активированной варочной зоны (2).

Затем с помощью кнопок «минус» (11) или «плюс» (5) можно установить уровень мощности от 0 до 9.

После включения варочную зону можно выключить в любое время. Для этого соответствующая варочная зона должна быть активирована, индикатор включения должен гореть (2).

Нажимая кнопку «минус» (11) можно установить уровень мощности на нулевую отметку.

Если одновременно нажать кнопки «плюс» (5) и «минус» (11), то уровень мощности может быть выключен напрямую. На дисплее отобразится цифра «0», и через 10 секунд система управления отключится.

Систему управления можно отключить в любое время, нажав кнопку включения/выключения [Рис].

Для выключения всей поверхности нажмите кнопку включения/выключения и удерживайте ее, пока контрольная лампочка не погаснет.

Нажатие кнопки блокировки (8) препятствует использованию всех кнопок, кроме кнопки включения/выключения (13). Последовательная блокировка отображается с помощью контрольной лампы.

Повторное нажатие кнопки блокировки (8) отключает эту функцию.

Отображение остаточного тепловыделения

Отображение остаточного тепловыделения осуществляется с помощью отображения символа "H" на соответствующем дисплее регулировки мощности.

Доведение до кипения

Включите варочную зону, нажав соответствующую кнопку включения варочной зоны (10). Нажмите кнопку «минус» (11) и выберите уровень мощности 9. Затем включите функцию доведения до кипения с помощью кнопки «плюс» (5). Во время использования данной функции дисплей уровня мощности мигает, отображая поочередно символ «А» (доведение до кипения) и установленный уровень мощности. Теперь Вы можете выбрать необходимый уровень мощности. Если после включения уровня мощности 9 Вы не выберете необходимый уровень мощности, функция доведения до кипения выключится автоматически через 10 секунд. Время доведения до кипения зависит от выбранного уровня мощности (см. таблицу).

Нажатие кнопки «плюс» (5) после выбора соответствующего уровня мощности изменяет время доведения до кипения в соответствии с данными, приведенными в таблице. При нажатии кнопки «Минус» (11) после отмены соответствующего уровня мощности, функция доведения до кипения преждевременно отключается.

Таблица максимального времени работы

ДК – время доведения до кипения, в секундах

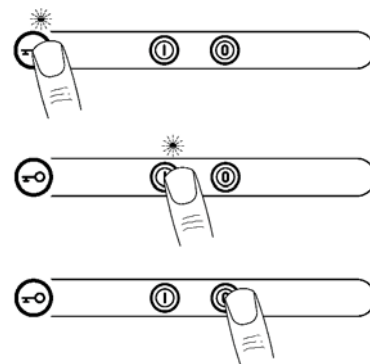
Уровень мощности	ДК, мин:сек
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Включение второго/третьего элемента

Внешний нагревательный контур соответствующей варочной будет работать лишь после того, как эта зона будет включена. Выберите необходимый уровень мощности от 1 до 9. Включите второй нагревательный элемент с помощью кнопки мультиконтра. Загорится контрольная лампочка мультиконтра соответствующей зоны. Для включения третьего контура снова нажмите кнопку мультиконтра (4). Загорится вторая контрольная лампочка (3). Контрольная лампа двойного контура погаснет. Для выключения второго/третьего контура варочная зона также должна быть активирована. Внешние нагревательные контуры выключаются повторным нажатием кнопки мультиконтра. Контрольные лампочки гаснут.

Зона разогрева

Зона разогрева применяется для уже готовых блюд, которые необходимо сохранить горячими. Управление осуществляется с помощью сенсорных кнопок (см. Рис.). Зона включается последовательным нажатием двух кнопок. Сначала необходимо нажать кнопку, как показано на рисунке. Загорится первый светодиод. Затем необходимо нажать кнопку I, как показано на рисунке. Загорится второй светодиод. Нажатие кнопки 0 отключает функцию разогрева (второй светодиод гаснет).



Функция обнаружения кастрюли (ОК)

Если Ваша варочная поверхность оснащена функцией обнаружения кастрюли, поверхность автоматически будет проверять наличие кастрюли на варочной зоне после выбора уровня мощности. В случае отсутствия кастрюли на панели отобразится символ U, и элемент не будет активирован. Необходимо установить кастрюлю на варочную зону в течение 10 секунд. Тогда варочная зона включится и на панели отобразится выбранный уровень мощности. Варочные зоны с двумя и более контурами также будут включены, т.к. варочная поверхность автоматически определяет размер кастрюли. В случае если кастрюля так и не будет помещена на варочную зону, через 10 минут произойдет автоматическое отключение.

Данная функция позволяет определять только металлические кастрюли. Если Вы используете другие виды кастрюль, Вы можете отключить данную функцию для всех варочных зон. Для этого соответствующую(10) варочную зону (2) необходимо активировать и установить уровень мощности. Затем нужно нажать кнопку мультиконтра (4) и соответствующую кнопку варочной зоны (10). Теперь можно готовить без использования функции ОК. Второй контур или зона жарки может быть включена с помощью кнопки мультиконтра (4). Для повторной активации данной функции выключите варочную зону. При последующем включении варочной зоны функция ОК снова будет активирована.

Когда следует отключать функцию ОК?

1. При использовании неметаллических кастрюль.
2. При использовании кастрюль, которые из-за своего размера или материала включают внешний контур и при этом не покрывают всю включенную поверхность.

В целях безопасности выключайте варочную зону после снятия с нее кастрюли, чтобы перемещение кастрюли или установка металлических предметов не активировали варочную зону, пока функция ОК еще включена.

Таймер

Таймер используется для автоматического выключения варочной зоны по окончании заданного времени от 1 до 99 минут. Соответствующая варочная зона должна быть активирована, индикатор активации (2) должен гореть. Установите необходимый уровень мощности при помощи кнопок «минус» (11) или «плюс» (5). Затем нажмите кнопку таймера (12). На дисплее таймера (6) отображается символ 00. Установите необходимое время от 1 до 99 минут с помощью кнопок «Минус (11) и «плюс» (5). Загорается лампочка контроля таймера (7).

Установленное время в любой момент можно изменить. Для этого активируйте соответствующую варочную зону, нажмите кнопку таймера и откорректируйте время с помощью кнопок «минус» (11) или «плюс» (5).

По истечении установленного времени варочная зона автоматически выключается и в течение 2 минут раздается звуковой сигнал.

Для досрочного отключения таймера нажмите кнопку варочной зоны (10) и кнопку таймера (2). С помощью кнопки «минус» (11) доведите время работы до значения 00. (Отключить таймер также можно, одновременно нажав кнопки «минус» (11) и «плюс» (5)).

Таймер также можно использовать отдельно без включения варочных зон. В таком случае, не нужно активировать варочные зоны (индикатор активации варочной зоны (2) не горит).

Безопасное отключение

Максимальное время работы для каждой варочной зоны ограничено. Значения приведены в следующей таблице. Если произошло безопасное отключение панели сенсорного управления, на дисплее уровня мощности (1) будет отображаться символ «0» или символ «Н» (при наличии остаточного тепловыделения). Нажатие на кнопку включения/выключения питания возвратит систему управления в состояние готовности к работе. Если одновременно будет нажато несколько кнопок – а исключением одновременного нажатия кнопок «плюс» и «минус» - система не будет воспринимать это как правильную команду. Если одна или более клавиш нажаты более 30 секунд – например, если содержимое кастрюли перелилось через край, или под тяжестью сковороды – в этом случае система сделает вывод об ошибке и автоматически выключится.

Таблица максимального времени работы
МВР – максимальное время работы
варочной поверхности, в часах

Уровень мощности	МВР, час
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

2. Меры предосторожности

2.1 Советы по выбору правильного типа кастрюль

Используйте только кастрюли и сковороды с как можно более толстым, прочным и ровным дном. Особенно это касается приготовления пищи при высокой температуре, например жарки во фритюре. Неровное дно увеличивает время приготовления и повышает потребление энергии. Наилучшего результата можно достичь при использовании посуды с размером дна, равным размеру варочной зоны. Всегда используйте крышку. Потеря энергии происходит и при неправильном расположении крышки на посуде.

Для приготовления пищи непосредственно на варочных поверхностях можно использовать посуду из огнеупорного стекла или фарфора с ровно отполированным дном. Обратите внимание на инструкции изготовителя. Старайтесь избегать переливания пищи через край посуды.

Перед первым использованием варочную поверхность необходимо вымыть.

Затем необходимо на три минуты поочередно разогреть конфорки до самой высокой температуры сначала без посуды, чтобы устранить технические запахи, или для испарения влаги, которая может оставаться на нагревательных элементах. Это необходимо для правильной работы электронных схем.

2.2 Важные замечания

Внимание: поверхности нагревательной и варочной зон сильно нагреваются при использовании. Оберегайте детей.

Не допускайте падения твердых предметов на варочную поверхность. По определенным причинам материал поверхности чувствителен к механическому воздействию и деформации. Тяжелый удар или толчок на малой площади может привести к повреждению керамических конфорок. Если в результате небрежного обращения возникли повреждения, сколы или трещины, необходимо немедленно прекратить использование варочной поверхности и отключить ее от электросети. Для этого используйте аварийный выключатель электрического соединения варочной поверхности в блоке плавких предохранителей. Затем обратитесь в отдел сервисного обслуживания покупателей.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность для складирования предметов! Горячая варочная поверхность не предназначена для разогревания пищи в алюминиевой фольге или пластиковых контейнерах. Варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи. Не размещайте легковоспламеняющиеся, летучие и деформирующиеся под действием температуры объекты прямо под поверхностью.

При приготовлении пищи с большим количеством жира или масла находитесь поблизости, так как перегретое масло или жир могут воспламениться. Никогда не наливайте воду в горячий жир или масло – существует опасность получения ожога! Накройте посуду, чтобы погасить пламя и выключите варочную панель. Дайте посуде остыть на варочной поверхности.

Никогда не очищайте варочную поверхность с помощью пароочистителя или подобного оборудования.

3. Чистка и техническое обслуживание

Всегда очищайте варочную поверхность после ее остывания. Даже малейшая частица грязи пригорит к поверхности, когда вы включите прибор в следующий раз. Пользуйтесь только рекомендованными моющими средствами. Металлические мочалки, губки и абразивные чистящие порошки могут поцарапать поверхность. Не используйте распыляемые жидкости для духовок, так как они содержат агрессивные вещества и могут повредить варочную поверхность.

Слабые загрязнения

Чтобы очистить слабые загрязнения с поверхности варочной панели, используйте влажную тряпку или теплое полоскание. Затем ополосните холодной водой и тщательно вытрите насухо. Используйте уксус, лимонный сок или вещества, растворяющие кальций, для того, чтобы удалить водяные разводы. Если эти вещества вступают в контакт с поверхностью, вытрите ее с помощью влажной тряпки, иначе поверхность утратит свой блеск.

Сильные загрязнения

Удалять сильные загрязнения лучше всего с помощью специальных чистящих средств для стеклокерамических варочных поверхностей ("Sidol Special for Stainless Steel", "Stahlfix" или "Cerafix"). Нанесите чистящее средство с помощью кухонной бумаги и вотрите его. Для достижения наилучшего эффекта оставьте средство на несколько минут, затем полностью смойте холодной водой и тщательно протрите насухо. Даже малейшие остатки чистящего вещества становятся агрессивными при следующем включении варочной поверхности.

Засохшая грязь и нагар хорошо удаляются с помощью стеклянного скребка. Такие скребки можно приобрести в магазинах хозяйственных товаров, товаров для малярных работ, в магазинах «сделай сам» и заказать в нашем отделе сервисного обслуживания покупателей. При покупке обратите внимание на рукоятку скребка. Если вы покупаете стеклянный скребок, убедитесь, что ручка не изготовлена из пластмассы, иначе она пристанет к горячей поверхности. Соблюдайте осторожность при работе со скребком. Существует опасность травмирования!

Пища, содержащая сахар, может навсегда испортить стеклокерамическую поверхность, так как при высыхании она может оставлять царапины. Для предотвращения повреждения поверхности необходимо сразу же удалять такие загрязнения, пока они еще не остыли, с помощью стеклянного скребка.

Изменение цвета керамической поверхности

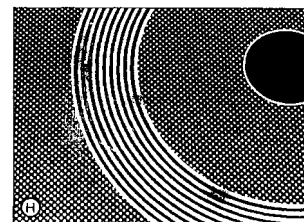
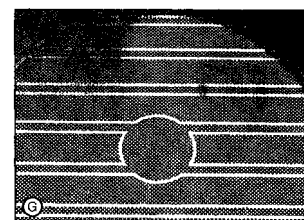
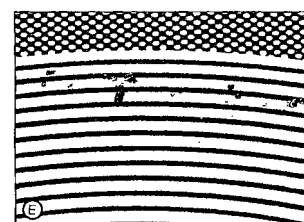
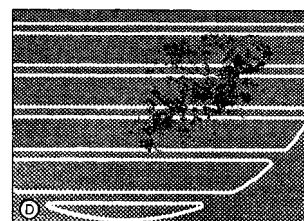
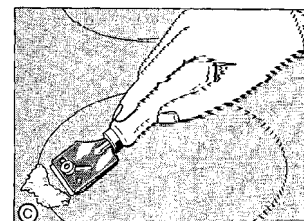
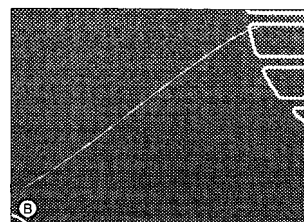
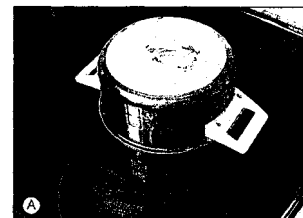
Данный дефект никак не влияет на работоспособность и устойчивость стеклокерамики. Изменение цвета не является признаком ухудшения качества материала поверхности, а является следствием пригорания пищи, которая не была вовремя удалена с варочной поверхности.

Исчезновение металлического блеска происходит вследствие износа дна кастрюль или использования неподходящего типа чистящего средства. Данный дефект с большим трудом можно устранить с помощью средств "Sidol Special for Stainless Steel" или "Stahlfix". Возможно, придется чистить поверхность несколько раз, чтобы избавиться от обесцвечивания.

Износ отделки.

Со временем наступает декоративный износ отделки, и в результате использования агрессивных чистящих средств и посуды с дефектами дна появляются темные пятна. При бережном обращении Ваша варочная поверхность будет иметь привлекательный внешний вид долгие годы, а процесс очистки будет проходить быстрее и легче.

Для ухода за варочной поверхностью мы рекомендуем использовать средство "Cerafix". Высокий процент содержания силикона в данном чистящем средстве позволяет создавать защитную пленку, которая оберегает поверхность от грязи и воды. Регулярно очищайте поверхность и варочные зоны.



4. Установка

4.1 Электрическое подключение (подключение нагрузки)

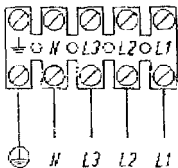
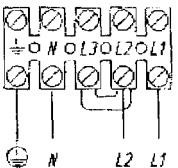
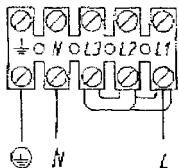
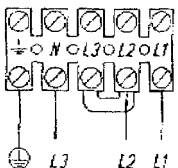
(Подключаемая нагрузка и описание модели: см. на лицевой стороне обложки руководства по эксплуатации).

Данное оборудование может быть подключено к электрической сети только квалифицированным специалистом по электрооборудованию, который убедится в том, что параметры установки соответствуют требованиям законодательства (Germany VDE, Austria VE, Switzerland SEV и др.). Специалист должен убедиться, что соблюдены все нормы и предписания местного поставщика электроэнергии.

При установке подключения к электрической сети необходимо установить общее устройство разъединения с минимальным зазором между контактами, равным 3 мм. Убедитесь, что напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на табличке характеристик. Для подсоединения варочной поверхности к электросети, отвинтите крышку распределительной коробки на нижней стороне варочной поверхности для доступа к клеммному блоку. После подключения устройства установите крышку на место и зафиксируйте соединительный кабель с помощью кабельного зажима.

Убедитесь, чтобы лишняя часть кабеля не находилась в районе установки варочной поверхности.

На рисунке 4 показано положение выключателя кабеля.

400 V 3N~	400 V 2N~	230 V 1~	230 V 3~
			
5 x 1,5 mm ²	4 x 1,5 mm ²	3 x 2,5 mm ²	4 x 4 mm ²

4.2 Техническое обслуживание

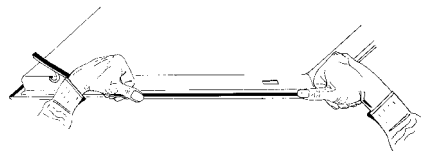
Всегда отключайте варочную поверхность от электросети, перед выполнением ремонтных работ, это означает, что выключающее устройство должно быть разомкнуто. При обращении в нашу сервисную службу всегда сообщайте номер и данные изготовителя устройства. Эти данные находятся на табличке характеристик или на странице 1 руководства пользователя. Каждый раз при извлечении стеклокерамической варочной поверхности из проема в рабочей поверхности кухни, проверяйте состояние прокладки и, в случае необходимости, меняйте ее.

4.3 Вырезание проема в рабочей поверхности

Прежде чем устанавливать варочную поверхность, необходимо вырезать соответствующие проемы в кухонных шкафчиках и рабочей поверхности, и удалить всю стружку и опилки. Размеры проемов смотри на чертежах (рис. 1+2).

Места разреза необходимо покрыть водоотталкивающей защитной краской.

Кухонная рабочая поверхность и варочная панель должны быть установлены горизонтально. Если варочная поверхность расположена под углом, это создает напряжение и повышает риск поломки.



4.4 Установка

Перед установкой убедитесь, что круговое уплотнение варочной поверхности не имеет зазоров. Если варочная поверхность устанавливается на рабочую поверхность с керамическим или схожим покрытием (например, плиткой), необходимо удалить прокладку варочной поверхности и уплотнить соединение между варочной и рабочей поверхностями с помощью жаропрочной силиконовой прокладки.

Важная информация!

Если варочная поверхность устанавливается над какой-либо единицей кухонной мебели (например, стенной панелью или ящиком), то во избежание контакта с задней частью варочной панели необходимо установить специальное перекрытие. Перекрытие должно удаляться только с помощью специальных инструментов, а расстояние между перекрытием и задней частью варочной поверхности должно быть не менее 20 мм, так чтобы силовой кабель не касался задней части варочной поверхности (рис 4).

Если варочная поверхность устанавливается над встроенным духовым шкафом, необходимо оборудовать поверхность охлаждающим вентилятором. В этом случае в перекрытии нет надобности.

В области под отверстием не должны располагаться ригели или перекладки. Осторожно расположите поверхность в вырезанном поеме и прикрепите ее к рабочей поверхности с помощью зажимов. Вкрутите пружины в рабочую поверхность, как показано на рисунке. Затем осторожно нажмите на поверхность сверху, так чтобы закрепить ее на пружинах.

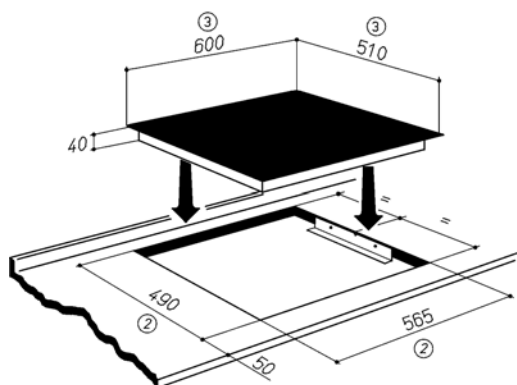
При вкручивании пружин всегда используйте верхний конец пружин, если только поверхность не покрыта плиткой (рисунок 3).

Для легкой установки в рабочих поверхностях из гранита и схожих материалов мы включили в комплект специальные пружины, винты-саморезы, гайки с фиксацией (см. Рис .2А, 3А). Вставьте передние и задние гайки в поверхность. Избегайте чрезмерного натяжения пружин при затягивании болтов. Убедитесь, что рабочая и варочная поверхности расположены горизонтально. Кроме того, удостоверьтесь, что никакая жидкость не может проникнуть между краями рабочей и варочной поверхности или между рабочей поверхностью и стеной, и войти в контакт с электрическим оборудованием. Используйте уплотняющие детали, полосы, средства и др. В целях пожарной безопасности данное устройство сконструировано таким образом, что две его стороны (задняя и одна из боковых сторон) могут находиться в непосредственном контакте с комнатной стеной или стенками кухонных шкафов любой высоты. Оставшиеся стороны могут располагаться возле кухонных шкафчиков или другой бытовой техники такой же высоты, как и само устройство.

Типы: VR TC 630, TT - 732.

Тип: VR TC 630..

Рис. 1



Тип: TT - 732

Рис. 1

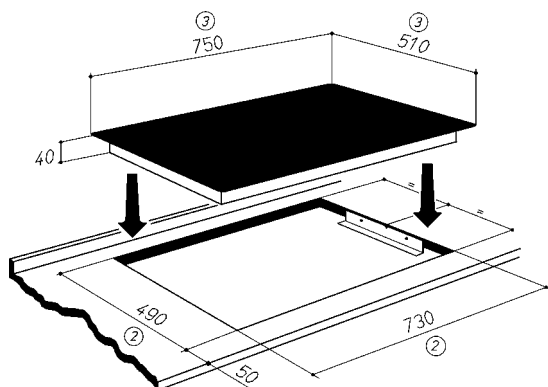
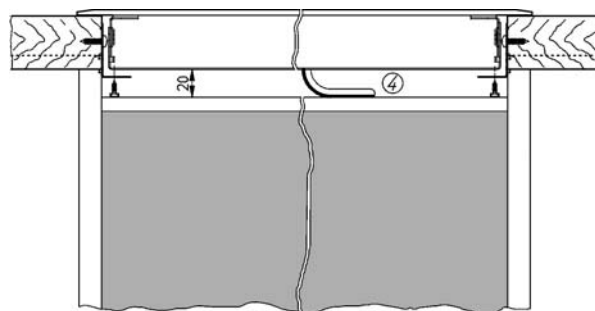


Рис. 4: FGKST 58.., Тип: FGKST 75..



- 1 Минимальное расстояние между соседними стенками
- 2 Размеры проема
- 3 Внешние размеры проема
- 4 Расположение кабеля на задней стенке

Для поверхностей из дерева или схожих материалов:

Рис. 2

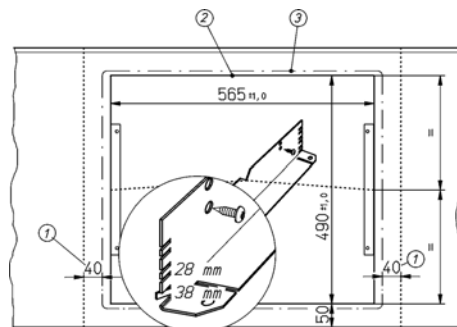


Рис. 2

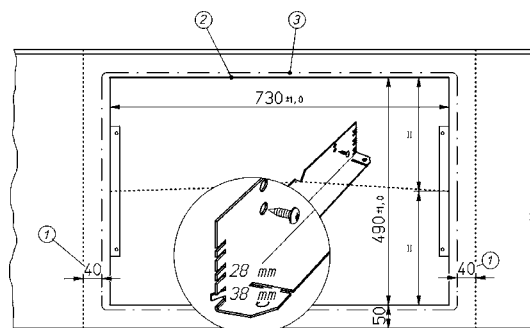
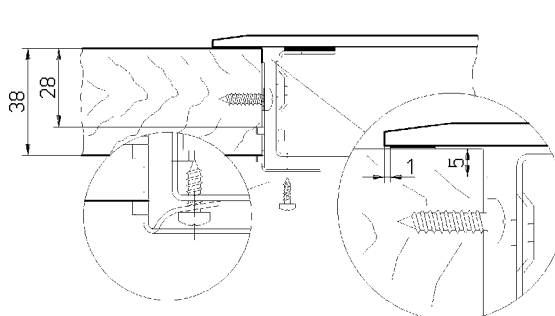


Рис. 3

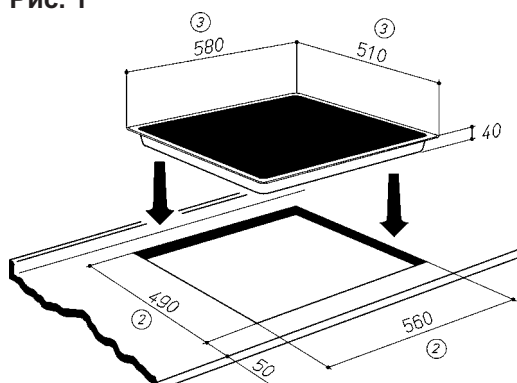


Для поверхностей из гранита или схожих материалов см. стр. 103.

Типы: VR TC 630, TT - 732.

Тип: VR TC 630..

Рис. 1



Тип: TT - 732

Рис. 1

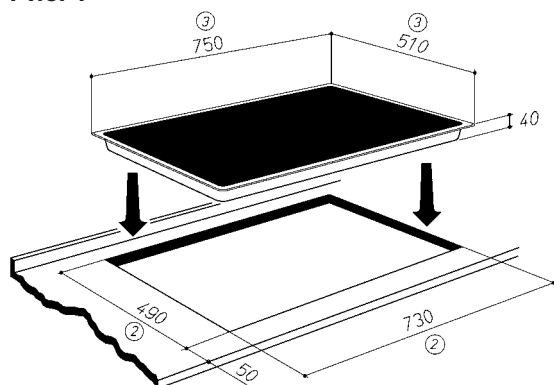
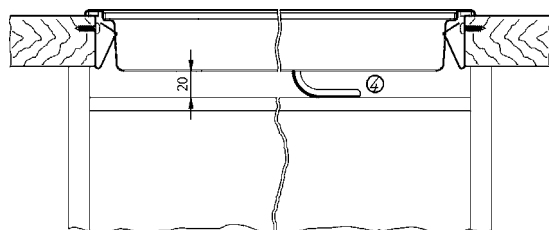


Рис. 4



- 1 Минимальное расстояние между соседними стенками
- 2 Размеры проема
- 3 Внешние размеры проема
- 4 Расположение кабеля на задней стенке

Для поверхностей из дерева или схожих материалов:

Рис. 2

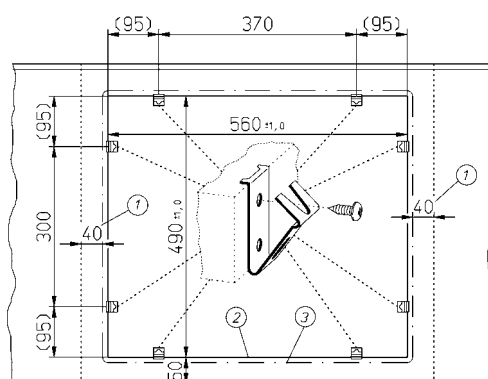


Рис. 2

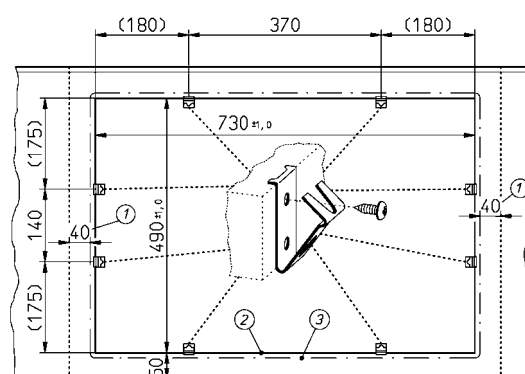
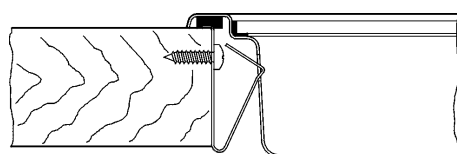


Рис. 3



Для поверхностей из гранита или схожих материалов (все типы устройств)

Рис. 2А

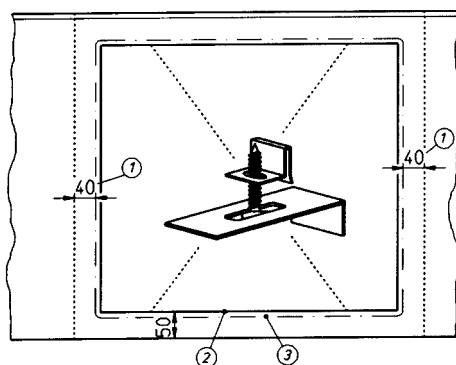


Рис. 3А

