



GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

- (GB) INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**
- (F) INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**
- (NL) GEBRUIKS- EN MONTAGE-INSTRUCTIES**
- (I) ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**
- (E) INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**
- (P) MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**
- (GR) ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**
- (PL) INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**
- (HU) HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**

- (D) Einbau-Glaskeramik-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**
- (NL) Keramische inbouwkookplaat met tiptoetsbediening**
- (I) Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
- (E) Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**
- (P) Placa de cozinhar em vitrocerâmica, 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**

Sie haben ein Glaskeramik-Kochfeld mit einem Touch-Control-Bedienfeld erworben.

Damit Sie lange Zeit Freude an Ihrem Kochfeld haben, beachten Sie bitte besonders die Kapitel 2 und 3 in dieser Gebrauchsanweisung.

Diese Gebrauchsanweisung gilt für mehrere Kochfeld-Typen. Dem Typenschild auf der Vorderseite dieser Gebrauchsanweisung können Sie entnehmen, welchen Kochfeld-Typ Sie erworben haben.

Inhalt

1. Bedienung

- 1.1 Ihr neues Kochfeld
- 1.2 Touch-Control-Bedienfeld
- 1.3 Touch-Control-Bedienung

2. Worauf Sie achten müssen

- 2.1 Einige Tipps zu den Töpfen
- 2.2 Gebrauch der Vitalkochzone
- 2.3 Wichtige Hinweise
- 2.4. Montageanleitung für Lüfterknopf

3. Reinigung und Pflege

4. Montage

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

1. Bedienung

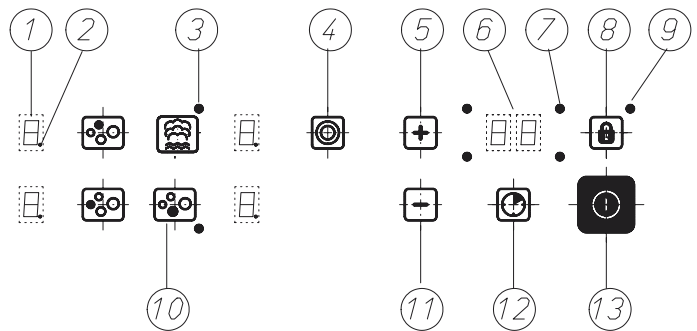
1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

Diese Anleitung gilt für die Typen .GKST 75.. .

1.2 Touch-Control-Bedienfeld

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

- 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, die 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 jeweils zugehörigen Kochstufenanzeige ①.

Ankochstoß

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

Wird nach dem Wählen der gewünschten Fortkochstufe die Plustaste ⑤ gedrückt, so wird die Zeitdauer des Ankochstoßes, entsprechend der Zeittabelle, nach oben angepasst. Wird nach dem Auswählen der gewünschten Fortkochstufe die Minustaste ⑪ gedrückt, so wird der Ankochstoß vorzeitig beendet.

Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,
Zeitdauer in Minuten, Sekunden

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

Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung

Die Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung der jeweiligen Kochzone kann nur nach dem Aktivieren und Einschalten der entsprechenden Kochzone erfolgen.

Gewünschte Kochstufe von 1-9 wählen. Durch Betätigen der Mehrkreistaste ④ den zweiten Heizkreis zuschalten. Die Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Bei Dreikreiszuschaltung durch weiteres Betätigen der Mehrkreistaste ④ den dritten Heizkreis zuschalten. Die zweite Kontrollleuchte ③ leuchtet auf. Für das Ausschalten der Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung muss die entsprechende Kochzone aktiviert sein. Durch erneutes Betätigen der Mehrkreistaste ④ schalten sich die äußeren Heizkreise aus. Die Kontrolllampen ③ erlöschen.

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 jeder Zeit 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 Tipps zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen bei hohen Temperaturen, z.B. Frittieren. Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochstelle gleich groß sind.

Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet.

Um direkt auf den Kochzonen zu arbeiten, können Sie Kochgeschirr aus feuerfestem Glas oder Porzellan verwenden, wenn deren Böden plangeschliffen sind. Bitte beachten Sie dabei die Gebrauchsanweisungen der Hersteller.

Übergelaufenes Gargut sollten Sie sofort entfernen.

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

2.2 Gebrauch der Vitalkochzone

Diese Vitalkochzone hat eine unmittelbare Wärmeübertragung. Gekocht wird direkt auf der Glaskeramik, wodurch so gut wie keine Fettzugabe notwendig ist. Durch die schonende und fettarme Garmethode bleiben lebenswichtige Vitamine und Mineralstoffe erhalten, ob beim Kochen, Braten, Dünsten, Grillen, Schmoren oder Pochieren.

Natürlich können Sie auch entsprechendes Kochgeschirr in der Vitalkochzone verwenden. Der Griffansatz muss mind. einen Abstand von 4cm zu Pfannen -bzw. Topfböden haben.

Stark zuckerhaltiges Kochgut darf jedoch im Vitalkochzonenbereich nicht direkt zubereitet werden. Zucker schmilzt bei hohen Temperaturen in die Glasoberfläche ein und kann diese dauerhaft schädigen.

Versehentlich auf die Kochzone gelangten Zucker sofort mit einem Reinigungsschaber aus dem heißen Bereich schieben und entfernen.

2.3 Wichtige Hinweise

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

Vermeiden Sie, dass harte Gegenstände auf die Kochfläche fallen. Das Material ist unter bestimmten Voraussetzungen empfindlich gegen mechanische Belastungen. Punktförmige Schlagbelastung kann zum Bruch der Kochfläche führen. Falls durch unachtsame Behandlung die Keramikplatte Brüche, Sprünge oder Risse aufweist, ist sie sofort außer Betrieb zu nehmen und vom Netz abzuschalten. Dazu ist der Schutzschalter für den Herdanschluss im Sicherungskasten auszuschalten. Der Kundendienst muss verständigt werden.

Das Glaskeramikkochfeld darf nicht als Abstellfläche verwendet werden! Das Zubereiten von Speisen in Alufolien und Kunststoffgefäßen auf den heißen Kochzonen ist nicht zulässig.

Die Kochzonen nie ohne aufgestelltes Kochgut in Betrieb nehmen. Keine feuergefährlichen, leicht entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt unter das Kochfeld legen.

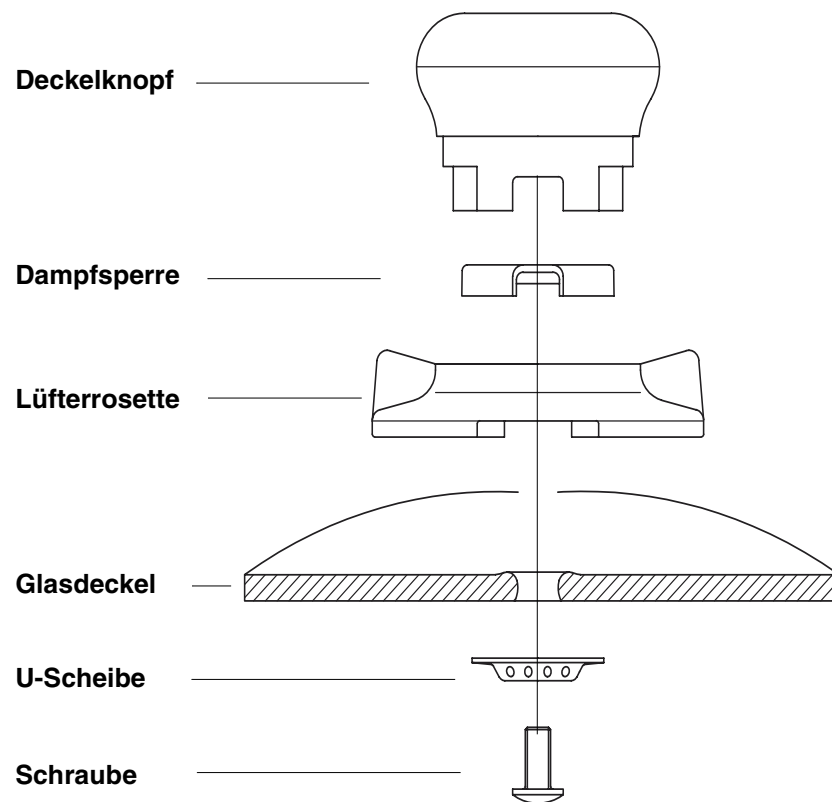
Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Speisen mit Fett oder Öl zubereiten. Überhitztes Öl kann sich entzünden. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Verbrennungsgefahr! Decken Sie das Geschirr zu, damit das Feuer erstickt, und schalten Sie die Kochstelle aus. Lassen Sie das Geschirr auf der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

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!

2.4 Montageanleitung für Lüfterknopf

Achtung: nur handfest anziehen!



3. Reinigung und Pflege

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

Leichte Verschmutzungen

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

Starke Verschmutzungen

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

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

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

Farbliche Veränderungen des Kochfeldes

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

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

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

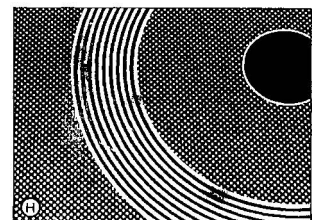
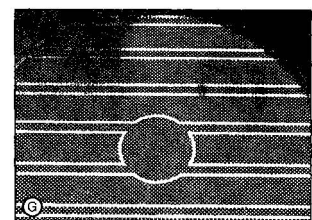
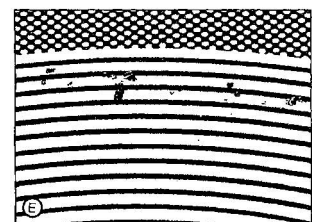
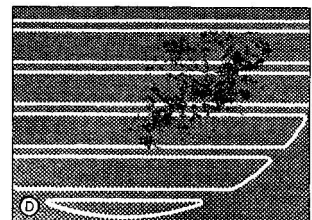
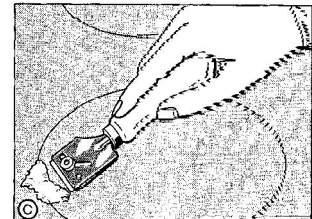
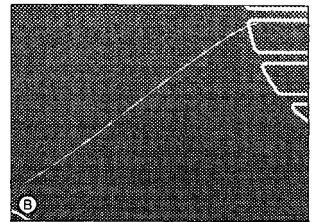
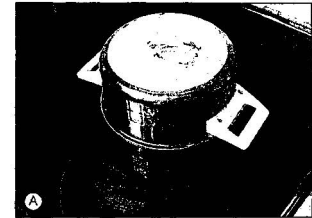
Angeschmolzenen Zucker oder zuckerhaltige Speisen sofort in heißem Zustand mit einem Glasschaber © entfernen; sonst können Schäden entstehen ©, ©.

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

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

Achtung!

Im Vitalkochzonenbereich keine Reinigungs- und Pflegemittel verwenden, die einen Schutzfilm auf der Glasoberfläche hinterlassen. Die Rückstände können ins Kochgut übergehen.



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 Elektrizitätsversorgungsunternehmens vollständig eingehalten werden.

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

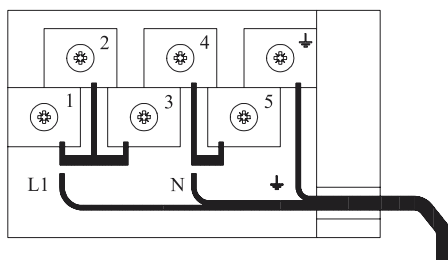
Zum Anschluss muss der Schalterteildeckel, auf der Geräteunterseite, gelöst werden, um an die Anschlussklemme zu gelangen. Nach dem Anschluss muss der Deckel wieder befestigt und die Anschlussleitung mit der Zugentlastungsschelle gesichert werden.

Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ HO5 VVF entsprechen.

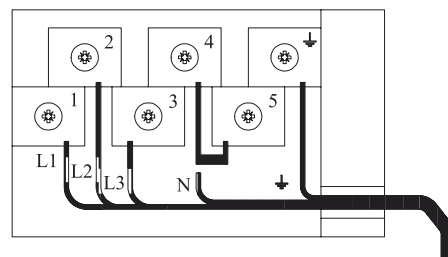
Es ist darauf zu achten, dass die unbenötigte Länge der Anschlussleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird.

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

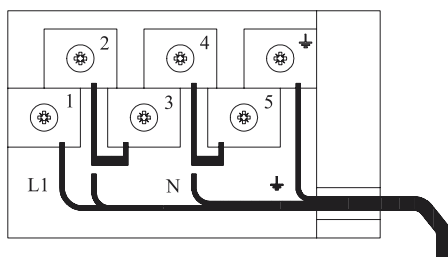
Anschlussmöglichkeiten



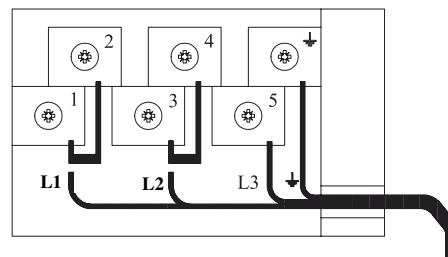
(*) 1 N~ 230V 3x2,5 mm²



3 N~ 400V 5x1,5 mm²



2 N~ 400V 4x1,5 mm²



3~ 230V 4x4 mm²

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

4.2 Wartungs- und Reparaturarbeiten

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

4.3 Arbeitsplattenausschnitt

Alle Ausschnittsarbeiten an Möbel und Arbeitsplatte vor dem Einsetzen der Geräte durchführen und die Späne entfernen.

Die Maße des Arbeitsplattenausschnittes sind aus der Maßzeichnung zu entnehmen (Abb. 1+2).

Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.

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, so dass 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.

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.

Die Arbeitsplatte und somit die Kochfläche müssen unbedingt waagrecht eingebaut werden. Ein Verspannen der Kochfläche durch windschiefe Auflage erhöht die Bruchgefahr.

Typ: .GKST 75 Z2 VITAL

Abb. 1

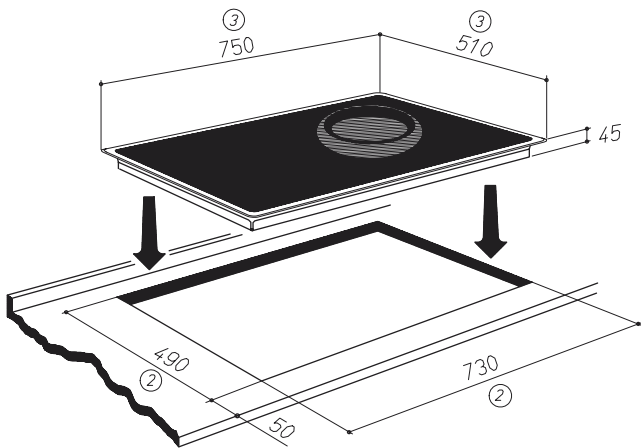
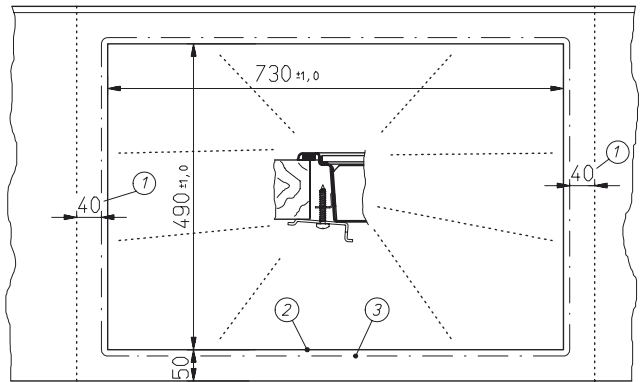


Abb. 2



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

Abb. 3

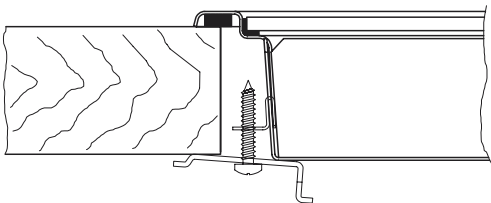


Abb. 4

