



## **GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG**



**INSTRUCTIONS FOR FITTING AND USE**



**INSTRUCTIONS DE MONTAGE ET D'UTILISATION**



**ISTRUZIONI PER L'USO ED IL MONTAGGIO**



**INSTRUCCIONES PARA EL USO Y MONTAJE**



**MANUAL DE INSTRUÇÕES DE USO E DE MONTAGEM**



**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ**



**INSTRUKCJA OBSŁUGI I MONTAŻU**



**HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI UTASÍTÁS**



**Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**



**Built-in glass ceramic hob with Touch-Control operation**



**Plaque de cuisson vitrocéramique avec commande Touch-Control**



**Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**



**Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**



**Placa de cozinhar em vitrocerâmica, com comando Touch-Control**



**Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**



**Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**



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

### 2. Worauf Sie achten müssen

- 2.1 Einige Tipps zu den Töpfen
- 2.2 Wichtige Hinweise

### 3. Reinigung und Pflege

### 4. Montage

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

## Sicherheitshinweise




### Vorsicht!

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

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

## Hinweise zum Umweltschutz

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

## Entsorgung

Entsorgen Sie die Transportverpackung möglichst umweltgerecht.

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

# 1. Bedienung

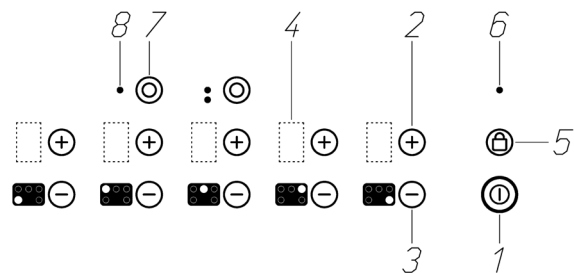
## 1.1 Ihr neues Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung

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

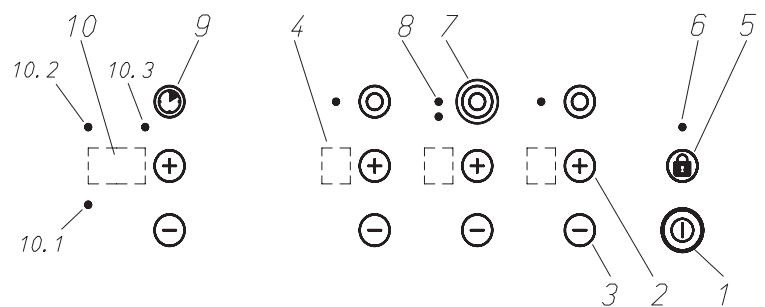
## 1.2 Touch-Control-Bedienfeld

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

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



GKST 85..



GKST 90 D

## 1.3 Touch-Control-Bedienung

Grundsätzlich wird jede Tastenbetätigung durch einen Signalton bestätigt.

Durch Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ① wird die Steuerung eingeschaltet.

Bei allen Kochstufenanzeigen ④ und der Zeituhranzeige ⑩ leuchtet eine „0“. Die weitere Betätigung muß nun innerhalb der nächsten **10 Sekunden** erfolgen, ansonsten schaltet die Steuerung automatisch wieder ab.

Betätigt man die Minustaste ③, so erscheint die Kochstufe 4.

Anschließend kann man mit der Plus- bzw. Minustaste eine Kochstufe zwischen 0 und 9 wählen.

Mit der Minustaste ③ kann die Kochstufe wieder auf „0“ herunter geschaltet oder durch gleichzeitiges Betätigen der Minus- und Plustaste ②/③ direkt ausgeschaltet werden.

Es erscheint eine „0“, die dann nach 10 Sekunden erlischt.

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

## Ankochstoß

Diese Funktion erleichtert Ihnen das Kochen. Die Kochstelle wird automatisch mit voller Leistung aufgeheizt und zu gegebener Zeit (siehe Tabelle) auf die von Ihnen gewählte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

Wird eine Kochzone durch die Plustaste ② eingeschaltet, so erscheint die Kochstufe 9. Der **Ankochstoß** ist jetzt **aktiv** und der Dezimalpunkt leuchtet auf. Die weitere Betätigung muß nun innerhalb der nächsten **10 Sekunden** erfolgen, ansonsten erlischt der Dezimalpunkt und der Ankochstoß ist nicht mehr aktiv.

Mit der Minustaste ③ eine Kochstufe zwischen 9 und 0 wählen.

**Der Ankochstoß bleibt aktiv** und der Dezimalpunkt leuchtet. Erfolgt die Betätigung nachdem der Dezimalpunkt erloschen ist, so ist der Ankochstoß nicht mehr aktiv.

Verändert man während des Ankochstoßes die Kochstufe, so wird die Ankochzeit automatisch (siehe Tabelle) verrechnet.

## Zeittabelle

AKS = Ankochstoß,  
Angabe in Sekunden

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

## Zweikreis-/ Dreikreiszuschaltung

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

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

## Zeituhr

Mit der Zeituhr wird eine Kochzone nach einer eingestellten Zeit 01–99 Minuten automatisch ausgeschaltet. Die gewünschte Kochzone muss aktiviert sein. Die Zeituhr Taste ⑨ so oft betätigen, bis die Kontrollleuchte ⑩/1/2/3 der gewünschten Kochzone aufleuchtet. Die Zeituhranzeige ⑩ zeigt „00“ an. Mit der Minus- oder Plustaste ③/② eine gewünschte Kochzeit 01–99 Minuten wählen. Die Kontrollleuchte ⑩/1/2/3 der eingestellten Kochzone leuchtet auf.

Die eingestellte Kochzeit kann zu jederzeit verändert werden. Die Steuerung der Kochzeit ist nur für eine Kochzone möglich.

Wenn die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus und es ertönt 10 Sekunden lang ein Signalton. Dieser kann durch Betätigen einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Soll die Zeituhr vorzeitig ausgeschaltet werden, kann mit der Minustaste ③ oder der Zeituhr Taste ⑨ die Zeituhr auf „00“ gestellt werden.

Die Zeituhr kann auch ohne aktivierte Kochzone als Eieruhr-Funktion verwendet werden. Hierzu darf beim Einstellen der Zeituhr ⑨ keine Kochzone aktiviert sein.

## Verriegelung

Durch Betätigung der Verriegelungstaste ⑤ für ca. 2 s (Verriegelungsanzeige ⑥ leuchtet auf) werden alle Tasten, bis auf die Ein-/Ausschalttaste, gegen unbeabsichtigte Betätigung gesperrt.

Die Verriegelungsanzeige erlischt dann nach ca. 2 s wieder, die Verriegelung bleibt jedoch aktiv. Sobald eine beliebige Taste betätigt wird, leuchtet die Verriegelungsanzeige wieder für ca. 2 s auf.

### Folgende Betätigungen sind weiterhin möglich:

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

Ein erneutes Betätigen der Verriegelungstaste ⑤ hebt diese Verriegelung wieder auf.

Die Verriegelungsanzeige leuchtet für ca. 2 s auf und erlischt dann wieder.

Die Verriegelung ist nun nicht mehr aktiv.

## Restwärmeanzeige

Das Glaskeramikkochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige „H“ ausgestattet.

Die Glaskeramik erhitzt sich nicht direkt, sondern wird lediglich durch die Rückwärme des Gefäßes erwärmt. Solange das „H“ nach dem Ausschalten leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen des Buchstabens „H“ kann die Kochzone noch heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr!

## Sicherheitsabschaltung

Die maximale Betriebsdauer jeder einzelnen Kochzone ist begrenzt und kann aus der beigefügten Zeittabelle entnommen werden. Wenn die Sicherheitsschaltung die Touchcontrol Steuerung abgeschaltet hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ④ ein „H“ bei vorhandener Restwärme. Bei Betätigung der Ein-/Ausschalttaste ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Wird mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt, ausgenommen die Minus- und Plus-taste, so wird dies nicht als gültige Tastenbetätigung von der Steuerung akzeptiert. Werden eine oder mehrere Tasten länger als **10 Sekunden** betätigt, durch evtl. Überkochen oder durch einen Topf, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab.

## Zeittabelle

BDBGR = Betriebsdauerbegrenzung,  
Angabe in Stunden

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

## 2. Worauf Sie achten müssen

### 2.1 Einige Tipps zu den Töpfen

Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit festen, ebenen und möglichst dicken Böden. Dies gilt besonders für das Garen bei hohen Temperaturen, z.B. Frittieren. Unebene Böden verlängern die Garzeiten und erhöhen den Energieverbrauch. Die beste Wärmeübertragung erzielen Sie, wenn Topf und Kochstelle gleich groß sind. Schließen Sie die Töpfe mit einem Deckel. Ohne oder mit verschobenem Deckel wird sehr viel Energie verschwendet.

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

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

### 2.2 Wichtige Hinweise

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

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

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

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

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

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

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

Außerdem dürfen keine Anschlussleitungen von Elektrogeräten, die z.B. in Steckdosen in Kochfeldnähe eingesteckt sind, mit den heißen Kochzonen in Berührung kommen.

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

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

### 3. Reinigung und Pflege

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

#### Leichte Verschmutzungen

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

#### Starke Verschmutzungen

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

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

**Zuckerhaltige Speisen** können die Glaskeramikoberfläche dauerhaft schädigen, weil sie diese nach dem Eintrocknen zerkratzen. Um solche Oberflächenbeschädigungen zu vermeiden, sofort im heißen Zustand mit dem Glasschaber entfernen ⑩, ⑪.

#### 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.

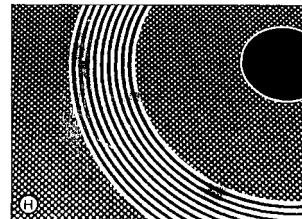
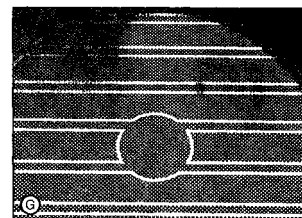
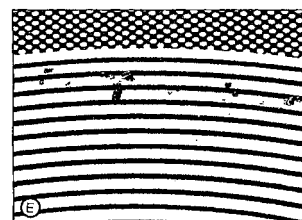
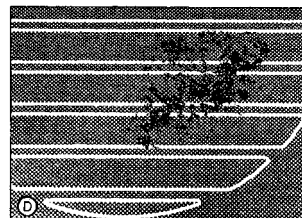
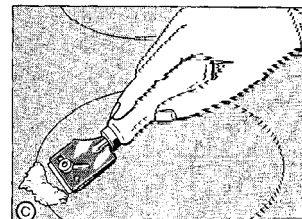
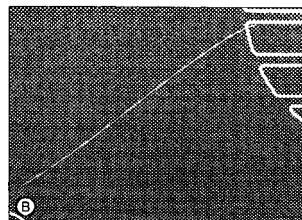
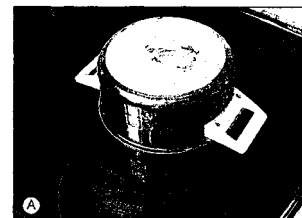
**Metallisch schillernde Verfärbungen** © entstehen durch Abrieb des Topfbodens oder durch ungeeignete Reinigungsmittel. Sie lassen sich nur mühsam mit „Sidel Spezial für Edelstahl“ oder „Stahlfix“ beseitigen. Eventuell müssen Sie die Reinigung mehrmals wiederholen.

**Abgeschmirgeltes Dekor** ⑨. 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 ⑩, ⑪.

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

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





## 4. Montage

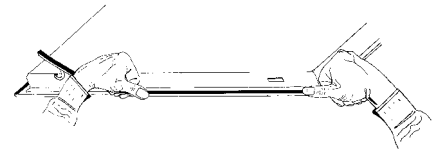
### 4.1 Arbeitsplattenausschnitt

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

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

Die Schnittflächen sollen mit einem wasserabweisendem Schutzanstrich versiegelt werden.

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



### 4.2 Einbau

Prüfen Sie vor dem Einbau, ob die umlaufende Kochfelddichtung lückenlos eingelegt ist.

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

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

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

**Soll das Kochfeld über einen Einbaubackofen eingebaut werden, so muss dieser mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein. Ein Zwischenboden ist in diesem Fall nicht notwendig.**

Im Bereich des Arbeitsplattenausschnittes unterhalb der Arbeitsplatte dürfen keine Traversleisten vorhanden sein. Das Kochfeld sorgfältig in den Ausschnitt einlegen und mit den entsprechenden Befestigungselementen fest mit der Arbeitsplatte verbinden.

Achten Sie auf eine waagerechte Lage der Arbeitsplatte bzw. des Kochfeldes. Es muss verhindert werden, dass Flüssigkeiten zwischen Kochfeldrand und Arbeitsplatte oder zwischen Arbeitsplatte und Wand in evtl. darunter eingebaute Elektrogeräte eindringen können. Dichtungsprofile, Dichtungsbänder, Dichtungsmittel einsetzen. Bezüglich des Schutzgrades gegen Feuergefahr handelt es sich um ein Gerät des Typs Y. Y bedeutet, dass dieses Gerät so aufgestellt werden kann, dass es mit seiner Rückseite und einer der beiden Seiten an willkürlich hohen Raum oder Möbelwänden steht. An die andere Seite dürfen jedoch nur Möbel oder andere Geräte mit gleicher Höhe wie dieses Gerät angestellt werden.



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



### 4.3 Elektrischer Anschluss (Anschlusswerte)

(Anschlusswerte und Modellbezeichnung: siehe Vorderseite der Gebrauchsanleitung).

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

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

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

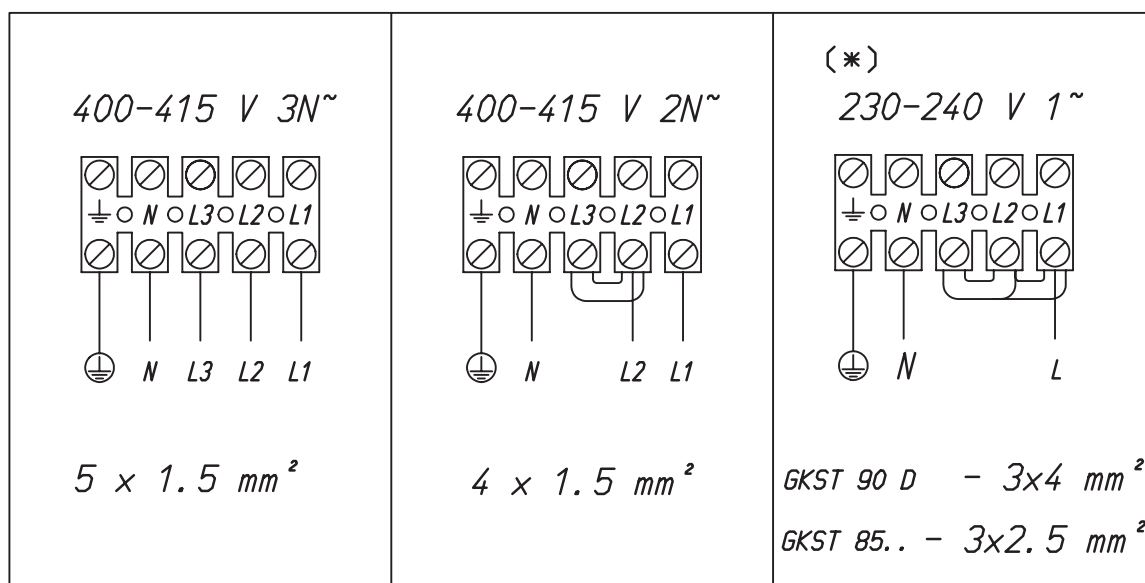
**Die Anschlussleitung muss mindestens dem Typ H05 VVF entsprechen.**

**Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**

**Es ist darauf zu achten, dass die unbenötigte Länge der Anschlussleitung nicht im Einbaubereich des Kochfeldes verlegt wird. Die Lage der Kabeldurchführung entnehmen Sie bitte der Abb. 2.**

**Der vollständige Berührungsschutz muss durch den Einbau sichergestellt sein.**

#### Anschlussmöglichkeiten



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

### 4.4 Wartungs- und Reparaturarbeiten

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

D

Typ: FGKST 85 ..  
Facette

Abb. 1

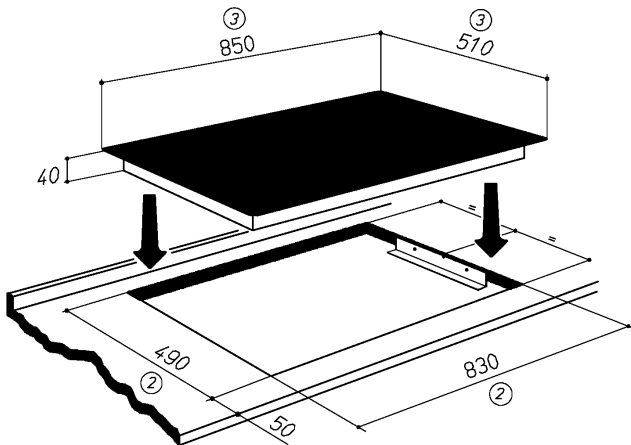
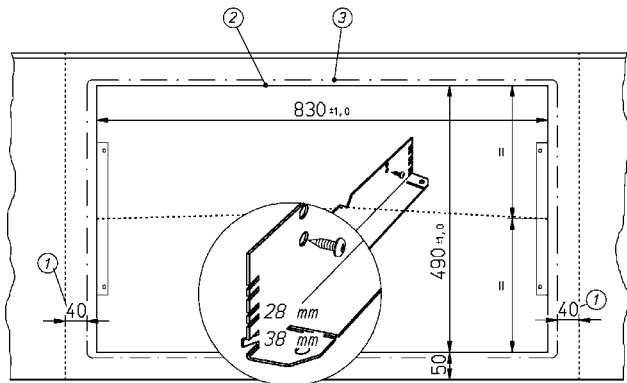


Abb. 2



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

Abb. 3

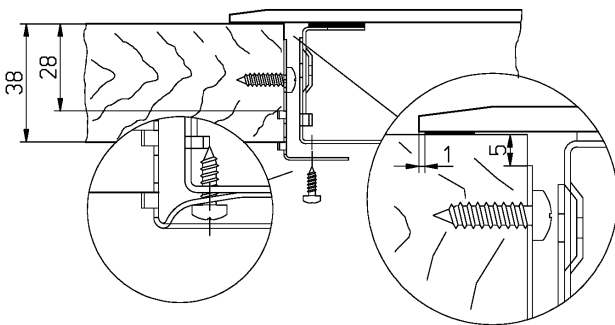
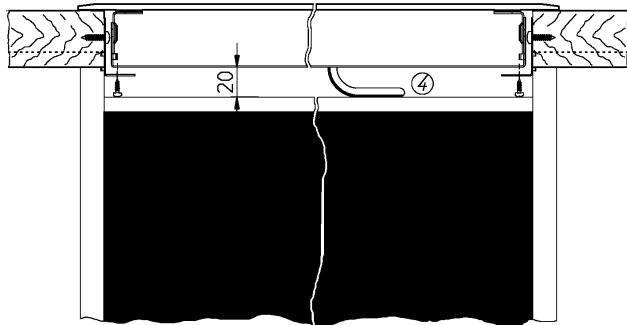


Abb. 4



Typ: FGKST 85 .. FB

Abb. 1

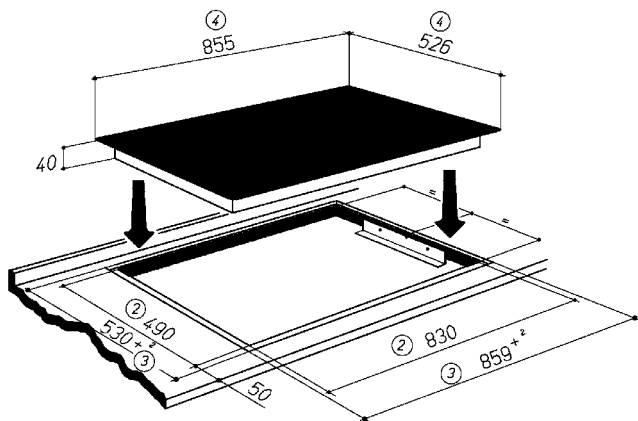
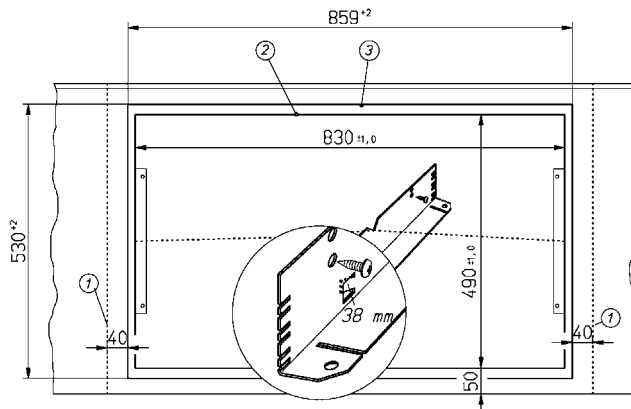


Abb. 2



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

Abb. 3

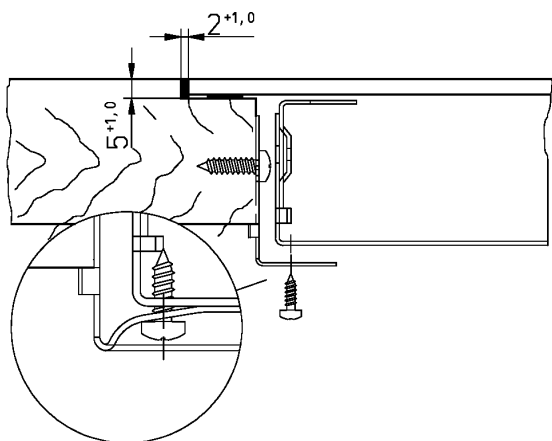
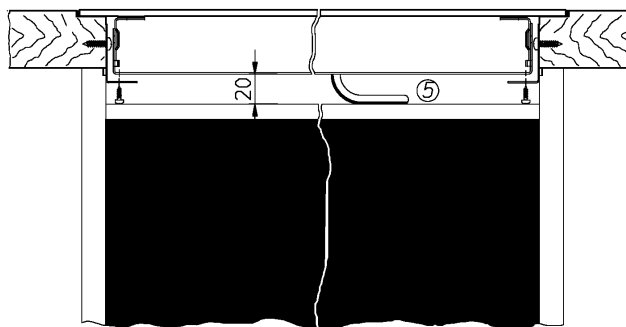


Abb. 4



D

Typ: GKST 90 D  
Abb. 1

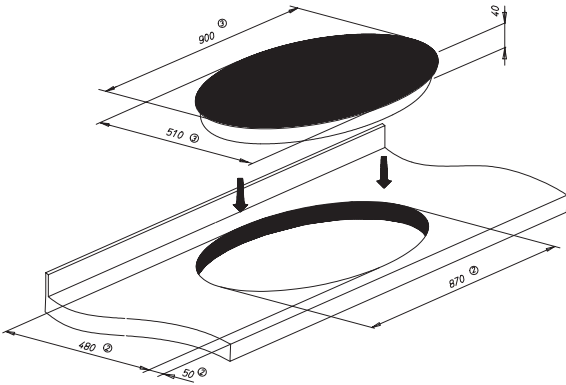
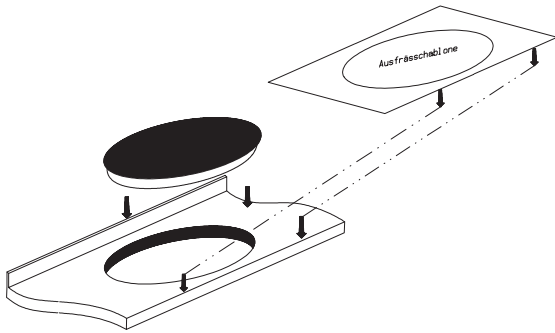


Abb. 3



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

Befestigung in Arbeitsplatten  
Abb. 2

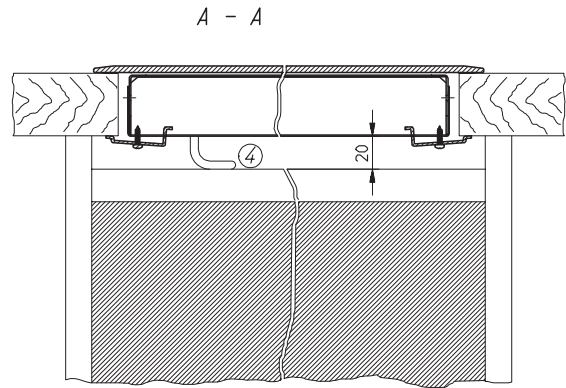


Abb. 3a

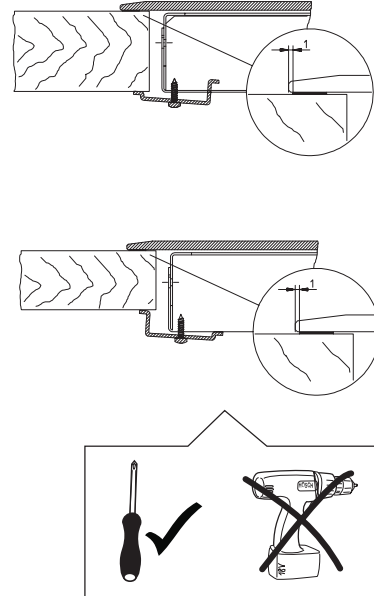
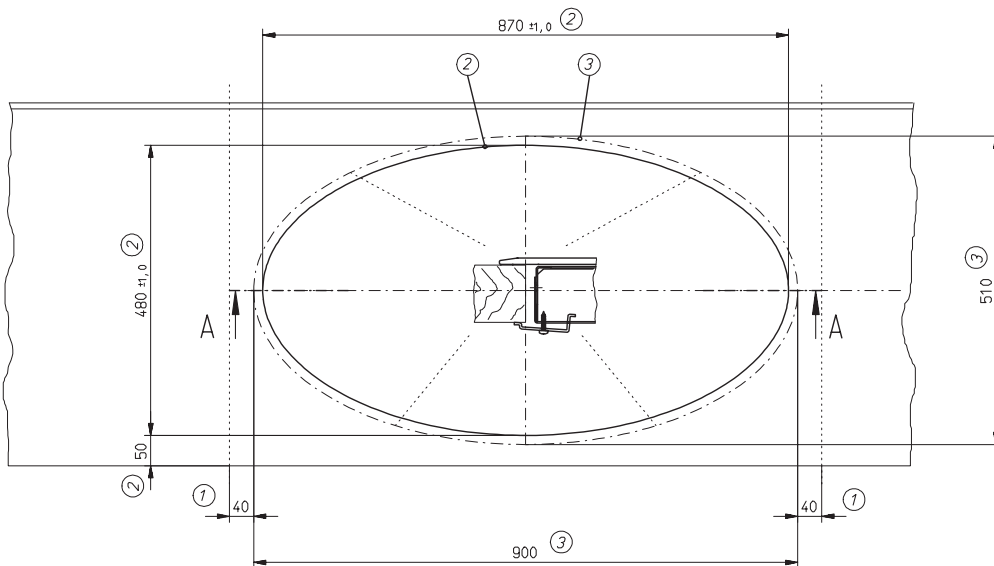


Abb. 4



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

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 rating label on the front of these Instructions will show you which type you have bought.

## Contents

### 1. Operations

- 1.1 Your new hob with Touch-Control operation
- 1.2 Touch-Control panel
- 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 maintenance

### 4. Fitting

- 4.1 Worktop cut-out
- 4.2 Installation
- 4.3 Electrical connection
- 4.4 Maintenance and repair work

## Safety instructions




#### Attention!

People who are not familiar with the built-in hob must only be allowed to operate it under supervision.

Generally keep little children away from the appliance and never allow them to play with the appliance.

## Instructions on environmental protection

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Disposal

Please dispose of the packaging that came with your appliance in an environmentally friendly way.

Recycling in this way saves on resources and cuts down on waste.

# 1. Operations

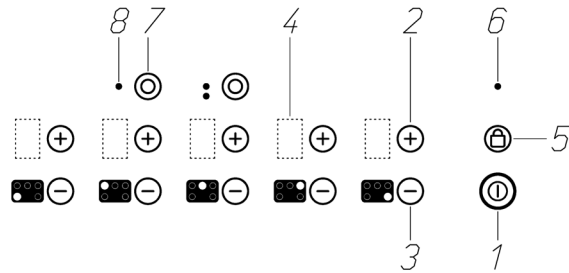
## 1.1 Your new hob with Touch-Control operation

This manual covers the model: GKST 85.. and GKST 90 D.

## 1.2 Touch-Control panel

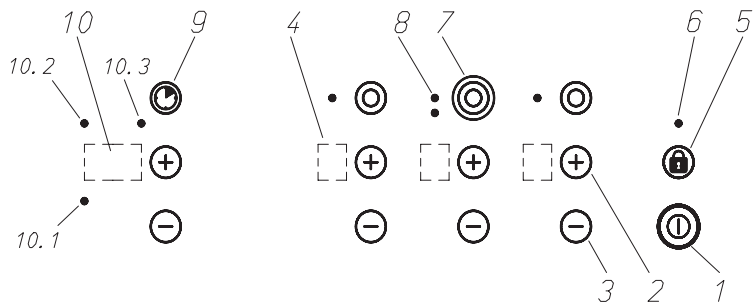
After the supply voltage has been connected (mains connection), a self-test is carried out which is concluded when a short acoustic signal is to be heard. (Calibration adjustment). Afterwards, the control unit is then in standby mode. During calibration adjustment a minus sign is lit in the cooking level display ④. It goes out if calibration is successfully executed. The touch keys may not be covered by objects or anything else during calibration.

- ① On/off key (emergency off)
- ② Plus key
- ③ Minus key
- ④ Cooking level display
- ⑤ Locking key
- ⑥ Control lamp lock
- ⑦ Multi-circuit key
- ⑧ Multi-circuit control lamp
- ⑨ Timer key
- ⑩ Time display



GKST 85..

- ⑩/1 Control lamp for left cooking zone
- ⑩/2 Control lamp for middle cooking zone
- ⑩/3 Control lamp for right cooking zone



GKST 90 D

## 1.3 Touch-Control operations

Each key operation is always confirmed by an acoustic signal.

Pressing the on/off key ① switches on the control system.

At all cooking level displays ④ and the timer display ⑩ a "0" lights up. The next action must be carried out within **ten seconds**, otherwise the control system will automatically switch off again.

If the minus key ③ is pressed, cooking level 4 is indicated.

Then, a cooking level between 0 and 9 can be selected with the plus or minus key.

The minus key ③ can be used to turn the cooking level down to "0"; if the minus and plus keys ②/③ are pressed at the same time, the cooking level can be switched off directly.

A "0" appears that goes out after 10 seconds.

**In all cases the complete control system can be switched off at any time by pressing the on/off key ①.**

## Parboiling boost

This function makes cooking easier. The cooking zone is automatically heated at full power and at a specified time (see table) its is switched back to the cooking level which you pre-select.

If a cooking zone is switched on with the plus key ②, cooking level 9 will appear. The **parboiling boost** will have been **activated** and an the decimal point will light up in the cooking level display. Any additional keys now have to be pressed within **10 seconds**, otherwise the decimal point goes out and the parboiling boost is no longer activated.

Select a cooking level between 9 and 0 with the minus key ③. **The parboil impulse remains activated** and the decimal point is lit. If a key is pressed after the decimal point is no longer lit then the parboiling boost is no longer activated.

If the cooking level is changed during the parboiling boost then the parboiling time is automatically (see table) calculated.

## Table of times

PB = Parboiling boost, in seconds

Cooking level	PB (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
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 switched on.

Select the desired cooking level 1-9. Switch on the second heating element by means of the Multi-circuit key ⑦. The control lamp ⑧ of the selected cooking zone lights up. Connect the third heating circuit by pressing the Multi-circuit key ⑦ once again. The second control lamp ⑧ 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 ⑦ once again. The control lamps ⑧ are then no longer lit.

## 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. Press Timer key ⑨ repeatedly until control lamp ⑩/1/2/3 of the required cooking zone lights up. The timer display ⑩ shows "00". Select the required cooking time between 01 and 99 minutes by means of the Minus or Plus key ③/②. The control lamp ⑩/1/2/3 of the selected cooking zone lights up.

The selected cooking time can be altered at any time. Cooking time can be controlled for only one cooking zone at a time.

When the pre-set cooking time has finished, the cooking zone switches off automatically and an acoustic signal sounds for 10 seconds. This can be switched off by pressing any key.

If you want to switch the timer off beforehand, the minus key ③ or the timer key ⑨ can be used to set the timer to "00".

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 9 is being set.

## Locking

By pressing the locking key ⑤ for approx. 2 seconds (lock indicator ⑥ lights up) all of the buttons, except for the on/off key, are then locked against accidental use.

The lock indicator then goes out after approx. 2 seconds, the lock is, however, still on. If any key will be pressed the lock indicator ⑥ lights up again for approx. 2 seconds.

### The following keys can still be used:

- Switch off with on/off key (emergency shutdown)
- Switch off by pressing the plus and minus key simultaneously.
- Unlock

The lock is released by pressing the locking key ⑤ again.

The lock indicator lights up for approx. 2 seconds and then goes out again.

The lock is now no longer activated.



### Residual heat display

The glass ceramic hob is equipped with a “H” residual heat display.

The ceramic hob is not directly heated, though it becomes hot due to the effect of heat reflected by the pan.

As long as the “H” lights up after the cooking zone has been switched off, the residual heat can be used for melting food or for keeping food warm.

The cooking zone may still be hot when the letter “H” no longer lights up. Risk of burns!

### Safety switch-off

The maximum operating time for each individual cooking zone is limited, and details are shown in the enclosed table of times. When the safety switch-off has switched off the touch control system, an “H” is shown in the cooking level display ④ if there is still any residual heat left. Pressing the on/off key 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 **10 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.

### Table of times

MOT = maximum operating time, in hours

Cooking level	MOT (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 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 observe the manufacturer's instructions.

Always take away overflow food.

**Clean the hob before using it for the first time. Then switch the cooking zones onto the highest setting, one after the other, for three minutes. This will remove any "new" smell and cause any humidity in the heating units to 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.

**Objects made out of metal, like knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooking zones, because they might become hot.**

**The cooking zone must be switched off after use by means of the touch-control. This is to avoid accidental activation.**

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

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

When preparing food with fat or oil stay nearby. Overheated oil can ignite. Never pour water into burning fat or oil. Risk of burning! Cover the dish in order to extinguish the fire and switch off the cooking zone. Let the dish cool down on the cooking zone.

In addition, make sure that leads from electrical appliances plugged into nearby sockets cannot come into contact with the hotplates.

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

**Attention! Take care when using simmering pans for the simmering water may dry up unnoticed, resulting in damage to the pot and to the hob, in the event of which no liability will be assumed.**

### 3. Cleaning and maintenance

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 off leftover cleaning agent with cold water and then dry the surface 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 "Sidol 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 and 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 <sup>Ⓒ</sup>. A glass scraper can be obtained in household goods stores, painting and DIY shops or from our Customer 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 - danger of injury!

**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 <sup>Ⓓ</sup>, <sup>Ⓔ</sup>.

#### Changes to the colour of the ceramic surface

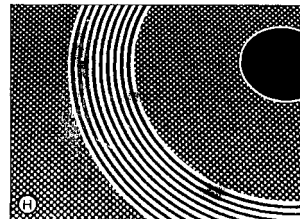
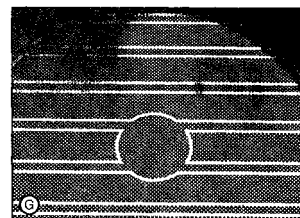
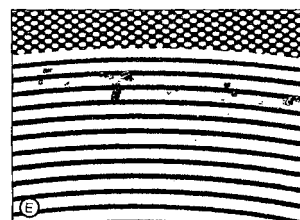
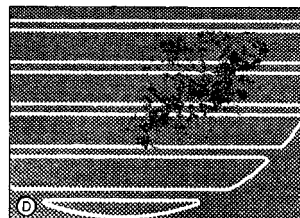
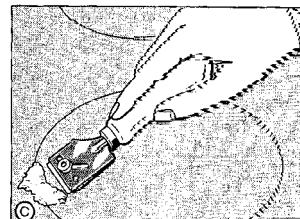
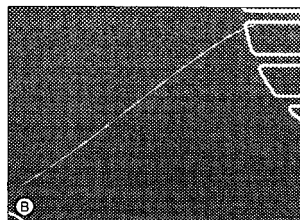
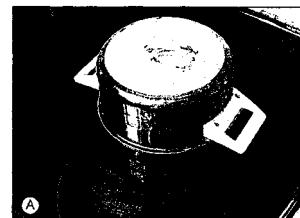
These have no effect on the function and stability of the glass ceramic. These colour changes are not changes in the material but food residues which were not removed and which have burnt in.

**Metallic iridescent discolouring** <sup>Ⓒ</sup> is caused by wear from pan bottoms or unsuitable cleaning agents. This discolouring can only be removed with great difficulty with "Sidol Special for Stainless Steel" or "Stahlfix". You may have to clean several times to remove the discolouring.

**Worn decoration** <sup>Ⓓ</sup>. 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 <sup>Ⓒ</sup>, otherwise damage may be caused to the surface <sup>Ⓓ</sup>, <sup>Ⓔ</sup>.

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

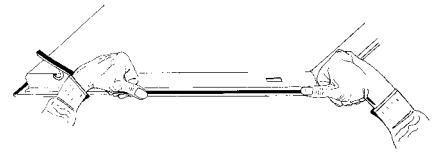
### 4.1 Worktop cut-out

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.



### 4.2 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! The surface temperature exceeds 95°C. To avoid a hazard, underbench access must be restricted. Refer to the installation instructions.**

**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.

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. 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.



**Tighten the screws with a hand screw driver only; do not use a battery-operated screw driver.**

### 4.3 Electrical connections (connected loads)

(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 rating label.

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.

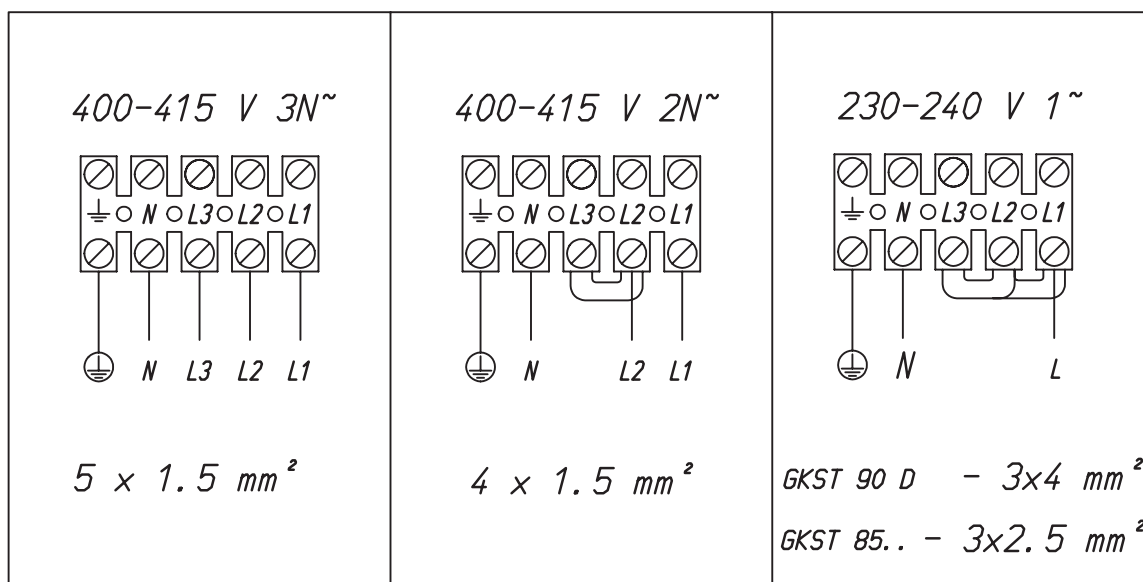
**The connection cable must be at least H05 VVF.**

**If the excess cable of this appliance is damaged, it has to be replaced by the manufacturer, the Customer service of the manufacturer or by another qualified person to avoid danger.**

**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.**

**Ensure that all live connections are safely insulated when installing the oven.**

#### Electrical connections



### 4.4 Maintenance and repair work

Always disconnect the appliance from the mains before carrying out repairs, this means the cut-out device must be opened. If you have to contact our service department, always quote the type and make numbers. You can find these numbers on the rating label 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.

Type: FGKST 85 ..  
Facette

Fig. 1

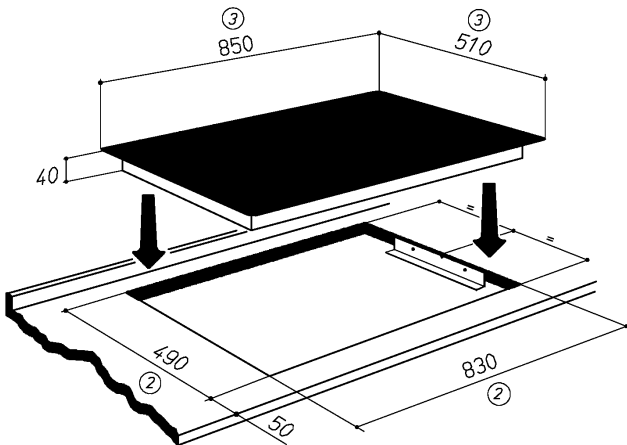
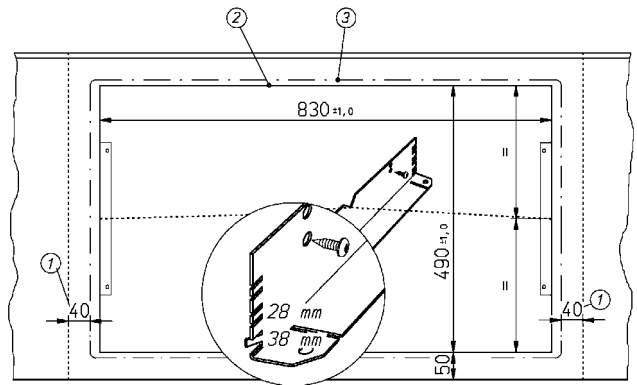


Fig. 2



- ① Minimum distances to adjacent walls
- ② Cut-out dimension
- ③ Outside dimensions of recess
- ④ Cable access through the rear panel

Fig. 3

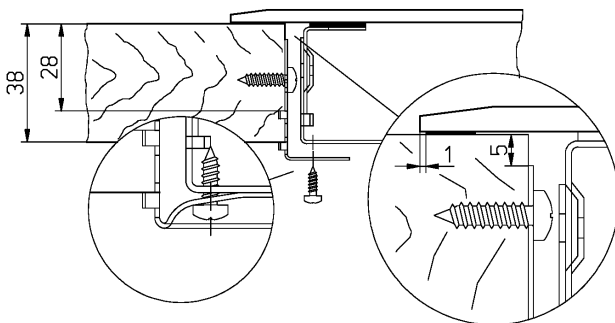


Fig. 4

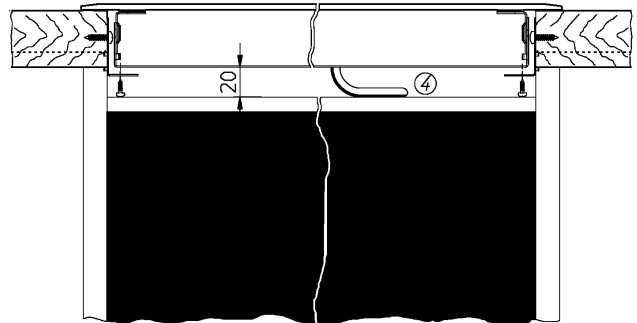


Fig. 1

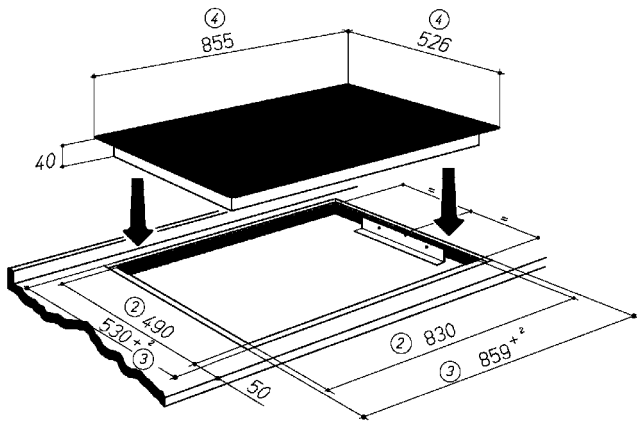
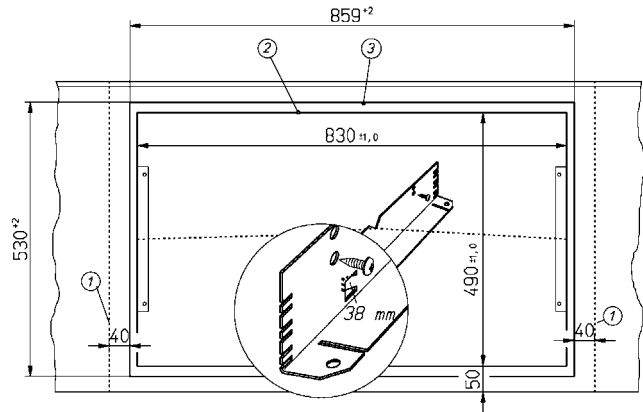


Fig. 2



- ① Minimum distances to adjacent walls
- ② Inner cut-out dimension
- ③ Outer cut-out dimension
- ④ Outside dimensions of recess
- ⑤ Cable access through the rear panel

Fig. 3

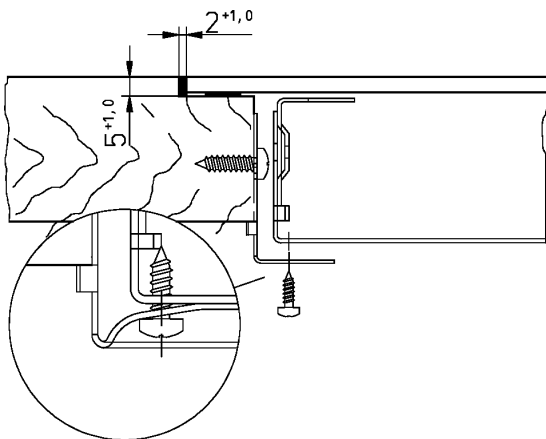
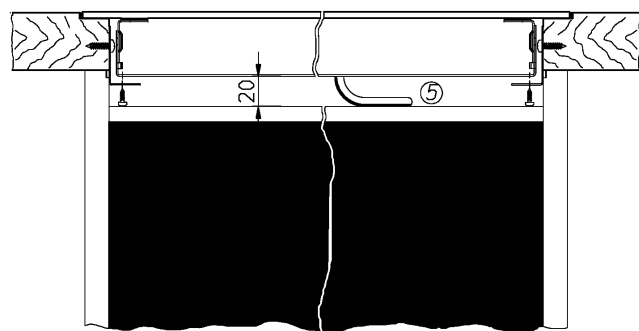
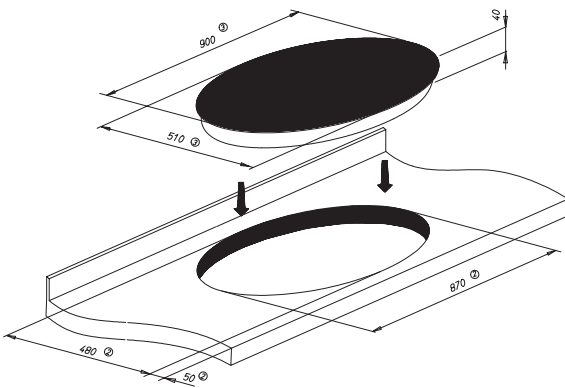


Fig. 4

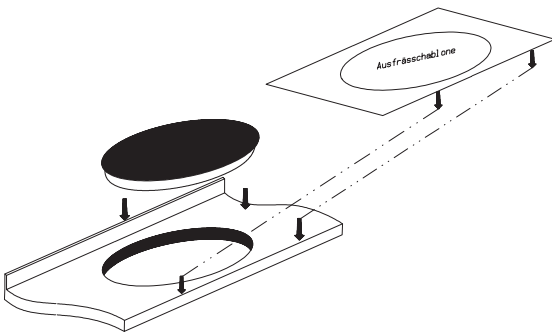




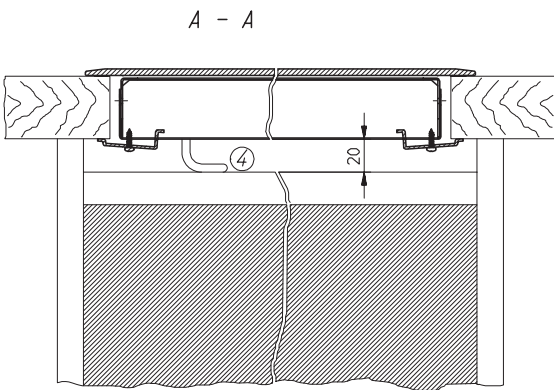
**Type: GKST 90 D**  
**Fig. 1**



**Fig. 3**

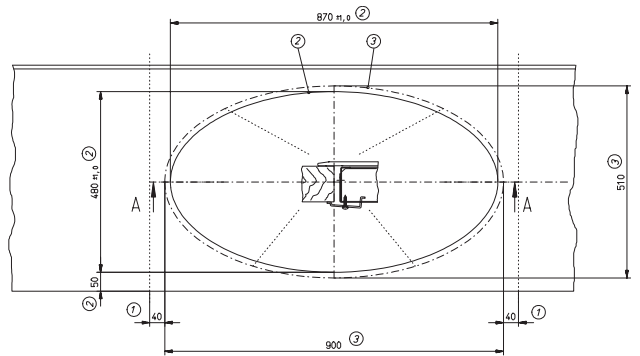


**Fig. 4**



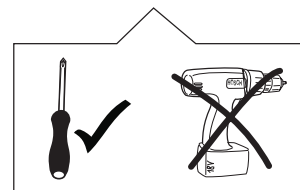
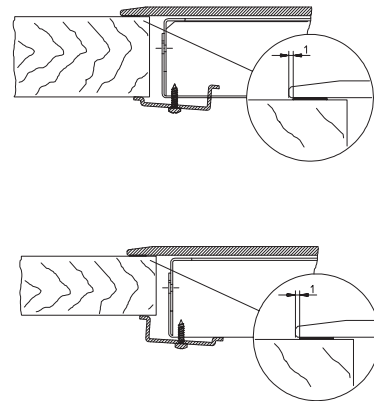
**Fastening in worktops**

**Fig. 2**



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

**Fig. 3a**



Vous avez acheté une table de cuisson vitrocéramique avec panneau de commande Touch Control. Pour vous permettre de profiter longtemps de votre table 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 tables 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 table de cuisson à commande Touch Control
- 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 Informations importants

### 3. Nettoyage et entretien

### 4. Montage

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

## Consignes de sécurité




### Attention!

**Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec les tables de cuisson encastrées peuvent utiliser ces dernières uniquement sous surveillance.**

**Par principe, tenir hors de portée des enfants en bas âge et s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**

## Conseils concernant la protection de l'environnement

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service de récupération des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

## Elimination

Éliminez le plus écologiquement possible l'emballage de transport.

Le recyclage des matériaux d'emballage permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

# 1. Maniement

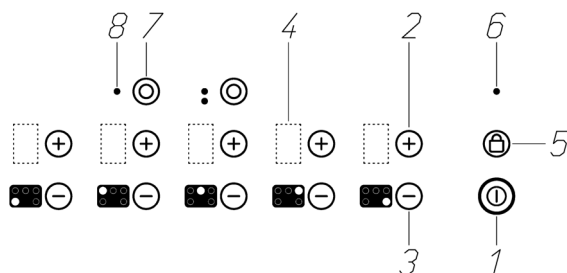
## 1.1 Votre nouvelle table de cuisson à commande Touch Control

Ce mode d'emploi est valable pour le type: GKST 85.. et GKST 90 D.

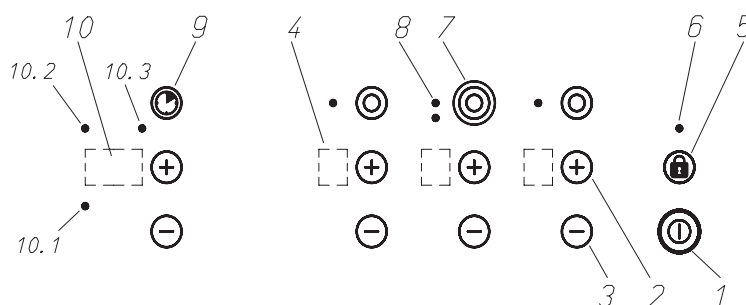
## 1.2 Panneau de commande Touch Control

Après établissement de la tension d'alimentation (raccordement réseau), la commande effectue un test automatique qui se termine par un bref signal sonore. (Réglage.) La commande se trouve alors en mode stand-by. Lors du réglage, un signe « moins » s'allume au niveau de l'indicateur d'intensité ④. Si le réglage s'est effectué avec succès, celui-ci s'éteint. Lors du réglage, les touches sensibles ne doivent pas être recouvertes d'objets ou autres.

- ① Touche Marche/Arrêt  
(Arrêt d'urgence)
- ② Touche Plus
- ③ Touche Moins
- ④ Indicateur d'intensité
- ⑤ Touche de verrouillage
- ⑥ Le voyant de contrôle verrouillage
- ⑦ Touche Multicircuits
- ⑧ Voyant de contrôle pour circuit de chauffe supplémentaire
- ⑨ Touche Minuteur
- ⑩ Affichage du minuteur
- ⑩/1 Voyant de contrôle de la zone de cuisson gauche
- ⑩/2 Voyant de contrôle de la zone de cuisson au centre
- ⑩/3 Voyant de contrôle de la zone de cuisson droit



GKST 85..



GKST 90 D

## 1.3 Maniement du Touch Control

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

Actionnez la touche Marche/Arrêt ① pour activer la commande.

A chaque indicateur d'intensité ④ et l'affichage du minuteur ⑩, un « 0 » s'allume. A défaut d'avoir actionné une autre touche dans les **10 sec.** qui suivent, la commande se coupe automatiquement.

Si l'on actionne la touche Moins ③, c'est l'intensité 4 qui s'affiche.

On peut alors, à l'aide des touches Plus et Moins, sélectionner une intensité de cuisson comprise entre 0 et 9.

La touche Moins ③ permet de ramener l'intensité de cuisson à « 0 » tandis qu'une pression simultanée des touches Plus et Moins ②/③ permet de couper la commande.

Un « 0 » s'allume, puis disparaît au bout de 10 sec.

**En principe, l'ensemble de la commande peut être coupé à n'importe quel moment via la touche Marche/Arrêt ①.**

## Cuisson « choc »

Cette fonction vous facilite la cuisson. La zone de cuisson est chauffée automatiquement à pleine puissance et ramenée en temps voulu (voir tableau) à l'intensité que vous avez sélectionnée.

Lorsqu'on active une zone de cuisson via la touche Plus ②, c'est l'intensité 9 qui s'affiche. La **cuisson « choc »** est désormais **activée** et le point des décimales s'allume. A défaut d'avoir actionné une autre touche dans les **10 secondes** qui suivent, le point des décimales s'éteint et la cuisson « choc » est désactivée.

Avec la touche Moins ③, sélectionnez une intensité comprise entre 9 et 0. La **cuisson « choc » demeure activée** et le point des décimales s'allume. Si l'on actionne la touche après extinction du point des décimales, la cuisson « choc » n'est plus activée.

Si l'on modifie l'intensité de cuisson durant la cuisson « choc », le temps de cuisson est automatiquement recalculé (voir tableau).

## Tableau des durées

CC = Cuisson « choc »,  
Données en secondes

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

## Commutation du deuxième/troisième circuit

Il n'est possible de commuter le deuxième/troisième circuit d'une zone donnée qu'après avoir 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 ⑦. Le voyant de contrôle ⑧ 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 ⑦. Le deuxième voyant de contrôle ⑧ s'allume. Pour couper le deuxième/troisième circuit, la zone de cuisson correspondante doit être activée. En pressant de nouveau la touche Multicircuits ⑦, vous déconnectez les circuits externes. Les voyants de contrôle ⑧ s'éteignent.

## Minuterie

La minuterie permet d'arrêter automatiquement une zone de cuisson après un délai sélectionné entre 01 et 99 minutes. La zone de cuisson souhaitée doit être activée. Appuyer sur la touche de la minuterie ⑨ jusqu'à ce que le voyant ⑩/1/2/3 de la zone de cuisson souhaitée s'allume. L'affichage de la minuterie ⑩ indique « 00 ». A l'aide de la touche Moins ou Plus ③/②, sélectionnez la durée de cuisson souhaitée entre 01 et 99 minutes. Le voyant de contrôle ⑩/1/2/3 de la zone de cuisson programmée s'allume.

Le temps de cuisson programmé peut être modifié à tout instant. La commande de la durée de cuisson n'est possible que pour une seule zone de cuisson.

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant 10 secondes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur une des touches au choix. Si la minuterie doit être arrêtée avant l'heure programmée, la touche Moins ③ ou la touche de la minuterie ⑨ permet de ramener 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 ⑨.

## Verrouillage

Actionnez la touche de verrouillage ⑤ durant env. 2 secondes (le témoin de verrouillage ⑥ s'allume) pour verrouiller toutes les touches, hormis la touche Marche/Arrêt, et exclure toute manipulation involontaire.

Le témoin de verrouillage s'éteint au bout de 2 secondes, le verrouillage demeure cependant activé. Dès qu'une touche, n'importe laquelle, est actionnée, le témoin de verrouillage se rallume pendant 2 secondes environ.

### Les actions suivantes demeurent possibles:

- coupure via la touche Marche/Arrêt (arrêt d'urgence)
- coupure par pression simultanée des touches Plus et Moins
- déverrouillage

Actionnez de nouveau la touche de verrouillage ⑤ pour désactiver celui-ci.

Le témoin de verrouillage s'allume durant env. 2 secondes, puis s'éteint.

Le verrouillage est à présent désactivé.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Le table de cuisson est équipé d'un indicateur de chaleur résiduelle.

La vitrocéramique ne chauffe pas directement, mais sous l'effet de la chaleur restituée par le récipient de cuisson posé dessus.

Tant que le «H» reste allumé, une fois la zone de cuisson arrêtée, la chaleur résiduelle peut être utilisée pour faire fondre ou pour maintenir les plats au chaud.

Une fois la lettre «H» éteinte, la zone de cuisson peut encore être chaude. Risque de brûlures!

## Dispositif de coupure automatique

La durée de service maximale de chaque zone de cuisson est limitée; pour connaître cette durée, référez-vous au tableau ci-après. Lorsque le dispositif de coupure automatique a déconnecté la commande Touch-Control, un «H» apparaît au niveau de l'indicateur d'intensité ④ en cas de chaleur résiduelle. Actionnez la touche Marche/Arrêt, 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 actionnées plus de **10 secondes**, en cas de débordement ou du fait d'un récipient par exemple, la commande conclut à une défaillance et se déconnecte automatiquement.

### Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service,  
Données en heures

Intensité	RDS (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 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. Ensuite mettez en service les zones l'une après l'autre, sans récipient, pendant trois minutes au plus haut niveau de puissance; ceci permet de supprimer l'odeur nouvelle et d'évaporer l'éventuelle humidité des éléments thermiques. Cette mesure est indispensable au bon fonctionnement des circuits de commutation électroniques.**

### 2.2 Informations importants

**Attention! Les surfaces des plaques de cuisson et des éléments thermiques sont brûlants pendant le fonctionnement. Il convient donc de tenir les enfants éloignés.**

Évitez de faire tomber des objets durs sur la surface de cuisson. Dans certaines conditions, le matériau est sensible aux charges mécaniques. Une sollicitation par impact ponctuel peut engendrer le bris de la surface de cuisson. Si par suite d'un traitement inattentif la table 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.

**Veillez à ne pas poser d'objets en métal tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles sur la table de cuisson, car ils pourraient devenir très chauds.**

**Après utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du contrôle tactile, afin d'éviter de rallumer involontairement la table de cuisson.**

La table 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 tables de cuisson brûlantes n'est pas autorisée.

Ne mettez jamais en marche les tables de cuisson en l'absence de récipient. Ne jamais déposer directement sous la table de cuisson, des objets sensibles au feu, facilement inflammables ou déformables.

Restez toujours à proximité de la table de cuisson si vous cuisinez avec de la graisse ou de l'huile. L'huile surchauffée peut s'enflammer. Ne versez jamais de l'eau sur de la graisse ou de l'huile brûlante. Risque de brûlures! Couvrez le plat pour étouffer les flammes et éteignez la zone de cuisson. Laissez refroidir le plat sur la zone de cuisson.

En outre, les câbles des appareils électriques qui sont branchés tout près de la table de cuisson ne doivent pas approcher les zones de cuissons brûlantes.

**La table de cuisson en vitrocéramique ne doit, en aucun cas, être nettoyée avec un appareil à vapeur ou avec un utensile similaire !**

**Attention! Lors de l'utilisation de la casserole bain-marie.  
Les casseroles bain-marie peuvent chauffer à vide, sans aucun avertissement!  
Ceci endommage le récipient et la zone de cuisson. Dans ce cas, la responsabilité du fabricant ne pourra être engagée !**

### 3. Nettoyage et entretien

Nettoyez la table 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 table 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 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 table de cuisson. Les restes de produit nettoyant sur la surface de cuisson peuvent avoir un effet corrosif à la chaleur.

**Pour supprimer les salissures tenaces et incrustations**, vous utiliserez un racloir en verre <sup>ⓐ</sup>. 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 zones de cuisson brûlants. 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 <sup>ⓐ, ⓑ</sup>.

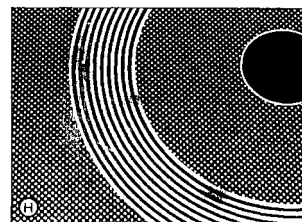
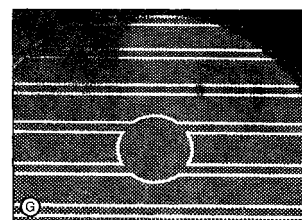
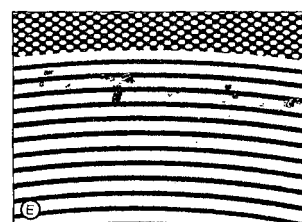
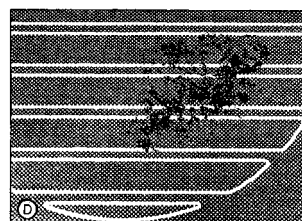
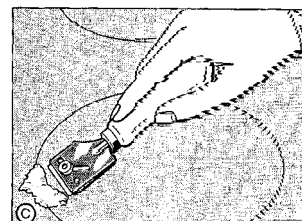
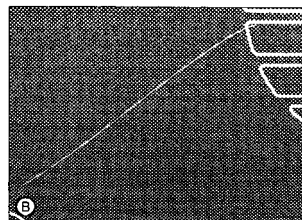
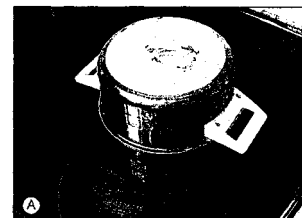
#### Changements de couleur de la table de cuisson

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** <sup>ⓐ</sup> 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** <sup>ⓐ</sup>. L'utilisation de produits nettoyants agressifs et de casseroles à fonds rugueux peut endommager le décor et des taches sombres se forment. Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre <sup>ⓐ</sup>; ils pourraient endommager la table de cuisson <sup>ⓐ, ⓑ</sup>. En cas d'utilisation conforme, votre table de cuisson restera parfaite pendant très longtemps et l'entretien en sera facilité.

**Pour l'entretien** nous vous recommandons « Cérafix ». La 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

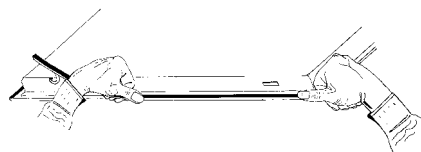
### 4.1 Découpe du plan de travail

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 table de cuisson doivent être placés parfaitement à l'horizontale. Une déformation de la table de cuisson due à une pose inclinée augmente le risque d'accident.



### 4.2 Montage

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

Lors du montage d'une table de cuisson en vitrocéramique dans un plan de travail recouvert de céramique ou similaire (carrelage), le joint placé sur la table 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 ! La partie inférieure de la table de cuisson monte à plus de 95°C. Pour éviter des accident, tout contact avec la face inférieure de la table de cuisson doit être exclu. Merci de respecter impérativement les consignes de cette notice d'utilisation.**

**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.

Veillez à ce que le plan de travail / la table de cuisson soit parfaitement à plat. Evitez impérativement que du liquide puisse passer entre le bord de la table 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.



**Les vis doivent être serrées à la main et avec un tournevis; n'utilisez pas un appareil électrique.**

### 4.3 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, du côté de l'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.

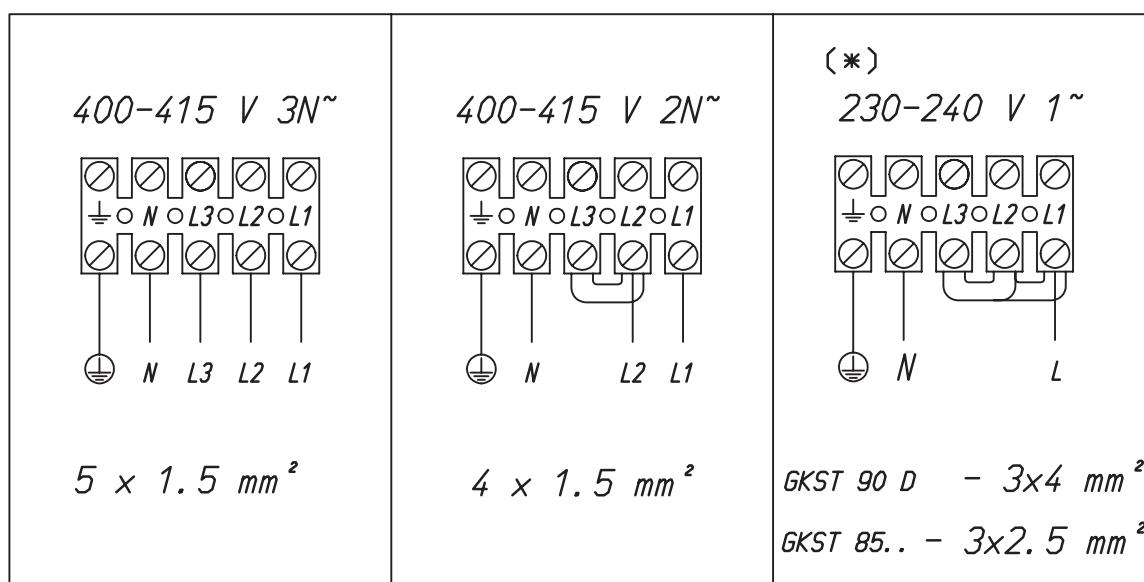
**Le cordon de raccordement doit correspondre au minimum au type H05 VVF.**

**En cas d'endommagement du cordon de cet appareil, celui-ci doit être remplacé par le fabricant ou son Service Après Vente, ou par une personne similaire qualifiée, afin d'éviter tout risque de danger.**

**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 table de cuisson. Pour le passage des câbles, veuillez consulter l'ill. 4.**

**L'encastrement doit être réalisé de manière à empêcher tout contact avec l'appareil.**

#### Possibilités de branchement



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

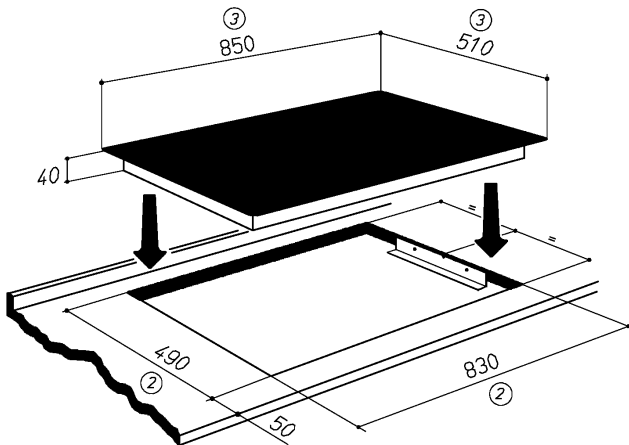
### 4.4 Maintenance et réparations

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 clientèle, toujours indiquer 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 table de cuisson en vitrocéramique, il faudra contrôler le joint et éventuellement le remplacer.

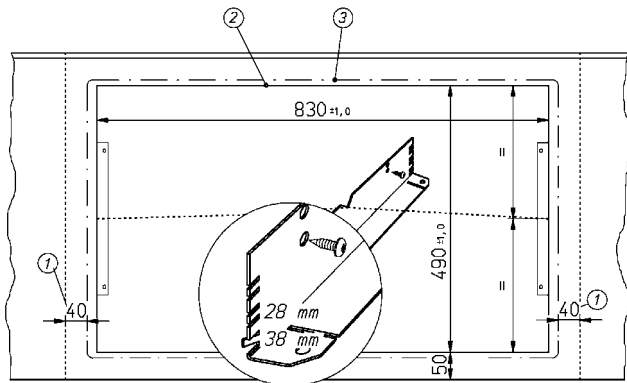
F

Type: FGKST 85 ..  
Facette

III. 1

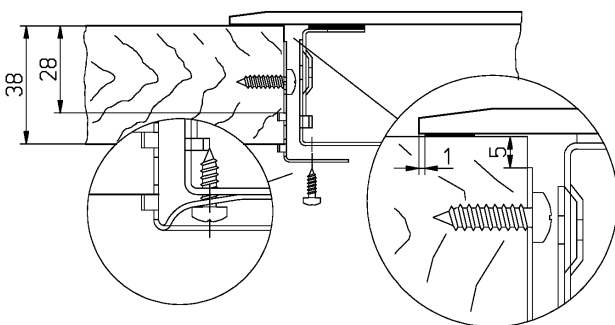


III. 2

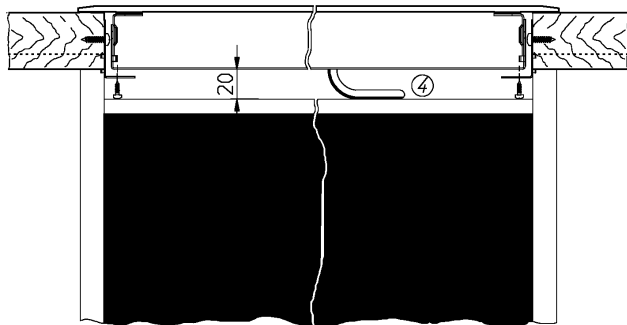


- ① Distances minimales par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

III. 3

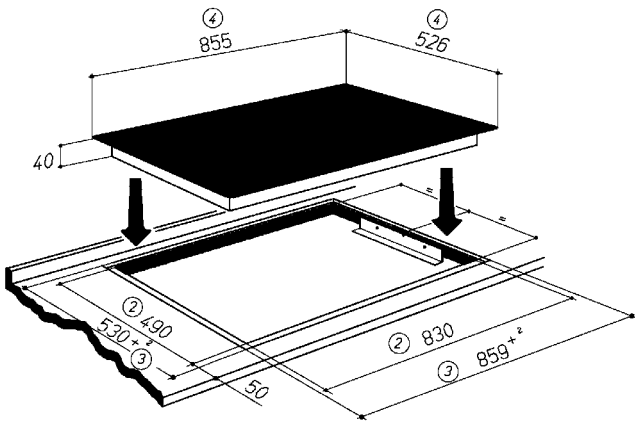


III. 4

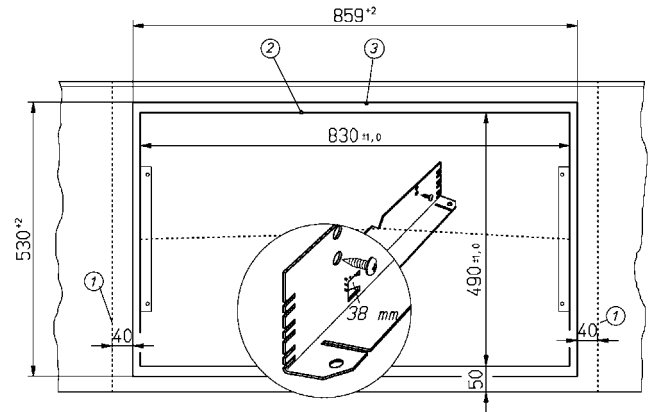


Type: FGKST 85 .. FB

III. 1

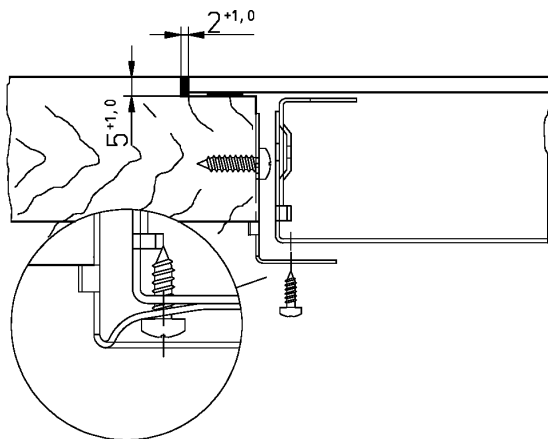


III. 2

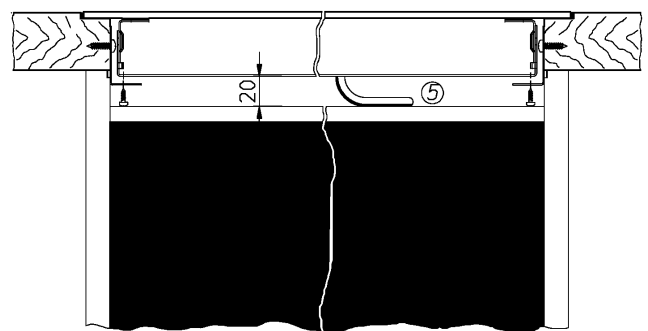


- ① Distances minimales par rapport aux meubles attenantes
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

III. 3



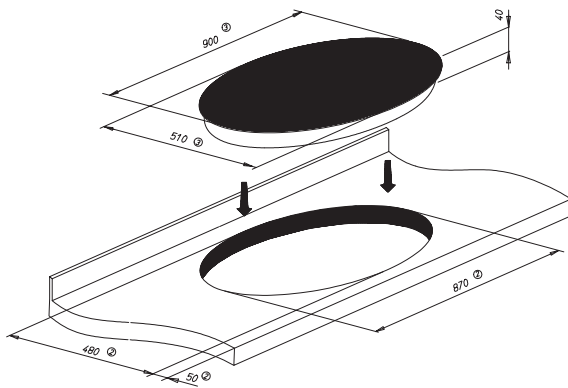
III. 4



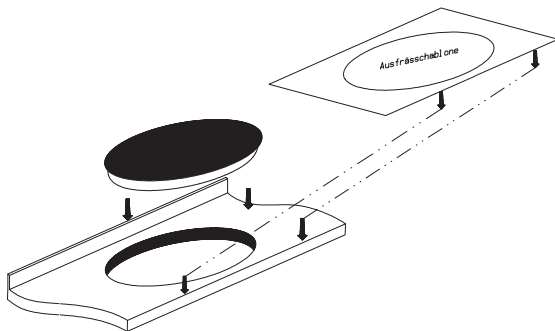
F

Type: GKST 90 D

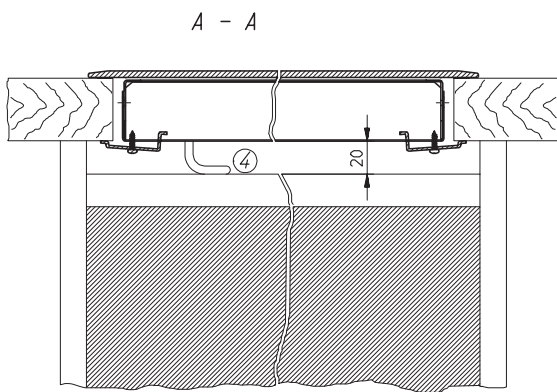
III. 1



III. 3

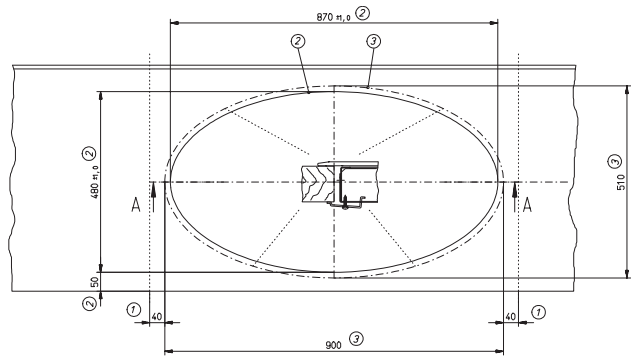


III. 4



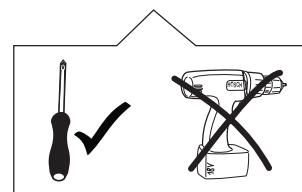
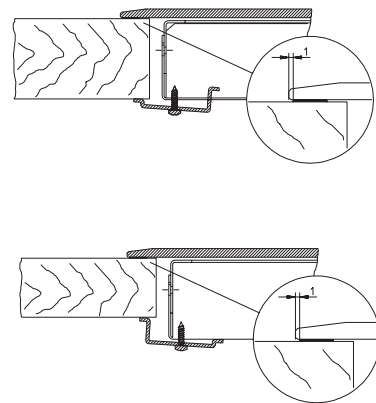
Fixation à un plan de travail

III. 2



- 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

III. 3a



Avete acquistato un piano di cottura in vetroceramica con comandi a tasti elettronici 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 d'uso valgono per più modelli di piani di cottura. Dalla targhetta apposta sulla copertina del presente manuale è possibile risalire al modello da Voi acquistato.

## Contenuto

### 1. I comandi

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

### 2. Consigli utili

- 2.1 Le pentole
- 2.2 Avvertenze importanti

### 3. Pulizia e manutenzione

### 4. Montaggio

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


## Indicazioni di sicurezza



### Attenzione!

Tutte le persone, non familiari con il piano di cottura dovrebbero utilizzarlo solo sotto sorveglianza. Per principio mantenere lontano bambini piccoli e fare attenzione a che non giochino con l'apparecchio.

## Indicazioni per la tutela ambientale

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

## Smaltimento

Smaltire gli imballi per il trasporto nel rispetto dell'ambiente.

La rimessa dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità di rifiuti.

# 1. I comandi

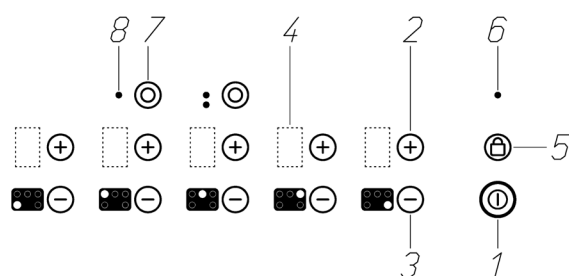
## 1.1 Il vostro nuovo piano di cottura con comandi Touch Control

Questo manuale vale per i modelli GKST 85.. e GKST 90 D.

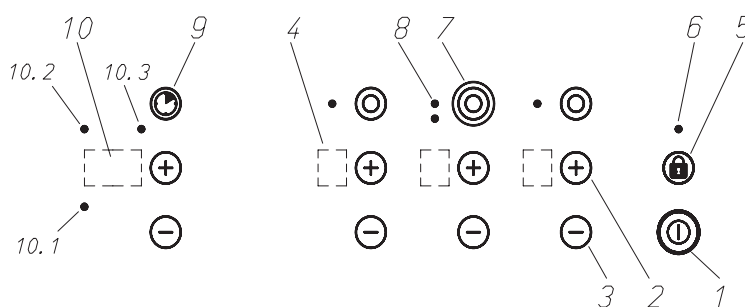
## 1.2 Il pannello dei comandi Touch Control

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 (equilibratura.) In seguito l'unità di comando è nel modo standby. Durante l'equilibratura, nell'indicazione del grado di cottura ④ appare il simbolo -. Si spegne al termine dell'equilibratura. I sensori non devono essere coperti da oggetti o simili durante il processo di equilibratura.

- ① Tasto ACCESO/SPENTO )
- ② Tasto Più (aumento)
- ③ Tasto Meno (diminuzione)
- ④ Indicazione del livello di potenza
- ⑤ Tasto di bloccaggio
- ⑥ Spia di controllo del bloccaggio
- ⑦ Tasto Multicircuiti
- ⑧ Spia di controllo per i circuiti di riscaldamento supplementari
- ⑨ Tasto del timer
- ⑩ Indicazione del timer
- ⑩/1 Spia di controllo per la zona di cottura sinistra
- ⑩/2 Spia di controllo per la zona di cottura media
- ⑩/3 Spia di controllo per la zona di cottura destra



GKST 85..



GKST 90 D

## 1.3 I comandi Touch Control

Ogni azionamento di un tasto viene confermato da un segnale acustico.

Premendo il tasto ACCESO/SPENTO ① viene inserita l'unità di comando.

Con l'indicazione di tutti i gradi di cottura ④ e con l'indicazione del timer ⑩ si accende uno 0. Si devono impartire i comandi entro i successivi **10 secondi**, se ciò non avviene l'unità di comando si spegne automaticamente.

Premendo il tasto Meno ③ appare il grado di cottura 4.

In seguito si può scegliere un grado di cottura tra 0 e 9 con i tasti Meno o Più.

Mediante il tasto meno ③ si può abbassare il grado di cottura fino allo 0 oppure spegnere direttamente la zona di cottura premendo contemporaneamente i tasti Meno e Più ②/③.

Appare uno «0» che si spegne dopo 10 secondi.

**L'intera unità di comando può essere disinserita in qualsiasi momento mediante il tasto ACCESO/SPENTO ①.**



## Cottura con avvio rapido

Questa funzione facilita la cottura. La zona di cottura viene riscaldata automaticamente alla massima potenza e dopo un determinato lasso di tempo (v. tabella Durata di cottura forte preliminare) viene commutato al grado di cottura selezionato. Premendo il tasto Più ② appare il grado di cottura 9. La **cottura forte preliminare** è ora **attiva** e si accende il punto decimale. Si devono impartire i comandi entro i successivi **10 secondi** e se ciò non avviene, si spegne il punto decimale e la funzione di cottura con avvio rapido non è più attiva.

Premere il tasto Meno ③ per selezionare un grado di cottura tra 0 e 9. **La funzione di cottura forte preliminare rimane attiva** e si accende il punto decimale. Se si preme un tasto dopo lo spegnimento del punto decimale, la funzione di cottura forte preliminare non è più attiva.

Cambiando il grado di cottura durante la cottura forte preliminare la durata della cottura iniziale viene adattata automaticamente in corrispondenza della tabella dei tempi (v. tabella).

## Tabella dei tempi di spegnimento

CAR = Cottura con avvio rapido,  
indicazione in secondi

Grado di cottura	CAR (sec)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## Inserimento del doppio / triplo circuito

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

Selezionare un grado di cottura tra 1 e 9. Inserire il secondo circuito riscaldante mediante il tasto Multicircuiti ⑦. Si illumina la spia di controllo ⑧. Se si tratta di una zona a tre circuiti, premere di nuovo il tasto Multicircuiti ⑦ per inserire il terzo circuito riscaldante. Si illumina la seconda spia di controllo ⑧. Per il disinserimento del doppio / triplo circuito della rispettiva zone di cottura è necessario che sia attivata la rispettiva zona di cottura. Per spegnere i circuiti riscaldanti esterni basta premere di nuovo il tasto Multicircuiti ⑦. Le spie di controllo ⑧ si spengono.

## Timer

Mediante il timer viene inserita automaticamente una zona di cottura dopo aver preimpostato un periodo tra 01 e 99 minuti. A questo proposito è necessario che la rispettiva zona di cottura sia stata attivata. Premere il tasto del timer ⑨ fino a quando non si accende la spia di controllo ⑩/1/2/3 della zona di cottura desiderata. L'indicazione del timer ⑩ indica «00». Selezionare la durata di cottura per un massimo di 99 minuti con l'aiuto dei tasti Meno o Più ③/②. Si illumina la spia di controllo ⑩/1/2/3 della rispettiva zona di cottura.

La durata di cottura può essere modificata in qualsiasi momento. La regolazione del tempo di cottura è possibile per una sola zona di cottura.

Alla scadenza del tempo impostato si sente un segnale acustico per circa 10 secondi e la zona di cottura si disattiva automaticamente. Premere un qualsiasi tasto per interrompere il segnale acustico.

Qualora si desideri disattivare il timer in anticipo, con il tasto Meno ③ o con il tasto del timer ⑨ è possibile riportare il timer su 00.

Senza aver acceso una zona di cottura, si può anche utilizzare il timer come orologio contaminuti. Durante la regolazione del timer ⑨ non deve essere inserita alcuna zona di cottura.

## Bloccaggio

Premere il tasto di bloccaggio ⑤ per ca. 2 secondi (la spia di blocco ⑥ si illumina) per proteggere tutti gli altri tasti, ad eccezione del tasto ACCESO/SPENTO, contro un azionamento involontario.

La spia di blocco si spegne di nuovo dopo 2 secondi ca., il bloccaggio stesso rimane attivo. Appena viene premuto un qualsiasi tasto, si riaccende l'indicazione di bloccaggio per ca. 2 secondi.

### È comunque possibile impartire i seguenti comandi:

- Spegnere mediante il tasto acceso/spento (emergenza)
- Spegnimento premendo contemporaneamente i tasti Più e Meno.
- Liberare

Premere nuovamente il tasto di bloccaggio ⑤ per annullare di nuovo lo stato di bloccaggio.

La spia di bloccaggio si accende per 2 secondi ca. ed in seguito si spegne di nuovo.

Ora, il bloccaggio non è più attivo.



## Indicazione del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un'indicazione del calore residuo con il simbolo «H».

Il piano di cottura viene riscaldato solo indirettamente dai fondi delle pentole.

Mentre vedete la «H» dopo lo spegnimento potete usufruire del calore residuo per mantenere in caldo e sciogliere i cibi.

Anche dopo lo spegnimento della «H» la zona di cottura può essere ancora calda. Attenzione, pericolo d'ustione!

## 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 è scattato il dispositivo di spegnimento di sicurezza dell'unità di comando Touchcontrol, nell'indicazione del grado di cottura ④ viene indicato H se è presente del calore residuo. Premendo il tasto ACCESO/SPENTO si attiva nuovamente 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 **10 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.

## Tabella dei tempi di spegnimento

LDF = Limite del funzionamento, indicazione in ore

Livello di cottura	LDF (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 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 considerevolmente 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. Rispettare 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 importanti

**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 assistenza clienti.

**Gli oggetti metallici, quali ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, non vanno mai appoggiati sul piano di cottura in quanto potrebbero scaldarsi troppo.**

**Dopo l'uso, la zona di cottura va spenta per mezzo del Touch-Control. Ciò al fine di evitare che essa venga attivata accidentalmente.**

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.

Accendere le zone di cottura solo in presenza di pentole. Non porre mai oggetti infiammabili, esplosivi o deformabili direttamente sotto il piano di cottura.

Durante la preparazione di vivande con grasso oppure olio, restare sempre nell'immediata vicinanza. L'olio surriscaldato può infiammarsi. Non versare mai acqua nel grasso oppure nell'olio ardente. Pericolo di scottature! Coprire la pentola o la padella così che il fuoco si estingua e spegnere il piano. Lasciar raffreddare il tutto direttamente sulla zona di cottura.

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!**

**Attenzione! Durante l'uso delle pentole tipo «bagno maria», perché potrebbero cuocere a vuoto senza che ce ne si renda conto! Ciò conduce a danni alla pentola e al piano di cottura di cui non assumiamo la responsabilità!**

### 3. Pulizia e manutenzione

Pulire il piano di cottura dopo ogni uso, attendendo prima che 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 non possono essere utilizzate in quanto 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 «Sidol 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.

**Lo sporco ostinato e le incrostazioni** possono essere asportate agevolmente con un raschietto per vetro <sup>Ⓒ</sup>. Questo può essere acquistato in un negozio di coloniali, di articoli per pittori o di «fai da te», o per mezzo del nostro servizio 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! Rischio di ferirsi.

**I cibi a base zuccherina** possono arrecare danni al piano vetroceramica in quanto, seccandosi, possono provocare graffi permanenti. Allo scopo di evitare tali danni, asportare dalla superficie ancora calda eventuali residui zuccherini utilizzando il raschietto <sup>Ⓓ</sup>, <sup>Ⓔ</sup>.

#### 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.

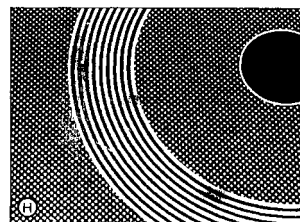
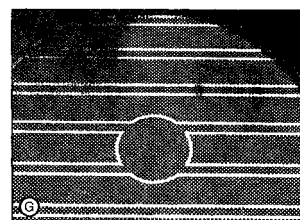
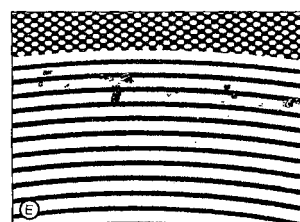
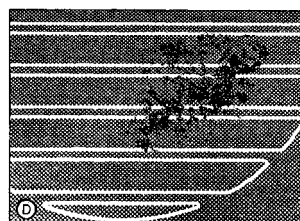
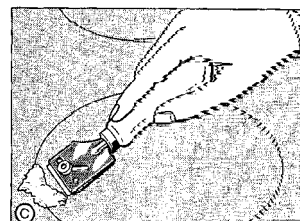
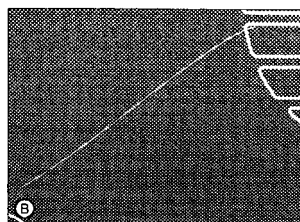
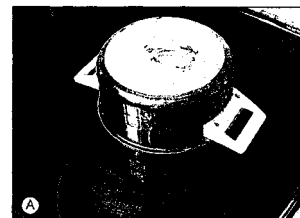
**Colorazioni metalliche opalescenti** <sup>Ⓒ</sup> sono causate da sfregamenti del fondo delle pentole o dall'uso di detergenti non appropriati. Possono essere asportate solo a fatica per mezzo di «Sidol speciale per acciaio legato» o «Stahlfix». Eventualmente ripetere più volte tale pulizia.

**Abrasioni delle decorazioni** <sup>Ⓓ</sup>. 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 <sup>Ⓒ</sup>; in caso contrario è possibile che si verifichino dei danni <sup>Ⓓ</sup>, <sup>Ⓔ</sup>.

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.



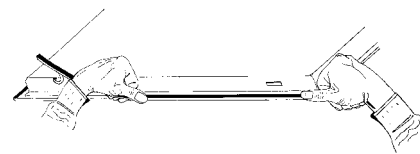
## 4. Montaggio

### 4.1 Taglio 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 taglio nel piano di lavoro possono essere ricavate dallo schema quotato (fig. 1+2).

Le superfici del taglio 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.



### 4.2 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!** La parte inferiore del piano di cottura si riscalda a più di 95°C. Per evitare infortuni, garantire che non sarà possibile alcun contatto casuale con la parte inferiore del piano di cottura stesso. Riferirsi a queste istruzioni d'uso.

**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.

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.



**Avvitare le viti solo con un cacciavite a mano; non usare utensili automatici.**

### 4.3 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 in vigore nel vostro paese (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.*

Sul dispositivo elettrico deve essere previsto un interruttore omnipolare con un'apertura minima dei contatti pari a 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.

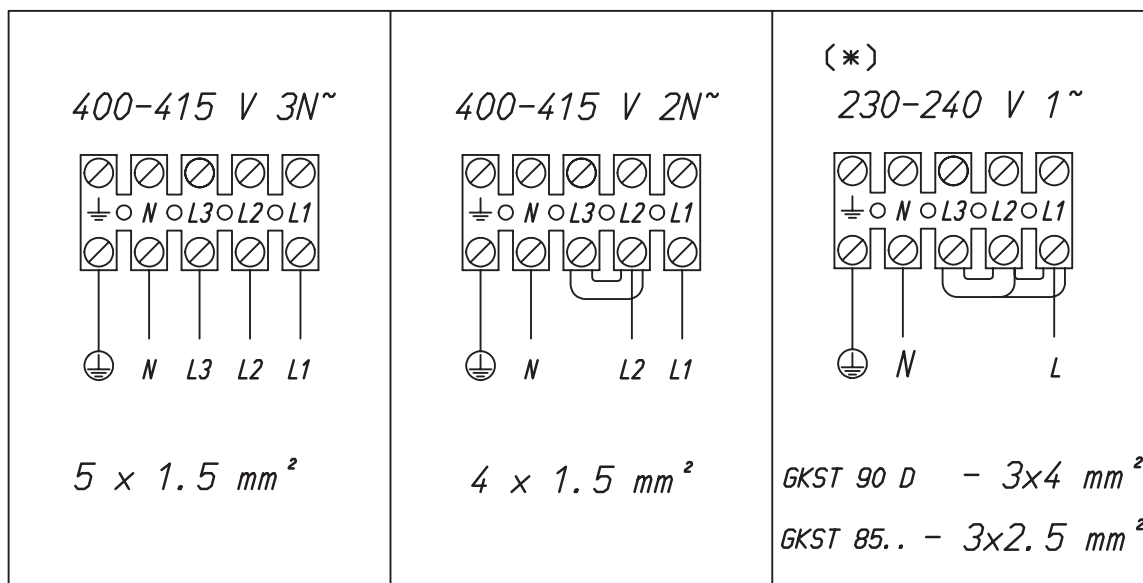
**La linea di collegamento deve corrispondere come minimo al tipo H05 VVF.**

**Se la linea di allacciamento dell'apparecchio risulta danneggiata, deve essere sostituita dal produttore, dal suo servizio d'assistenza tecnica o da un tecnico qualificato, per evitare pericoli di qualsiasi genere.**

**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.**

**Quando l'apparecchio è montato non deve essere possibile toccare alcun cavo isolato che permetta il funzionamento dell'apparecchio.**

#### Possibilità di collegamento



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

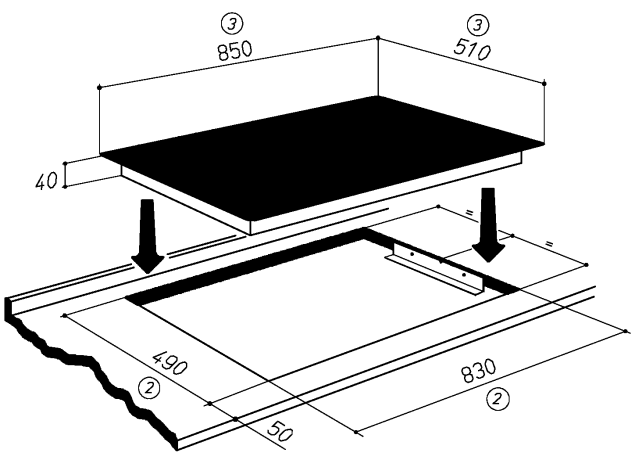
### 4.4 Manutenzione e riparazioni

Durante eventuali riparazioni l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica, mantenendo aperto l'interruttore montato al momento dell'installazione. Quando vi rivolgete all'assistenza tecnica specificare sempre modello e numero di fabbricazione del dispositivo. 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.

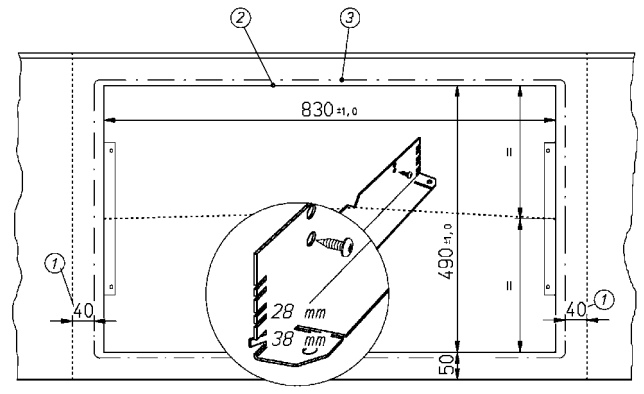


**Tipo:** FGKST 85 ..  
Facciata

**Fig. 1**

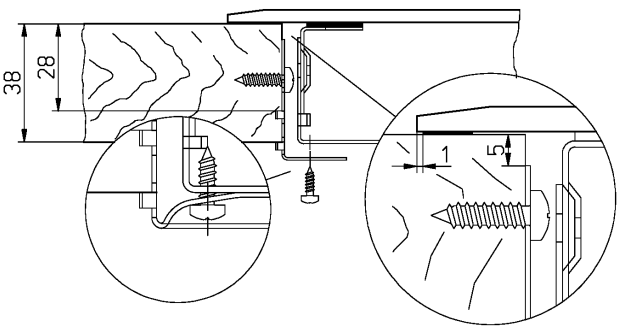


**Fig. 2**

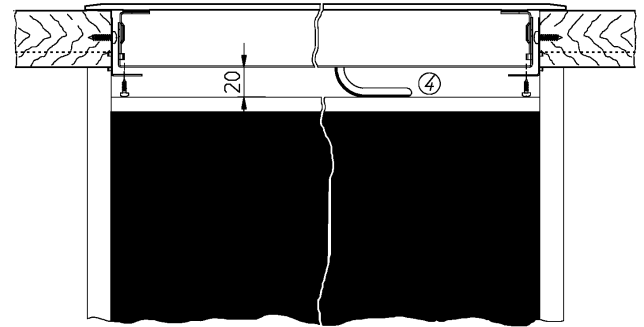


- ① Distanza minima dalle pareti confinanti
- ② Misure d'incasso
- ③ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

**Fig. 3**



**Fig. 4**







Tipo: FGKST 85 .. FB

Fig. 1

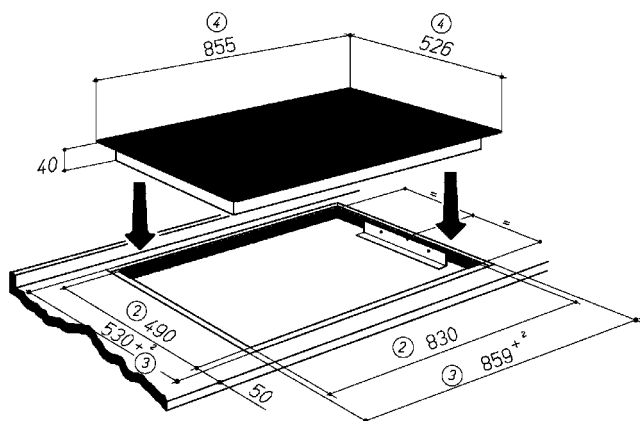
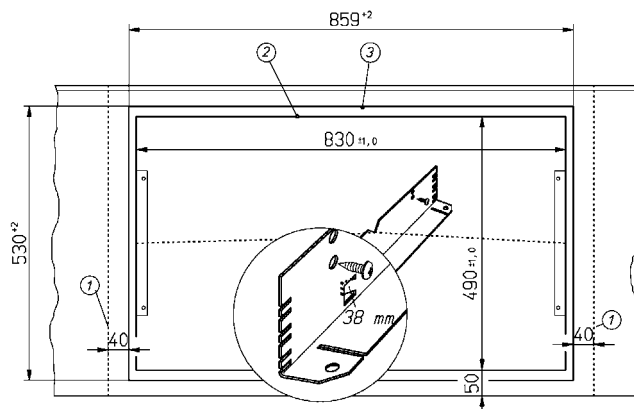


Fig. 2



- ① Distanza minima dalle pareti confinanti
- ② Misure d'incasso interne
- ③ Misure d'incasso esterne
- ④ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ⑤ Passaggio del cavo nella parete posteriore

Fig. 3

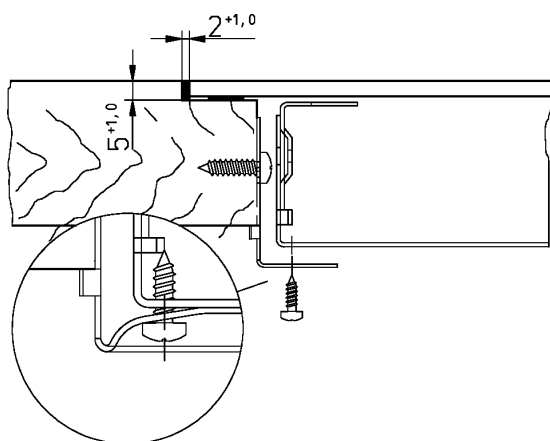
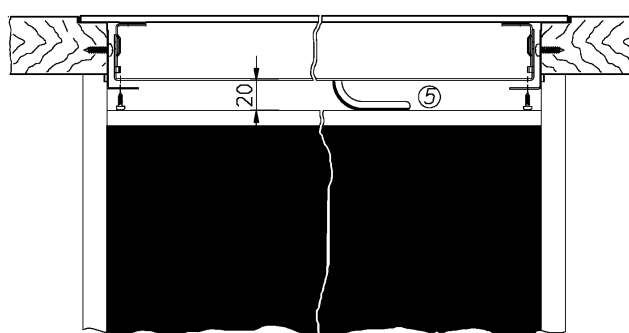
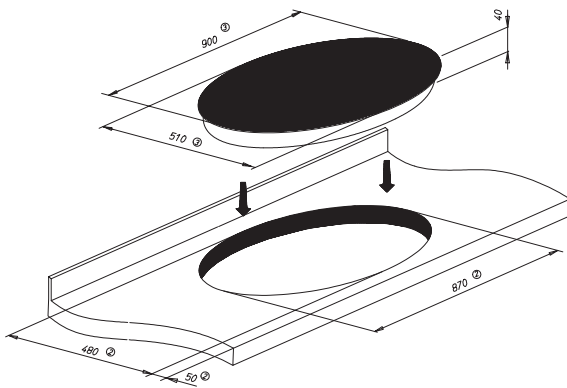


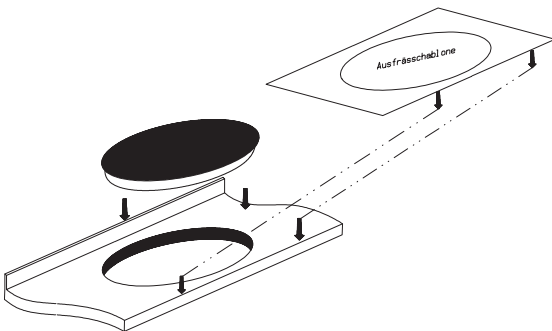
Fig. 4



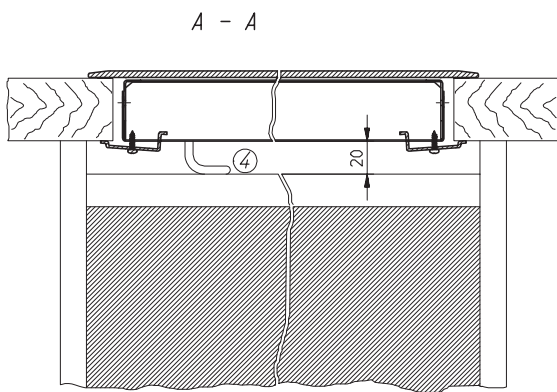
**Tipo: GKST 90 D**  
**Fig. 1**



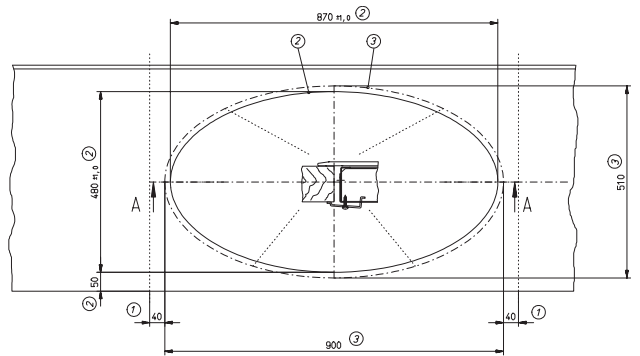
**Fig. 3**



**Fig. 4**

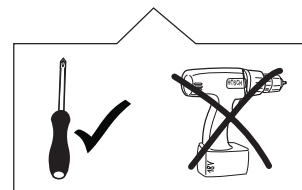
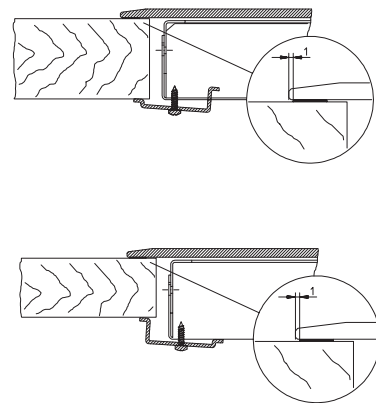


**Incasso su piani di lavori**  
**Fig. 2**



- ① Distanza minima dalle pareti confinanti (40mm)
- ② Misure d'incasso
- ③ Dimensioni esterne del piano di cottura
- ④ Passaggio del cavo nella parete posteriore

**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 manejo.

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.

## Índice

### 1. Manejo

- 1.1 Su nueva encimera con mandos Touch Control
- 1.2 Panel de mando 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 Recorte de la superficie de trabajo
- 4.2 Montaje
- 4.3 Conexión eléctrica (valores de conexión)
- 4.4 Trabajos de mantenimiento y de reparación

## Advertencias de seguridad




### ¡Precaución!

**Personas no familiarizadas con la encimera incorporada deben manejarla sólo bajo supervisión.**

**Mantener siempre alejados a los niños y tomar las medidas oportunas para que no jueguen jamás con el aparato.**

## Instrucciones para a la protección del medio ambiente

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

## Eliminación

Eliminar el embalaje de transporte en lo posible acorde al medio ambiente.

El retorno de los materiales de embalaje al circuito de material economiza materias primas y reduce la generación de residuos.

# 1. Manejo

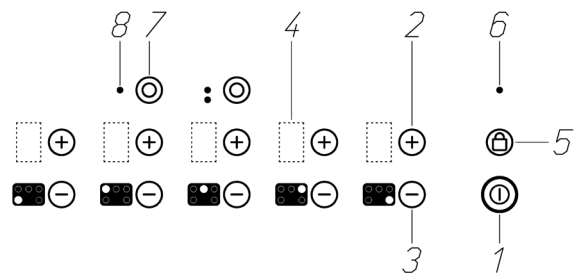
## 1.1 Su nueva encimera con mandos Touch Control

Estas instrucciones de manejo son válidas para los tipos GKST 85.. y GKST 90 D.

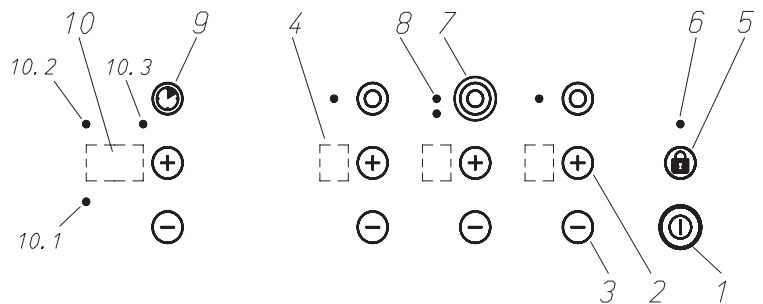
## 1.2 Panel de mando Touch Control

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 (calibración). Después el mando se encontrará en el modo de espera (standby). Durante la calibración se ilumina un signo menos en el indicador del nivel de cocción ④. Una vez que ha finalizado la calibración, el signo se apaga de nuevo. Durante la calibración las teclas de sensor no deben estar cubiertas con objetos u otras cosas.

- ① Tecla de Encendido/Apagado )  
(apagado de emergencia)
- ② Tecla Más
- ③ Tecla Menos
- ④ Indicador de nivel de cocción
- ⑤ Tecla de bloqueo
- ⑥ Lámpara de control del bloqueo
- ⑦ Tecla de circuito múltiple
- ⑧ Lámpara de control conexión de  
circuito múltiple
- ⑨ Tecla del temporizador
- ⑩ Indicador del temporizador
- ⑩/1 Lámpara de control para la zona de  
cocción izquierda
- ⑩/2 Lámpara de control para la zona de  
cocción media
- ⑩/3 Lámpara de control para la zona de  
cocción derecha



GKST 85..



GKST 90 D

## 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 ① se pone en marcha el mando.

En todos los indicadores del nivel de cocción ④ y el indicador del temporizador ilumina un «0». El siguiente accionamiento tiene que tener lugar dentro de los siguientes 10 sg., en caso contrario el mando se apagará automáticamente de nuevo.

Si se acciona la tecla Menos ③, entonces se indica el nivel de cocción 4.

A continuación es posible seleccionar, por medio de las teclas Más o Menos, un nivel de cocción entre 0 y 9.

Con la tecla Menos ③ es posible disminuir el nivel de cocción hasta «0»; también es posible desconectarlo directamente accionando simultáneamente las teclas Menos y Más ②/③.

Aparece un «0», que se apaga automáticamente pasados 10 sg.

**Básicamente se puede desconectar el sistema de control completo en todo momento por medio de la tecla de Encendido/Apagado ①.**

## Golpe de inicio de la cocción

Esta función facilita la cocción. El quemador es calentado automáticamente a toda potencia y, en un momento dado (ver tabla), es ajustado al nivel de potencia seleccionado.

Si se enciende una zona de cocción por medio de la tecla Más ②, entonces se indica el nivel de cocción 9. El **golpe de inicio de la cocción** se encuentra ahora **activo** y el punto decimal se ilumina. El siguiente accionamiento tiene que tener lugar dentro de los siguientes **10 sg.**, en caso contrario se apaga el punto decimal y el golpe de inicio de la cocción deja de estar activo.

Seleccionar un nivel de cocción entre el 9 y el 0 por medio de la tecla Menos ③. **El golpe de inicio de la cocción permanece activo** y el punto decimal está iluminado. Si el accionamiento tiene lugar después de que se haya apagado el punto decimal, entonces el golpe de inicio de la cocción ya no está activo.

Si se cambia el nivel de cocción durante el golpe de inicio de la cocción, entonces se calcula automáticamente el tiempo de inicio de la cocción (ver tabla).

## Tabla de tiempos

GIC = Golpe de inicio de la cocción,  
Indicación en segundos

Nivel de cocción	GIC (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## Conexión de doble/triple circuito

La conexión de doble/triple circuito de la zona de cocción respectiva sólo puede producirse después de haber 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 ⑦. La lámpara de control ⑧ se ilumina. En caso de conexión de triple circuito, el tercer circuito se conecta accionando de nuevo la tecla de circuito múltiple ⑦. La segunda lámpara de control ⑧ 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 ⑦ se desconectan los circuitos exteriores. Las lámparas de control ⑧ se apagan.

## 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 activa. Pulse el temporizador ⑨ hasta que se encienda la lámpara de control ⑩/1/2/3 de la zona de cocción deseada. El indicador del temporizador ⑩ indica «00». Con las teclas Menos o Más ③/② seleccionar un tiempo de cocción deseado entre 01-99 minutos. La lámpara de control ⑩/1/2/3 de la zona de cocción ajustada se enciende.

El tiempo de cocción ajustado se puede modificar en todo momento. El tiempo de cocción sólo puede controlarse para una zona de cocción.

Una vez que ha transcurrido el tiempo de cocción ajustado, la zona de cocción se desconecta automáticamente y durante 10 sg. suena una señal acústica. Es posible desactivar esta señal accionando una tecla cualquiera.

Si el temporizador debe desactivarse antes de tiempo, puede ponerse a "00" con la tecla Menos ③ o con la tecla del temporizador ⑨.

El temporizador también se puede utilizar con función reloj sin que haya una zona de cocción activada. Para ello, al ajustar el temporizador ⑨ no debe estar activada ninguna zona de cocción.

## Bloqueo

Accionando la tecla de bloqueo ⑤ durante aprox. 2 sg. (indicador de bloqueo ⑥ se ilumina) quedan bloqueadas contra un accionamiento involuntario todas las teclas excepto la tecla de Encendido/Apagado.

La indicación de bloqueo se apaga entonces de nuevo después de transcurridos aprox. 2 sg., sin embargo, el bloqueo se mantiene activo. Tan pronto como se presiona la tecla deseada, se enciende de nuevo el indicador de cierre durante unos 2 segundos.

### Las siguientes operaciones siguen siendo posibles:

- Apagado mediante la tecla de Encendido/Apagado (apagado de emergencia)
- Apagado mediante el accionamiento simultáneo de las teclas Más y Menos.
- Desbloqueo

Pulsando de nuevo la tecla de bloqueo ⑤ se anula de nuevo el estado de bloqueo.  
La indicación de bloqueo se ilumina durante aprox. 2 sg. y se apaga entonces de nuevo.  
El bloqueo ya no se encuentra activo.

### Indicación de calor residual

La encimera de vitrocerámica está equipada con una indicación de calor residual «H».  
La superficie vitrocerámica no se calienta directamente, sino que lo hace a través del calor de retorno del recipiente.  
Durante tanto tiempo como se mantenga iluminada la «H» después de la desconexión será posible emplear el calor residual para derretir mantequilla o para mantener calientes los alimentos.  
Cuando se apague la letra «H» es posible que la zona de cocción todavía esté caliente. ¡Existe peligro de quemaduras!

### Desconexión automática de seguridad

La duración máxima del servicio de cada una de las zonas de cocción está limitada y puede extraerse de la tabla que se indica a continuación. Si la desconexión de seguridad ha desconectado el mando Touch Control, entonces aparece una «H» en el indicación de nivel de cocción ④ en caso de que exista calor residual. Accionando la tecla de Encendido/Apagado el mando estará de nuevo listo para el funcionamiento. 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.

### Tabla de tiempos

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

Nivel de cocción	LDS (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

**¡Atención! Ante cualquier problema de maniobrabilidad ó anomalías no registradas en este manual, se deberá desconectar el aparato y avisar al Servicio postventa de Teka.**

### Sugerencias y recomendaciones

Para obtener el máximo rendimiento al funcionar con las encimeras deben cumplirse los siguientes requisitos:

- Utilizar recipientes con fondo totalmente plano, pues cuanto mayor sea la superficie de contacto entre el vidrio y el recipiente, mayor será la transmisión de calorías. Para evitar abolladuras en los fondos recomendamos que éstos sean gruesos.
- No es recomendable utilizar recipientes cuyo diámetro sea menor que el del dibujo de la zona calefactora.
- Centrar bien los recipientes sobre los dibujos que indican la zona calefactora.
- Secar los fondos de los recipientes antes de colocarlos sobre la encimera vitrocerámica.
- No dejar ningún objeto o utensilio de plástico ó láminas de aluminio sobre la encimera de vidrio.
- No deslizar los recipientes que tengan bordes ó filos que puedan rayar el vidrio.

## 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, hay que limpiar la encimera. Seguidamente hay que conectar sucesivamente todas las zonas de cocción, sin recipientes encima, durante tres minutos a la máxima potencia. De este modo se elimina el olor a nuevo y se evapora 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: Las superficies de las zonas de cocción y de calentamiento se ponen calientes durante el servicio. Por ello, por principio, hay que mantener alejados a los niños pequeños.**

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.

**No depositar objetos metálicos como p.ej. cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de cocción, debido a que estos pueden calentarse.**

**Después de su uso, con el fin de evitar una reconexión accidental, la zona de cocción debe ser desconectada a través del control táctil Touch Control.**

¡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.

Hay que mantenerse en las proximidades siempre que se preparen alimentos con grasa o aceite. El aceite sobrecalentado puede inflamarse. No verter jamás agua sobre aceite o grasa inflamados. ¡Existe peligro de quemaduras! Antes bien, lo que hay que hacer es tapar el recipiente para ahogar el fuego y desconectar la zona de cocción. Dejar entonces que el recipiente se enfríe sobre la zona de cocción.

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!**

**¡Atención! Precaución al utilizar ollas especiales para calentar al baño maría.  
¡El contenido de tales ollas puede evaporarse sin que uno se dé cuenta!  
Ello tiene como consecuencia daños en la olla y en el quemador.  
¡No asumimos ninguna responsabilidad por tales daños!**

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

**¡Atención! Manténgase 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 quemarse 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

Eliminar suciedad profunda con «Sidel Spezial für Edelstahl», «Stahlfix» o «Cerafix». 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 mejor manera de eliminar **suciedad persistente e incrustaciones** consiste en utilizar 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 ④, 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 quemada que no fueron limpiados.

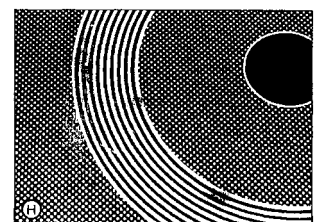
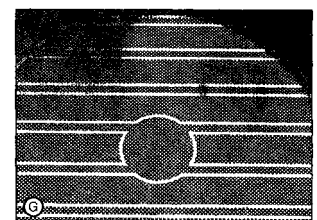
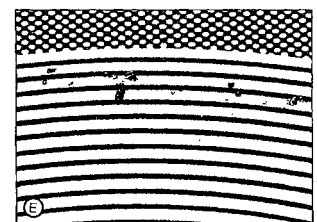
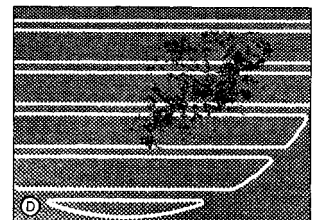
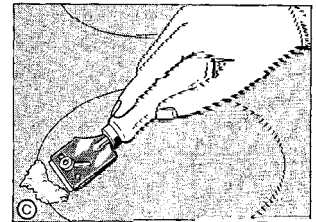
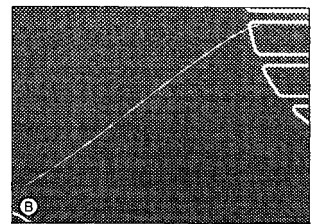
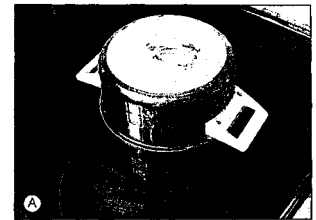
**El cambio de tonalidad metálica** © se produce por desgaste abrasivo causado por el fondo de recipientes o por uso de detergentes inadecuados. Pueden eliminarse con dificultad usando «Sidel Spezial für Edelstahl» o «Stahlfix». Posiblemente sea necesario repetir la limpieza varias veces.

**Decoración desgastada** ④. Mediante la utilización de productos de limpieza abrasivos y fondos de olla que rozan, se va desgastando la decoración produciéndose manchas oscuras.

**El azúcar fundido** o los alimentos con contenido en azúcar tienen que ser retirados de inmediato en estado caliente con una rasqueta de cristal ©, en caso contrario pueden producirse daños ④, ⑤.

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 «Cerafix». El alto contenido en sílica 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

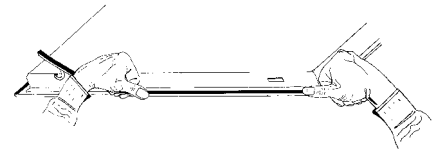
### 4.1 Recorte de la superficie de trabajo

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 (figs. 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.



### 4.2 Montaje

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

Al montar la encimera sobre una placa de trabajo que disponga de un revestimiento cerámico o similar (azulejos), deberá retirar la junta de la encimera y proceder a la impermeabilización de la misma respecto a la superficie de trabajo con material aislante, tal como caucho-silicona resistente al calor.

**¡Atención!** La parte inferior de la encimera se calienta hasta más de 95°C. Para evitar accidentes, hay que asegurar que un contacto accidental con la parte inferior de la encimera no sea posible. Respetar las instrucciones de este manual.

**¡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 debe 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).

Si la encimera ha de ser montada por encima de un horno incorporado, éste tiene que estar equipado con un ventilador de refrigeración. En este caso no es necesario un entresuelo.

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.

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.



**Apretar los tornillos a mano con un destornillador; no emplear un destornillador eléctrico.**

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

### 4.3 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.

Al aparato eléctrico deberá ir antepuesto de lado instalación un dispositivo de separación omnipolar con una apertura mínima de contactos de 3 mm. Observar que la tensión de red concuerde con la de la placa de características.

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

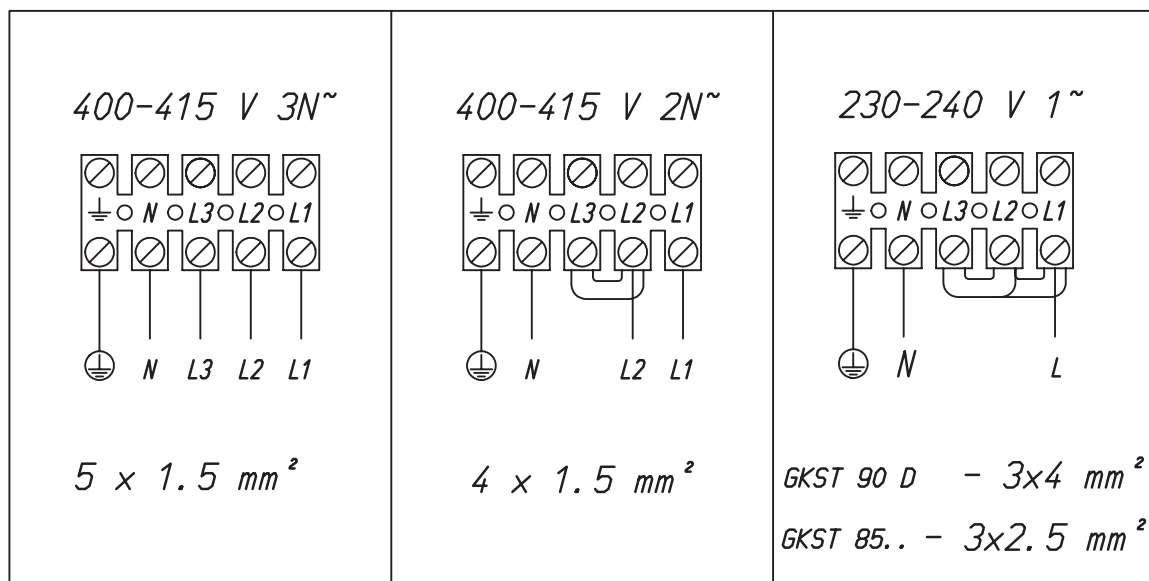
**La línea de conexión deberá corresponder como mínimo al tipo H05 VVF.**

**En caso de que la línea de alimentación del aparato esté dañada, se deberá cambiar por el fabricante, su Servicio Postventa u otra persona igualmente calificada para evitar peligros.**

**Hay que tener cuidado de que la longitud no necesitada de la línea de conexión no sea tendida en la zona de montaje de la encimera. La posición del pasamuros para cable puede tomarla de la figura 4.**

**El montaje tiene que garantizar una protección completa contra contacto accidental.**

#### Posibilidades de conexión



### 4.4 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, deberá indicar siempre el tipo y número de fabricación. En la placa de características o en la cubierta de las instrucciones de utilización encontrará 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 útiles, sin perjudicar sus características esenciales.

E

Tipo: FGKST 85 ..  
Facette

Fig. 1

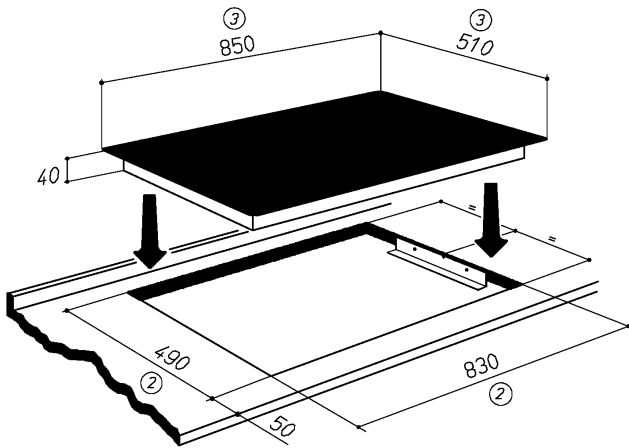
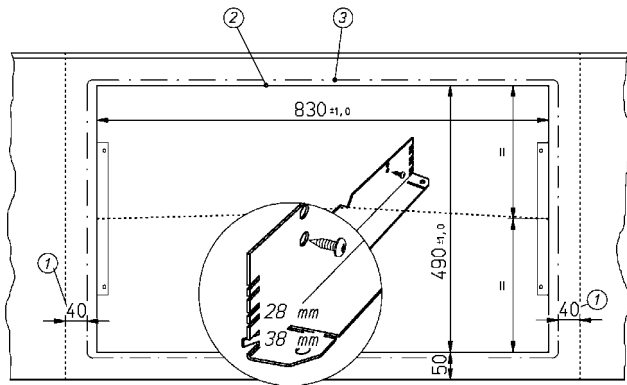


Fig. 2



- ① Distancias mínimas a paredes vecinas
- ② Medida de fresado
- ③ Medida exterior de la encimera
- ④ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

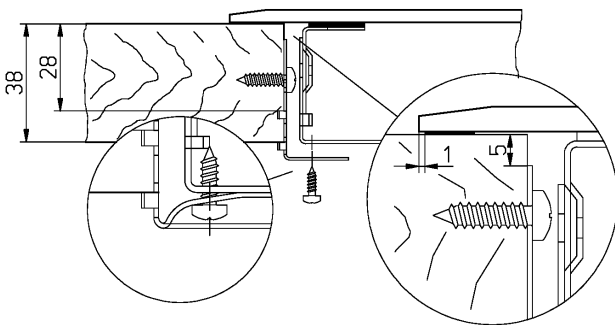
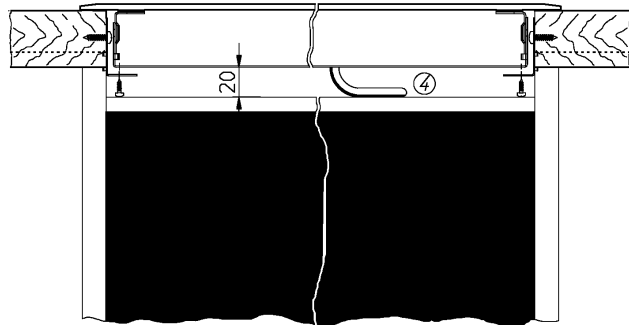


Fig. 4



Tipo: FGKST 85 .. FB

Fig. 1

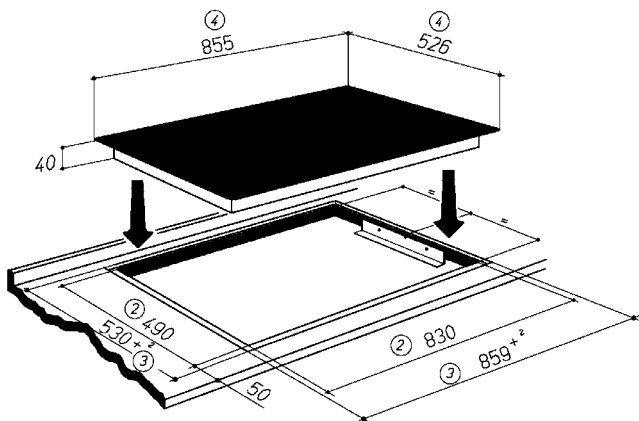
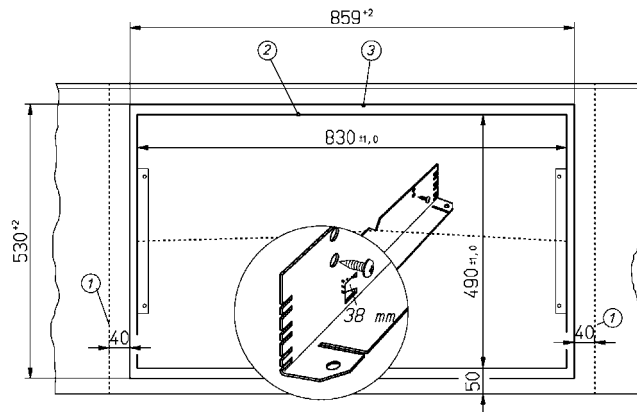


Fig. 2



- ① Distancias mínimas a paredes vecinas
- ② Medida de fresado interior
- ③ Medida de fresado exterior
- ③ Medida exterior de la encimera
- ⑤ Conducción de cable en la pared trasera

Fig. 3

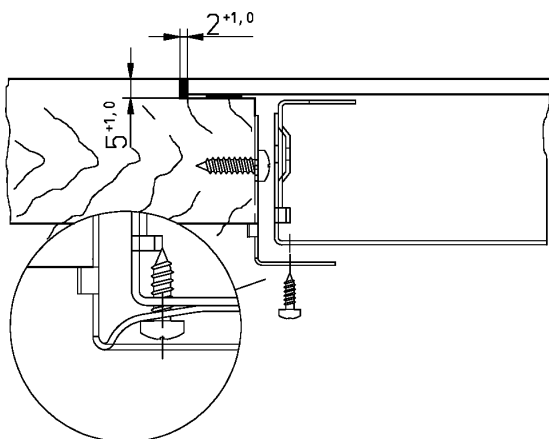
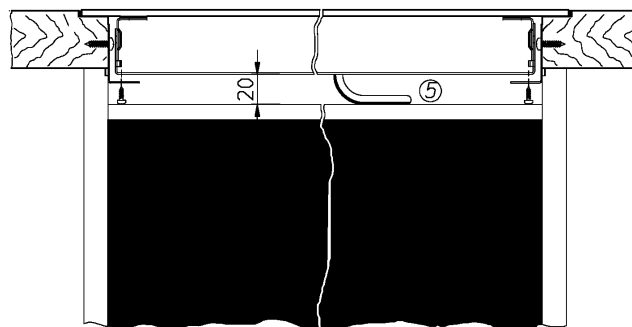


Fig. 4



E

Tipo: GKST 90 D

Fig. 1

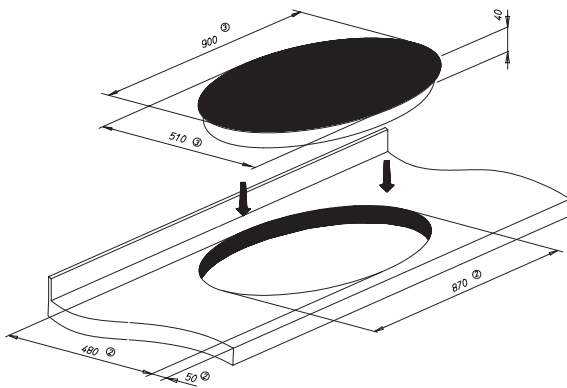


Fig. 3

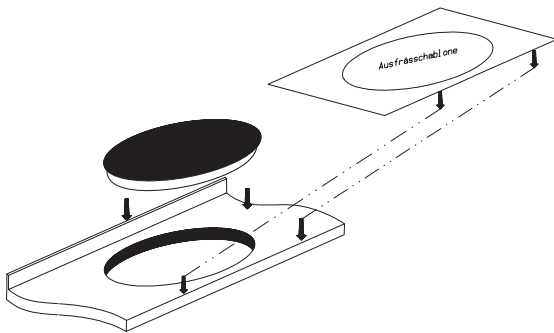
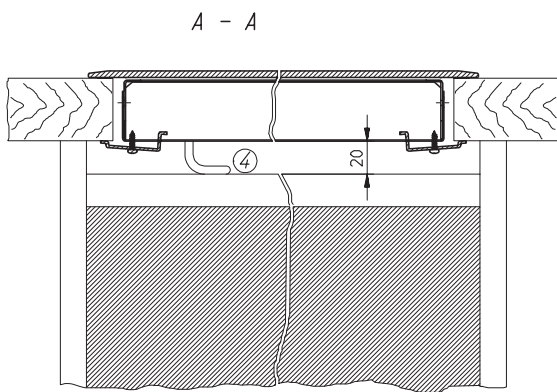
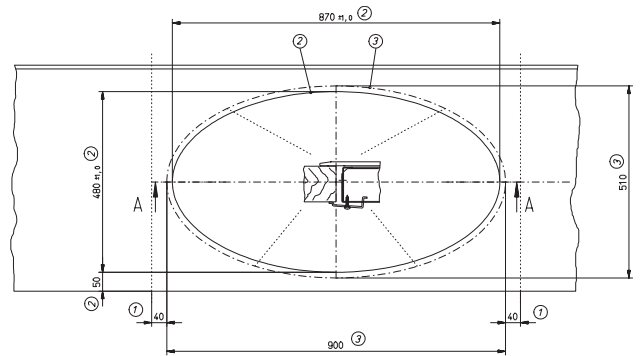


Fig. 4



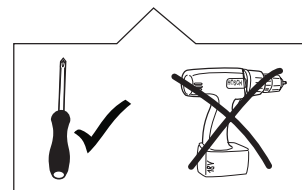
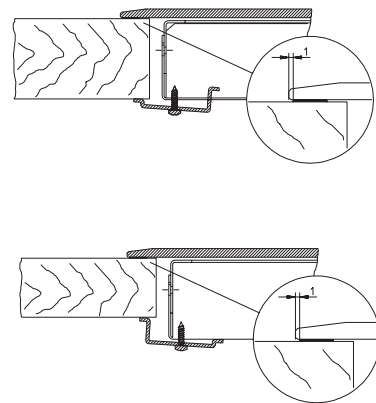
Fijación en placas de trabajo

Fig.2



- 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

Fig. 3a



Adquiriu uma placa vitrocerâmica com painel de comandos Touch-Control.

Para que possa desfrutar durante muito tempo da sua placa, preste especial atenção aos capítulos 2 e 3 deste manual de instruções.

Este manual de instruções serve para vários modelos 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. Utilização

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

### 2. Aspectos a ter em conta

- 2.1 Algumas instruções relativas às painelas
- 2.2 Indicações importantes

### 3. Limpeza e conservação

### 4. Montagem

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

## Indicações de segurança




### Cuidado!

As pessoas que não estejam familiarizadas com a utilização da placa de cozinhar encastrável só devem usá-la sob vigilância.

Por esse motivo, tome as medidas de precaução necessárias e não deixe que as crianças brinquem com o aparelho.

## Indicações sobre a protecção do meio ambiente

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, ajuda a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

## Eliminação

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível.

O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo.

# 1. Utilização

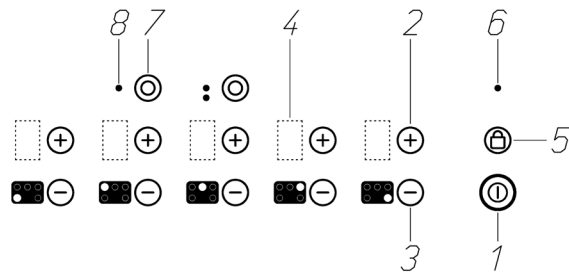
## 1.1 A sua nova placa de cozinhar com comando Touch-Control

Este manual é válido para os modelos GKST 85.. e GKST 90 D.

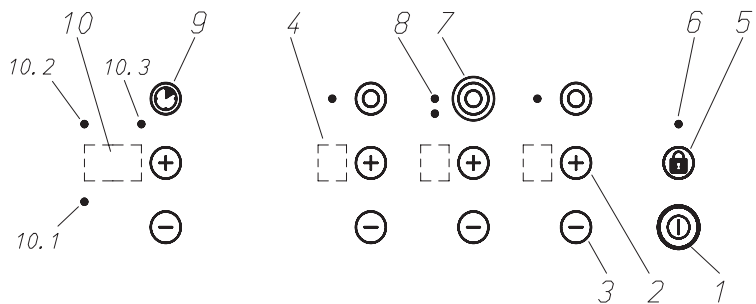
## 1.2 Painel de comandos Touch-Control

Depois de ligar a tensão de alimentação (ligação à rede), ocorre em primeiro lugar um autoteste do sistema de comando que é encerrado quando soar um breve sinal acústico (equilibrção). Em seguida, o sistema de comando encontra-se no modo pronto para o funcionamento. Durante a equilibrção, no display dos níveis de cozimento ④ permanece aceso um sinal de menos. Se a equilibrção for concluída com êxito, este sinal apaga-se. Durante a equilibrção, as teclas de sensor não podem estar cobertas com objectos ou similares.

- ① Tecla LIG/DESL (interruptor de emergência)
- ② Tecla «Mais»
- ③ Tecla «Menos»
- ④ Display dos níveis de cozimento
- ⑤ Tecla de bloqueio
- ⑥ Lâmpada de controlo da tecla de bloqueio
- ⑦ Tecla de activação de circuito múltiplo
- ⑧ Lâmpada de controlo para circuito adicional de aquecimento
- ⑨ Tecla do temporizador
- ⑩ Indicação do tempo
- ⑩/1 Lâmpada de controlo para zona de cozinhar esquerda
- ⑩/2 Lâmpada de controlo para zona de cozinhar no centro
- ⑩/3 Lâmpada de controlo para zona de cozinhar direita



GKST 85..



GKST 90 D

## 1.3 Comando Touch-Control

Sempre que premir uma tecla soa um sinal acústico como confirmação.

Carregando na tecla LIG/DESL ①, o sistema de comando é activado.

Em todas as indicações de níveis de cozimento ④ e na indicação do tempo ⑩ acende um «0». A operação seguinte tem que ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão o sistema de comando desliga-se automaticamente.

Ao accionar a tecla «Menos» ③, aparece o nível de cozimento 4.

Em seguida, pode-se seleccionar com a tecla «Mais» ou «Menos» um nível de cozimento entre 0 e 9.

Com a tecla «Menos» ③, o nível de cozimento pode ser comutado para o «0». Se carregar simultaneamente nas teclas «Menos» e «Mais» ②/③, ele é directamente desligado.

A seguir surge um «0» que se apaga após 10 segundos.

**O sistema de comando completo pode ser desligado em qualquer momento através da tecla LIG/DESL ①.**

## Processo de ebulição

Esta função simplifica-lhe o processo de cozinhar. A zona de cozinhar é automaticamente aquecida com toda a potência e comutada na altura indicada (ver tabela) para o nível de potência por si seleccionado.

Se uma zona de cozinhar for ligada através da tecla «Mais» ②, aparece o nível de cozinhado 9. O **processo de ebulição** está agora **activo** e a casa decimal acende. A operação seguinte tem que ocorrer dentro dos próximos **10 segundos**, senão a casa decimal e o processo de ebulição deixam de estar activos. Com a tecla «Menos» ③, seleccione um nível de cozimento entre 9 e 0. O **processo de ebulição permanece activo** e a casa decimal acende. Se o accionamento ocorrer após a casa decimal desaparecer, o processo de ebulição deixa de estar activo. Ao alterar o nível de cozimento durante o processo de ebulição, o tempo de fervura é automaticamente ajustado (ver tabela).

## Tabela de tempos

PE = Processo de ebulição, indicação em segundos

Nível de cozimento	LF (s)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## Activação de circuito duplo / circuito triplo

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

Selecione um nível de cozimento desejado entre 1 e 9. Prima a tecla da activação de circuito múltiplo ⑦ para activar o segundo circuito de aquecimento. A lâmpada de controlo ⑧ acende-se. Prima novamente a tecla de activação de circuito múltiplo ⑦ para activar o terceiro circuito de aquecimento. A segunda lâmpada de controlo da activação de circuito múltiplo ⑧ acende-se. Para desactivar o circuito duplo / circuito triplo é necessário que a respectiva zona de cozinhar esteja activa. Os circuitos externos de aquecimento desligam-se se premir novamente a tecla de activação de circuito múltiplo ⑦. As lâmpadas de controlo da activação de circuito múltiplo ⑧ apagam-se.

## Temporizador

O temporizador permite desligar automaticamente uma zona de cozinhar após ter decorrido um tempo ajustado entre 01 e 99 minutos. A zona de cozinhar desejada deve estar activada. Premir a tecla do temporizador ⑨ até que a lâmpada de controlo ⑩/1/2/3 da zona de cozinhar desejada se acenda. A indicação de tempo do temporizador ⑩ mostra «00». Com a tecla Menos ou Mais ③/②, seleccione um tempo de cozimento desejado entre 01 e 99 minutos. A lâmpada de controlo ⑩/1/2/3 da zona de cozinhar seleccionada acende-se.

O tempo de cozimento ajustado pode ser alterado a qualquer momento. O comando do tempo de cozimento só é possível para uma zona de cozinhar.

Quando o tempo de cozimento programado estiver terminado, a zona de cozinhar desliga-se automaticamente, sendo então emitido um sinal acústico durante 10 segundos. Este sinal pode ser desligado premindo qualquer tecla. Para desactivar previamente o temporizador, com a tecla Menos ③ ou a tecla do temporizador ⑨ pode-se colocar o temporizador em «00». O temporizador também pode ser utilizado como relógio para marcar o tempo de cozimento de ovos, mesmo sem nenhuma zona de cozinhar activa. Neste caso, ao ajustar o temporizador ⑨, não pode haver nenhuma zona de cozinhar activa.

## Bloqueio

Se premir a tecla de bloqueio ⑤ durante aprox. 2 segundos (a indicação do bloqueio ⑥ acende-se), todas as teclas - excepto a tecla LIG/DESL - são bloqueadas contra um accionamento inadvertido.

A indicação do bloqueio apaga-se novamente após aprox. 2 s, mas o bloqueio permanece activo. Logo que uma tecla qualquer seja accionada, a indicação do bloqueio acende-se novamente durante aprox. 2 s.

### As seguintes operações continuam a poder ser efectuadas:

- Desconexão através da tecla LIG/DESL (interruptor de emergência)
- Desconexão através do accionamento simultâneo da tecla «Mais» e «Menos»
- Desbloquear

Se premir novamente a tecla de bloqueio ⑤, o bloqueio é desactivado.

A indicação do bloqueio acende-se durante aprox. 2 s e apaga-se outra vez.

O bloqueio deixa de estar activo.





## Indicação do calor residual

A placa de cozinhar vitrocerâmica está equipada com uma indicação de calor residual «H».

A placa vitrocerâmica não aquece directamente, mas sim devido ao calor de retorno da panela.

Enquanto que o «H» estiver aceso após a desconexão, o calor residual pode ser aproveitado para derreter e manter quentes os alimentos.

Depois de a letra «H» desaparecer, a zona de cozinhar ainda pode estar quente. Perigo de queimaduras!

## Dispositivo de desligamento automático

O tempo máximo de funcionamento de cada zona de cozinhar está limitado e pode ser consultado na 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 ④ um «H» se houver calor residual. Se premir a tecla LIG/DESL, o sistema de comando volta a ficar pronto para o funcionamento.

Se premir em mais do que uma tecla ao mesmo tempo, excepto nas teclas Menos e Mais, isso não será aceite pelo sistema de comando como um accionamento válido das teclas. Se uma ou várias teclas forem accionadas durante mais de **10 segundos** (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.

## Tabela de tempos

LTF = Limitação do tempo de funcionamento, indicação em horas.

Nível de cozimento	LTF (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 2. Aspectos a ter em conta

### 2.1 Algumas instruções relativas às panelas

Utilize apenas panelas e frigideiras com um fundo firme, plano e, se possível, bem grosso. Isto aplica-se principalmente para cozinhar a altas temperaturas, como por exemplo para fritar. Os fundos irregulares de panelas aumentam o tempo de cozedura e elevam o consumo de energia. A melhor transmissão de energia é alcançada ao usar panelas e zonas de cozinhar do mesmo diâmetro. Tape as panelas com uma tampa. Se não tapar a panela ou se não a tapar bem, irá desperdiçar 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. Por favor observe as instruções de uso do fabricante.

Remova imediatamente alimentos que vertam para fora da panela.

**Antes de cozinhar pela primeira vez, deve limpar a placa de cozinhar. Em seguida, ligue as zonas de cozinhar consecutivamente, sem panelas, durante três minutos no nível máximo. O cheiro a novo é desta forma eliminado e a humidade eventualmente existente nos elementos de aquecimento é evaporada. Este procedimento 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, mantenha as crianças afastadas.**

Evite a queda de objectos duros 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 a uma utilização descuidada - a placa vitrocerâmica indicar rupturas, fissuras ou fendas, deixe de usá-la imediatamente e desligue-a da rede. Além disso, desligue o interruptor automático de ligação do fogão na caixa de fusíveis. O Serviço de Assistência Técnica tem de ser informado.

**Objectos de metal como, p. ex., faca, garfo, colher e tampa não devem ser colocados sobre a placa de cozinhar, pois podem ficar quentes.**

**Depois de usar a zona de cozinhar, é necessário desligá-la através do Touch-Control - e não apenas pelo detector de panelas - para evitar que a mesma se ligue de novo inadvertidamente.**

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

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

Quando preparar alimentos com gordura ou óleo, não se afaste do local. O óleo sobreaquecido pode-se inflamar. Nunca deite água em gordura ou óleo a arder. Perigo de queimaduras! Tape as panelas para apagar o fogo e desligue a zona de cozinhar. Deixe arrefecer as panelas nas zonas de cozinhar.

Além disso, os cabos de ligação dos aparelhos eléctricos - que estejam conectados, p. ex., em tomadas próximas da placa de cozinhar - não podem entrar em contacto com as zonas de cozinhar quentes.

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

**Atenção: Cuidado ao usar panelas de pressão. As panelas de pressão podem continuar a cozinhar vazias sem que se aperceba disso! Isso danifica a panela e a zona de cozinhar. Neste caso não se aceita qualquer tipo de responsabilidade!**

### 3. Limpeza e conservação

Após cada utilização, limpe a placa de cozinhar já arrefecida. Mesmo pouca sujidade queima quando a placa for ligada novamente. Utilize apenas produtos de limpeza recomendados. Palha de aço, esponjas de limpeza e agentes de limpeza em pó arranham a placa. O “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 água quente e detergente. Retire o resto de detergente com água fria. A seguir, seque muito bem a placa. As manchas causadas pela água que verteu da panela devem ser eliminadas com vinagre, ou com limão, ou ainda com um agente de descalcificação. Se um destes agentes cair na armação da placa, remova-o imediatamente com um pano molhado, pois se não o fizer são provocados pontos opacos.

#### Sujidades fortes

Remova sujidades fortes com “Sidol Especial para Aço-Inox”, “Stahlfix” ou “Cerafix”. Aplique o produto de limpeza, sem o diluir, com um papel de cozinha e esfregue. Deixe actuar o produto. Finalmente, remova-o completamente com água fria e seque a placa de cozinhar. Os produtos de limpeza que ficam sobre a placa de cozinhar podem danificá-la quando esta for novamente aquecida.

**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 uma espátula, não compre uma com cabo de material sintético, pois o material sintético pode ficar agarrado à placa de cozinhar quente. Tenha cuidado ao usá-la – perigo de ferimento.

**Alimentos que contêm açúcar** podem danificar de forma permanente a superfície vitrocerâmica, uma vez que a riscam depois de secarem. Para evitar tais danos, remova estes alimentos imediatamente enquanto a placa ainda não estiver fria ④, ⑤.

#### Alterações da cor da placa de cozinhar

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

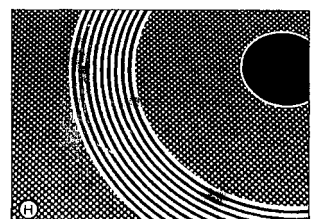
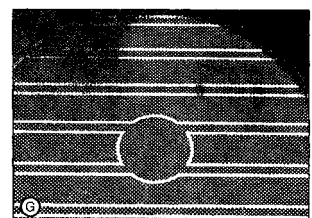
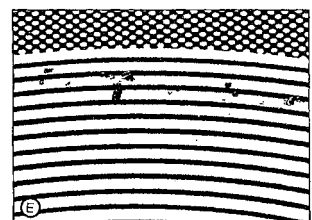
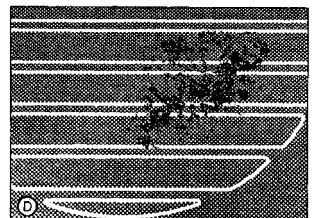
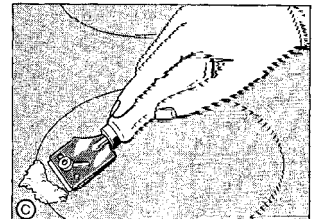
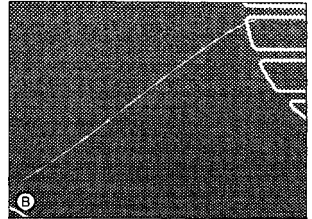
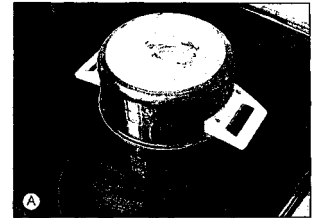
**Manchas metálicas furta-cores** © surgem devido ao atrito do fundo da panela ou devido a produtos de limpeza não apropriados. Elas só podem ser removidas com muito custo com “Sidol Especial para Aço-Inox” ou “Stahlfix”. Eventualmente, a limpeza tem que ser repetida várias vezes.

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

O açúcar derretido ou os alimentos que contêm açúcar têm de ser removidos rapidamente da placa ainda quente com ajuda de uma espátula para vidro ©; caso contrário, podem surgir danos ④, ⑤.

Se conservar adequadamente a sua placa de cozinhar, ela permanecerá bonita por mais tempo e a limpeza torna-se mais fácil.

**Para a conservação**, recomendamos “Cerafix”. A grande percentagem de silicone deste produto cria uma camada de protecção na placa que repele água e sujidades. Todas as sujidades permanecem sobre esta camada e, consequentemente, podem ser removidas com mais facilidade. É importante que este produto de conservação seja aplicado com regularidade.



## 4. Montagem

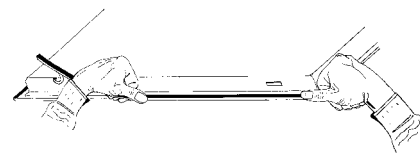
### 4.1 Entalhe do balcão de serviço

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 (fig. 1+2).

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

O balcão de serviço e, por conseguinte, a placa de cozinhar têm que ser instalados de forma nivelada. Uma placa de cozinhar desnivelada está sob tensão, o que aumenta o perigo de ruptura.



### 4.2 Instalação

Antes da instalação, verifique se o vedante não foi mal colocado em torno de placa de cozinhar.

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

**Atenção!** A parte de baixo da placa de cozinhar atinge uma temperatura acima de 95°C. Para evitar acidentes, é necessário garantir a protecção contra contacto completa em relação à parte de baixo da placa de cozinhar. Por favor observe as indicações neste manual de instruções.

**Atenção!** Se a placa de cozinhar estiver assente sobre partes de móveis (paredes laterais, gavetas, etc.), é necessário instalar um fundo intermédio, de modo que se torne impossível um contacto accidental com a parte inferior da placa de cozinhar. O fundo intermédio só pode ser removível com ferramentas e precisa de ser instalado a uma distância de pelo menos 20 mm da parte inferior da placa de cozinhar, de tal forma que o cabo de ligação à rede não fique em contacto com esta última (fig. 4).

**Caso a placa de cozinhar deva ser instalada sobre um forno encastrável, este deve estar equipado com um ventilador de refrigeração. Neste caso, não é necessário um fundo intermédio.**

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

Posicione cuidadosamente a placa de cozinhar no entalhe e una-a fixamente ao balcão de serviço com os respectivos elementos de fixação.

Tenha atenção para que o balcão de serviço e a placa de cozinhar fiquem nivelados. É preciso evitar que os líquidos penetrem entre o rebordo da placa de cozinhar e o balcão de serviço, ou entre o balcão de serviço e a parede, e chegue até aos aparelhos eléctricos eventualmente instalados por baixo do balcão. Utilize perfis, fitas ou agentes de vedação. No que diz respeito ao grau de protecção contra o perigo de incêndio, o aparelho é do tipo Y. Isto significa que este aparelho pode ser instalado de tal forma que a parte traseira e uma das suas partes laterais possam ficar adjacentes a paredes ou a laterais de móveis de qualquer altura. No entanto, do outro lado só se podem colocar móveis ou aparelhos da mesma altura da placa.



**Aperte os parafusos apenas com uma chave de parafusos manual; não utilize uma aparafusadora sem fio.**

### 4.3 Ligação eléctrica (cargas conectadas)

(Tipo de ligação eléctrica e designação do modelo: veja a primeira página do manual de instruções).

A ligação eléctrica tem de ser realizada por um técnico autorizado que deve estar ciente da montagem regulamentar segundo os regulamentos em vigor (VDE na Alemanha, ÖVE na Áustria, SEV na Suíça, etc.). É necessário ter especialmente atenção ao cumprimento integral destes regulamentos e dos da empresa local de abastecimento de energia eléctrica.

No momento da instalação, deve ser ligado em série ao aparelho eléctrico um dispositivo seccionador eficaz em todos os pólos, com uma abertura de contacto de no mínimo 3 mm. Tenha atenção para que a tensão de rede existente esteja de acordo com a indicada na placa de características do aparelho.

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

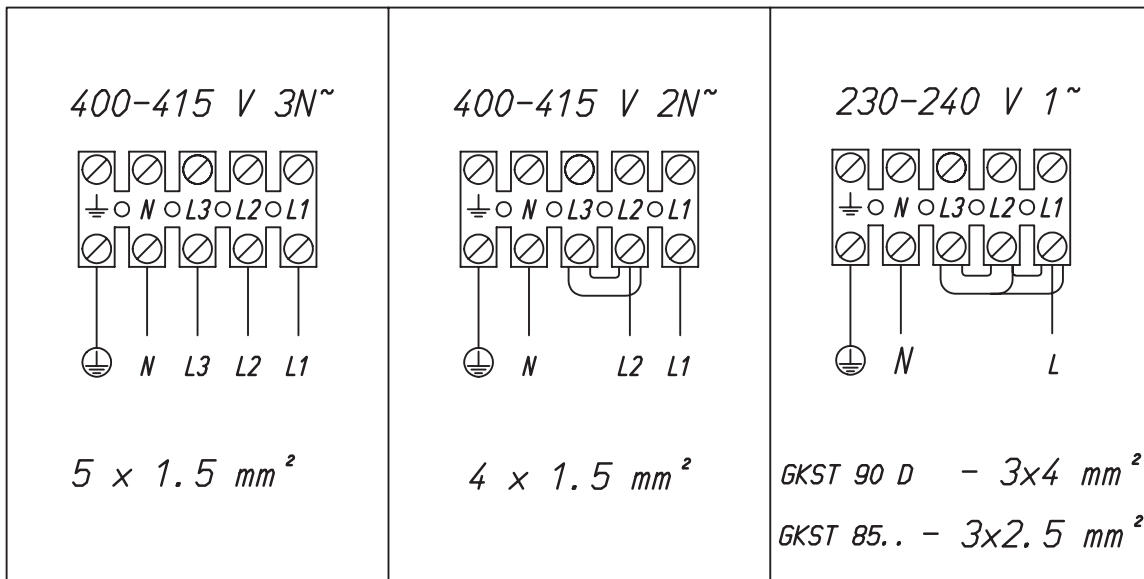
**O cabo de ligação tem de corresponder no mínimo ao tipo H05 VV-F.**

**Se o cabo de ligação deste aparelho for danificado, este tem de ser substituído pelo fabricante, pela Assistência Técnica ou por outra pessoa com uma qualificação semelhante, de forma a evitar situações de perigo.**

**Tenha o cuidado de não colocar o comprimento desnecessário do cabo de ligação na área de montagem da placa de cozinhar. A posição para a passagem do cabo pode ser vista na fig. 4.**

**A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção total contra contactos accidentais.**

#### Possibilidades de ligação

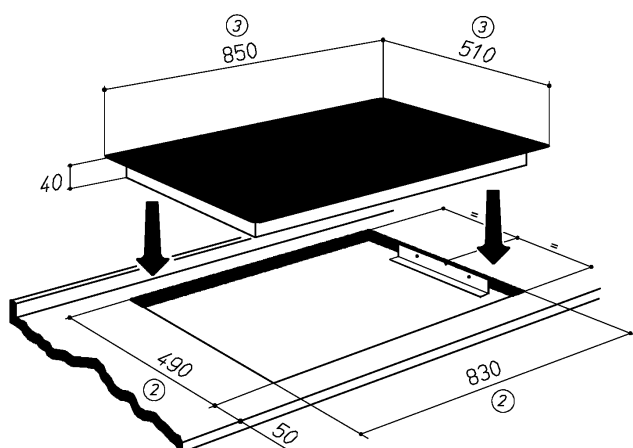


### 4.4 Trabalhos de manutenção e conserto

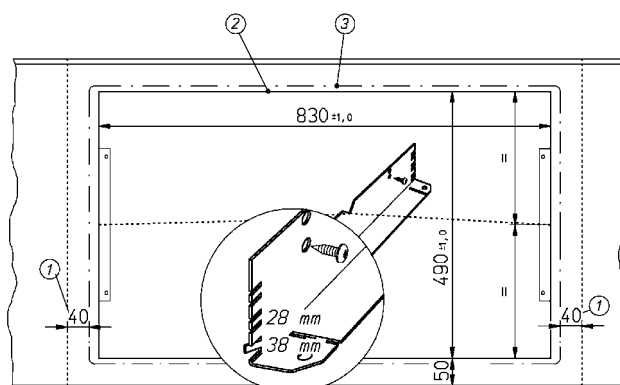
Para realizar consertos é necessário desligar o aparelho da corrente eléctrica, ou seja, em primeiro lugar tem de abrir o dispositivo seccionador da parte da instalação. No caso de contacto com o Serviço de Assistência Técnica, informe-o sempre sobre o tipo e o número de fabrico. Os dados necessários podem ser obtidos a partir da placa de características ou da primeira página do manual de instruções. Sempre que desmontar a placa vitrocerâmica encastrável, o vedante tem que ser verificado e, se necessário, substituído.

Tipo: FGKST 85 ..  
Facette

Ilustr. 1

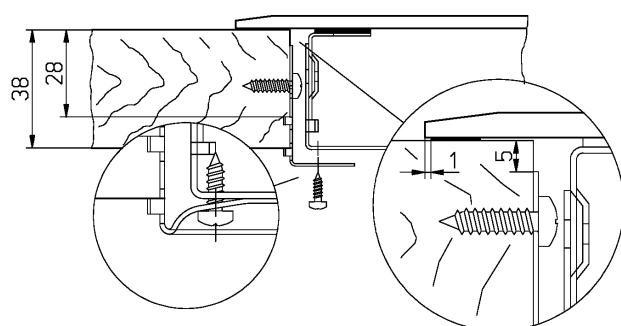


Ilustr. 2

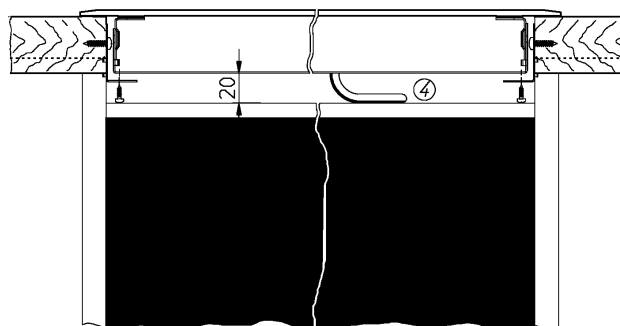


- ① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem
- ③ Medida externa da placa de cozinhar
- ④ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3

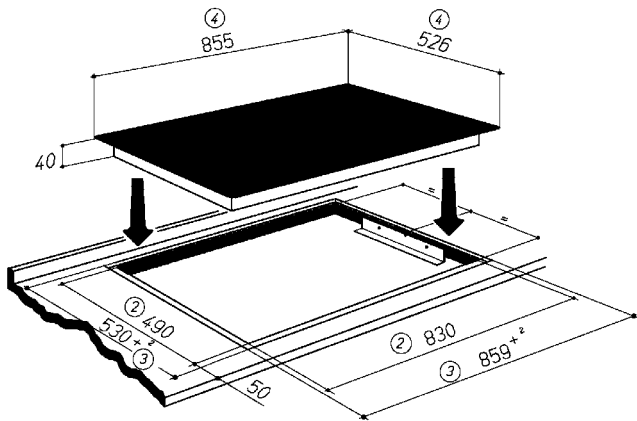


Ilustr. 4

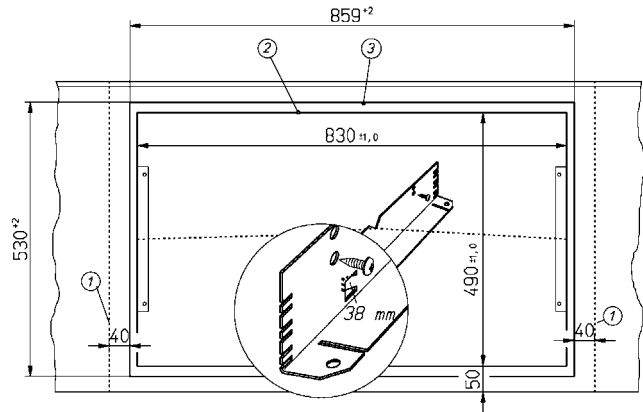


Tipo: FGKST 85 .. FB

Ilustr. 1

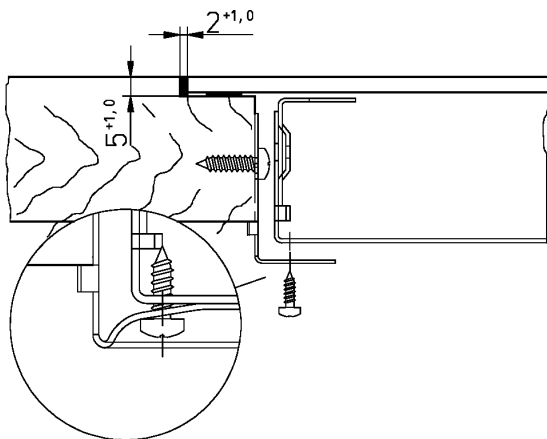


Ilustr. 2

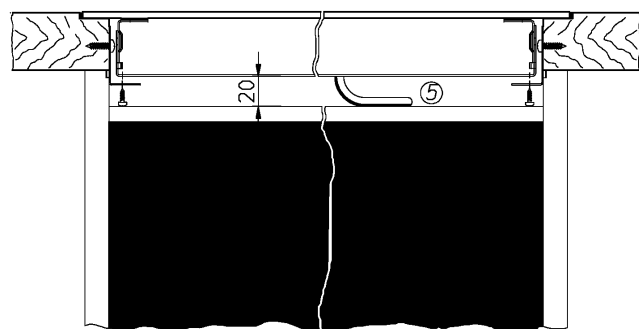


- ① Distâncias mínimas até às paredes adjacentes
- ② Medida de fresagem interior
- ③ Medida de fresagem exterior
- ④ Medida externa da placa de cozinhar
- ⑤ Passagem do cabo na parede traseira

Ilustr. 3



Ilustr. 4





Modelo: GKST 90 D

Fig. 1

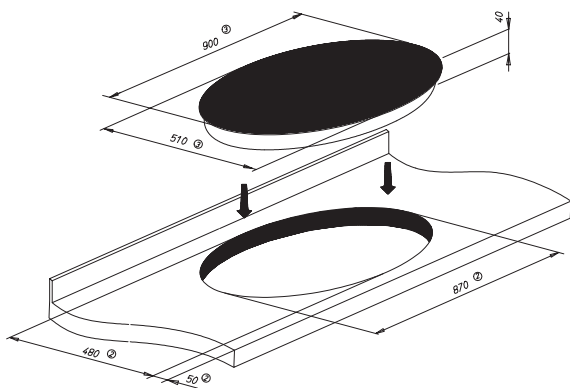


Fig. 3

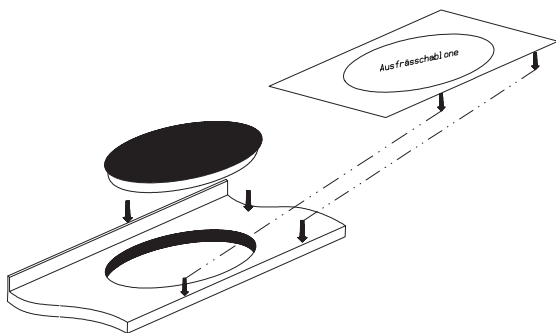
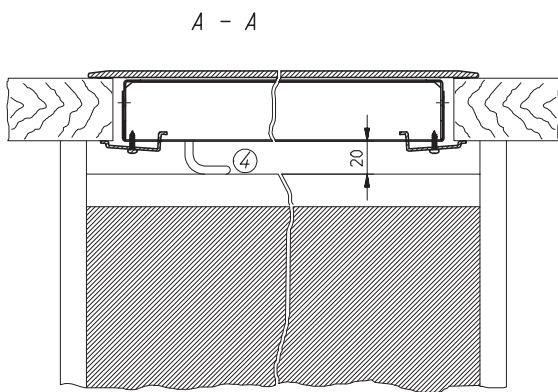
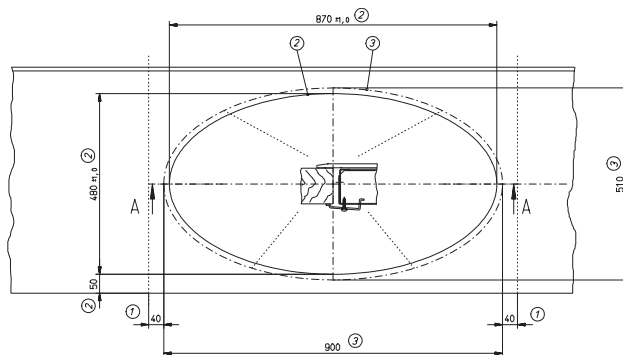


Fig. 4



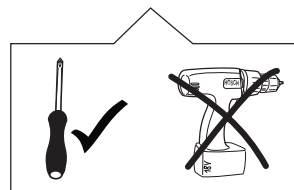
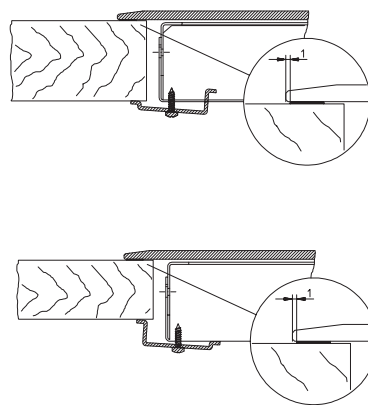
Fixação em balcões de serviço

Fig. 2



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

Fig. 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 με χειρισμό αφής Touch-Control
- 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 Άνοιγμα πάγκου εργασίας
- 4.2 Εντοιχισμός
- 4.3 Ηλεκτρική σύνδεση
- 4.4 Εργασίες συντήρησης και επισκευής

## Υποδείξεις ασφαλείας




### Προσοχή!

Άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με το χειρισμό της εντοιχιζόμενης επιφάνειας μαγειρέματος επιτρέπεται να τη χρησιμοποιούν μόνο υπό επίτηρηση.

Γενικώς, τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν τη συσκευή. Επίσης βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

## Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος

Το σύμβολο  στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μεταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

## Διαχείριση απορριμμάτων

Πετάξτε τα υλικά συσκευασίας με όσο το δυνατόν πιο φιλικό τρόπο για το περιβάλλον.

Ανακυκλώνοντας τα υλικά συσκευασίας εξοικονομούνται πρώτες ύλες και μειώνονται τα σκουπίδια.

# 1. Χειρισμός

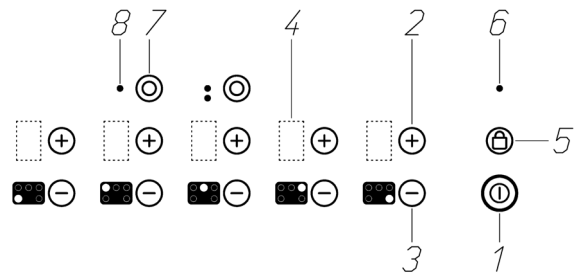
## 1.1 Το νέο σας πεδίο μαγειρέματος με χειρισμό αφής Touch-Control

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης ισχύουν για τον τύπο: GKST 85.. και GKST 90 D.

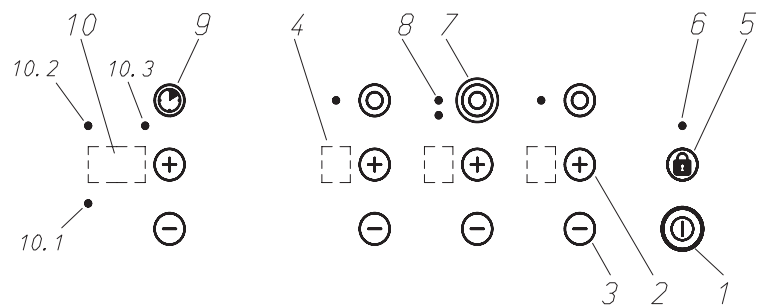
## 1.2 Πεδίο χειρισμού αφής Touch-Control

Αφού συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο (παροχή ρεύματος), το σύστημα διεύθυνσης κάνει αρχικά έναν αυτοέλεγχο ο οποίος τελειώνει όταν ακουστεί ένα σύντομο ηχητικό σήμα. (σύγκριση). Αμέσως μετά, το σύστημα διεύθυνσης βρίσκεται στη λειτουργία standby (σε ετοιμότητα). Κατά τη διάρκεια της σύγκρισης στην ένδειξη της βαθμίδας μαγειρέματος ④ ανάβει το σήμα Μείον. Αν η σύγκριση αποπερατωθεί με επιτυχία, το σήμα αυτό σβήνει πάλι. Κατά τη διάρκεια της σύγκρισης, τα πλήκτρα-αισθητήρια δεν επιτρέπεται να καλύπτονται με αντικείμενα ή οτιδήποτε άλλο.

- ① Πλήκτρο ON/OFF  
(απενεργοποίηση κινδύνου)
- ② Πλήκτρο Συν
- ③ Πλήκτρο Μείον
- ④ Ένδειξη βαθμίδων μαγειρέματος
- ⑤ Πλήκτρο ασφάλισης
- ⑥ Λυχνία ελέγχου ασφάλισης
- ⑦ Πλήκτρο περισσότερων κύκλων
- ⑧ Λυχνία ελέγχου για πρόσθετο κύκλωμα θέρμανσης
- ⑨ Λυχνία ελέγχου ρολογιού
- ⑩ Ένδειξη ρολογιού
- ⑩/1 Λυχνία ελέγχου για ζώνη μαγειρέματος αριστερά
- ⑩/2 Λυχνία ελέγχου για ζώνη μαγειρέματος κέντρο
- ⑩/3 Λυχνία ελέγχου για ζώνη μαγειρέματος δεξιά



GKST 85..



GKST 90 D

## 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 ① ενεργοποιείται το σύστημα διεύθυνσης.

Σε όλες τις ενδείξεις των βαθμίδων μαγειρέματος ④ και στην ένδειξη ρολογιού ⑩ ανάβει ένα «0». Η περαιτέρω ενεργοποίηση πρέπει πλέον να γίνει μέσα στα επόμενα **δέκα δευτερόλεπτα**, γιατί αλλιώς το σύστημα διεύθυνσης απενεργοποιείται και πάλι αυτομάτως.

Αν πατήσετε το πλήκτρο Μείον ③, εμφανίζεται η βαθμίδα μαγειρέματος 4.

Μετά μπορείτε με το πλήκτρο Συν ή Μείον να επιλέξετε μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 0 και 9.

Με το πλήκτρο Μείον ③ μπορείτε να χαμηλώσετε τη βαθμίδα μαγειρέματος μέχρι το «0» ή πατώντας συγχρόνως τα πλήκτρα Μείον και Συν ②/③ να τη σβήσετε απευθείας.

Εμφανίζεται ένα «0» που μετά από 10 δευτερόλεπτα σβήνει.

**Γενικά, όλο το σύστημα διεύθυνσης μπορεί να απενεργοποιηθεί οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης ①.**

## Υπερταχεία θέρμανση

Αυτή η λειτουργία σας διευκολύνει στο μαγείρεμα. Η εστία μαγειρέματος θερμαίνεται αυτομάτως στην πλήρη απόδοση και την προβλεπόμενη στιγμή (βλέπε πίνακα) επανέρχεται στη βαθμίδα απόδοσης που έχετε επιλέξει.

Αν μια εστία μαγειρέματος ενεργοποιηθεί από το πλήκτρο Συν ②, εμφανίζεται η βαθμίδα μαγειρέματος 9. Η **υπερταχεία θέρμανση** είναι τώρα **ενεργοποιημένη** και το δεκαδικό σημείο ανάβει. Η περαιτέρω ενεργοποίηση πρέπει τώρα να ακολουθήσει μέσα στα επόμενα **10 δευτερόλεπτα**, αλλιώς το δεκαδικό σημείο σβήνει και η υπερταχεία θέρμανση δεν είναι πλέον ενεργή.

Επιλέξτε με το πλήκτρο Μείον ③ μια βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 9 και 0. Η **υπερταχεία θέρμανση παραμένει ενεργή** και το δεκαδικό σημείο ανάβει. Αν ακολουθήσει μια ενεργοποίηση αφού σβήσει το δεκαδικό σημείο, τότε η υπερταχεία θέρμανση δεν είναι πλέον ενεργή.

Αν κατά τη διάρκεια της υπερταχείας θέρμανσης αλλάξετε τη βαθμίδα μαγειρέματος, τότε ο χρόνος υπερταχείας θέρμανσης υπολογίζεται αυτομάτως (βλέπε πίνακα).

## Πίνακας χρόνων

ΥΘ = υπερταχεία θέρμανση, τιμές σε δευτερόλεπτα

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΥΘ (δευτ.)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## Ενεργοποίηση δύο / τριών κύκλων

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

Επιλέξτε την επιθυμητή βαθμίδα μαγειρέματος μεταξύ 1-9. Πατήστε το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ⑦ για να ενεργοποιήσετε το δεύτερο κύκλο θέρμανσης. Η λυχνία ελέγχου ⑧ ανάβει. Για να ενεργοποιήσετε και τον τρίτο κύκλο πατήστε ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ⑦. Η δεύτερη λυχνία ελέγχου ⑧ ανάβει. Για την απενεργοποίηση των δύο / τριών κύκλων πρέπει να είναι ενεργοποιημένη η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος. Πατώντας ξανά το πλήκτρο περισσότερων κύκλων ⑦ απενεργοποιούνται οι εξωτερικοί κύκλοι θέρμανσης. Οι λυχνίες ελέγχου ⑧ σβήνουν.

## Ρολόι

Με το ρολόι απενεργοποιείται αυτομάτως μία ζώνη μαγειρέματος μετά το ρυθμισμένο χρόνο 01-99 λεπτών. Η επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι ενεργοποιημένη. Πατήστε το πλήκτρο ρολογιού ⑨ μέχρι να ανάψει η λυχνία ελέγχου ⑩/1/2/3 της επιθυμητής ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη ρολογιού ⑩ δείχνει «00». Με το πλήκτρο Μείον ή Συν ③/② επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος 01-99 λεπτά. Η λυχνία ελέγχου ⑩/1/2/3 της ρυθμισμένης ζώνης μαγειρέματος ανάβει.

Η ρυθμισμένη ζώνη μαγειρέματος μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να ρυθμίζεται μόνο για μια ζώνη μαγειρέματος.

Μόλις τελειώσει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτομάτως και για 10 δευτερόλεπτα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Το σήμα μπορεί να σταματήσει πατώντας οποιοδήποτε πλήκτρο.

Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε το ρολόι πρόωρα, μπορείτε να το μηδενίσετε («00») με το πλήκτρο Μείον ③ ή με το πλήκτρο ρολογιού ⑨.

Το ρολόι μπορεί να χρησιμοποιηθεί και χωρίς να είναι ενεργή κάποια ζώνη μαγειρέματος π.χ. ως ρολόι για το βράσιμο αυγών. Σε αυτή την περίπτωση δεν επιτρέπεται να είναι ενεργοποιημένη καμία ζώνη μαγειρέματος όταν ρυθμίζετε το ρολόι ⑨.

## Ασφάλιση

Πατώντας το πλήκτρο ασφάλισης ⑤ για περίπου 2 δευτ. (η ένδειξη ασφάλισης ⑥ ανάβει) μπλοκάρονται όλα τα πλήκτρα εκτός από το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης, ώστε να μην πατηθούν κατά λάθος. Τότε η ένδειξη ασφάλισης σβήνει μετά από περίπου 2 δευτ. Ξανά, η ασφάλιση όμως παραμένει ενεργοποιημένη. Μόλις πατηθεί ένα οποιοδήποτε πλήκτρο, η ένδειξη ασφάλισης ανάβει πάλι για περίπου 2 δευτ.

### Οι ακόλουθες λειτουργίες συνεχίζουν να είναι εφικτές:

- Απενεργοποίηση από το πλήκτρο ενεργοποίησης / απενεργοποίησης (απενεργοποίηση ανάγκης)
- Απενεργοποίηση πατώντας συγχρόνως το πλήκτρο Συν και Μείον
- Απασφάλιση

Πατώντας ξανά το πλήκτρο ασφάλισης ⑤ η ασφάλιση αναιρείται.

Η ένδειξη ασφάλισης ανάβει για περίπου 2 δευτ. και μετά σβήνει πάλι.

Η ασφάλιση δεν είναι πλέον ενεργή.

## Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας

Το υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος είναι εξοπλισμένο με μια ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας «H».

Η υαλοκεραμική επιφάνεια δεν θερμαίνεται απευθείας αλλά από την επιστρεφόμενη θερμότητα του σκεύους.

Όσο ανάβει το «H» μετά την απενεργοποίηση, η υπολειπόμενη θερμότητα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τήξη ή διατήρηση σε ζεστό.

Αφού σβήσει το γράμμα «H» η ζώνη μαγειρέματος μπορεί ακόμη να είναι ζεστή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

## Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας κάθε ζώνης μαγειρέματος είναι περιορισμένη και μπορείτε να την δείτε στο συνημμένο Πίνακα χρόνων. Όταν η εγκατάσταση ασφαλείας έχει απενεργοποιηθεί το σύστημα διεύθυνσης Touchcontrol, στην ένδειξη βαθμίδας μαγειρέματος ④ εμφανίζεται ένα «H» αν υπάρχει ακόμη υπολειπόμενη θερμότητα. Πατώντας το πλήκτρο ενεργοποίησης κι απενεργοποίησης, 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 πατηθούν ένα ή περισσότερα πλήκτρα για περισσότερο από **10 δευτερόλεπτα**, από ενδεχόμενο φαγητό που υπερχείλισε ή από ένα σκεύος μαγειρέματος, τότε το σύστημα διεύθυνσης θεωρεί ότι πρόκειται για σφάλμα και απενεργοποιείται αυτομάτως.

## Πίνακας χρόνων

ΠΕΔΙΑΛ = Περιορισμός διάρκειας λειτουργίας, τιμές σε ώρες

Βαθμίδα μαγειρέματος	ΠΕΔΙΑΛ (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 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 ίδιου 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 μαγειρέσετε για πρώτη φορά, πρέπει να καθαρίσετε το πεδίο μαγειρέματος. Μετά ενεργοποιήστε τις εστίες μαγειρέματος, τη μία μετά την άλλη, χωρίς σκεύη για τρία λεπτά στη μεγαλύτερη βαθμίδα. Με αυτό τον τρόπο φεύγει η μυρωδιά που έχει η καινούρια συσκευή σας και εξατμίζεται η ενδεχόμενη υγρασία από τα σώματα θέρμανσης. 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. Ειδοποιήστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

**Αντικείμενα από μέταλλο, όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια, γιατί μπορεί να ζεσταθούν.**

**Μετά τη χρήση απενεργοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος από το Touch-Control και όχι μόνο από το σύστημα αναγνώρισης σκεύους, για να μην ενεργοποιηθεί ξανά τυχαία.**

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 αναφλέγμα αντικείμενα ή αντικείμενα που μπορούν να παραμορφωθούν λόγω της θερμότητας.

Μην απομακρύνετε όταν μαγειρεύετε φαγητά με λίπη ή λάδια. Τα λάδια που έχουν υπερθερμανθεί μπορεί να αναφλεχθούν. Μη ρίχνετε ποτέ νερό, για να σβήσετε λίπη ή λάδια που έχουν πιάσει φωτιά. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κλείστε το σκεύος, για να σβήσει η φωτιά και απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Αφήστε τα σκεύη να κρυσώσουν πάνω στην εστία μαγειρέματος.

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!**

**Προσοχή! Προσοχή όταν χρησιμοποιείτε σκεύη για μπεν μαρί. Το περιεχόμενό τους μπορεί να εξατμιστεί χωρίς να το προσέξετε! Αυτό στη συνέχεια μπορεί να προκαλέσει ζημίες στο σκεύος και στο πεδίο μαγειρέματος. Σε τέτοια περίπτωση δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη!**

### 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 Ανοξειδωτο 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 ©. 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 ©, ©.

#### Αλλαγές χρώματος του πεδίου μαγειρέματος

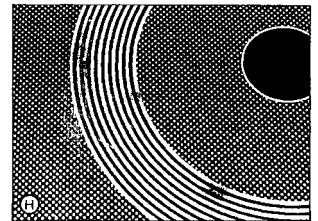
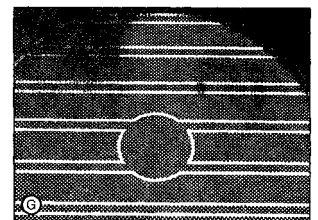
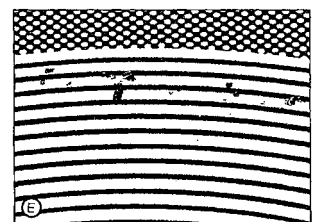
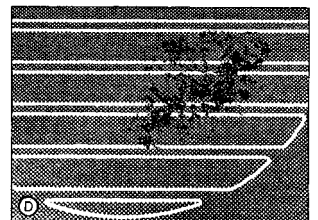
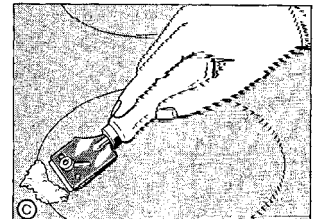
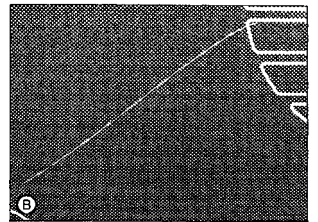
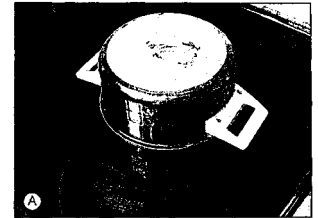
Δεν επηρεάζουν τη λειτουργία και τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού. Δεν πρόκειται για αλλαγές του υλικού αλλά για κατάλοιπα που δεν καθαρίστηκαν και κήκαν.

**Μεταλλικοί θαμπόι αποχρωματισμοί** © δημιουργούνται επειδή ο πάτος του σκεύους τρίβει την επιφάνεια ή επειδή χρησιμοποιήθηκαν ακατάλληλα μέσα καθαρισμού. Βγαίνουν με πολύ κόπο με «Sidel Ειδικό για Ανοξειδωτο Χάλυβα» ή «Stahlfix». Ενδεχομένως θα πρέπει να επαναλάβετε πολλές φορές το καθάρισμα.

**Τριμμένο ντεκόρ** ©. 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 © λιωμένη ζάχαρη ή τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, αλλιώς μπορεί να προκληθούν ζημιές ©, ©.

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

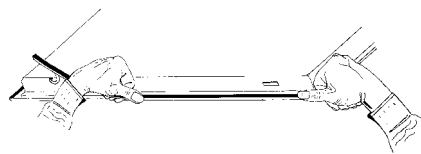
### 4.1 Άνοιγμα πάγκου εργασίας

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.



### 4.2 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!** Η κάτω πλευρά του πεδίου μαγειρέματος θερμαίνεται σε θερμοκρασία άνω των 95°C. Για την αποφυγή ατυχημάτων πρέπει να εξασφαλίζεται πλήρως η προστασία από άγγιγμα της κάτω πλευράς του πεδίου μαγειρέματος. Παρακαλείστε να προσέξετε τις υποδείξεις στις παρούσες οδηγίες χρήσης.

**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 ανοίγματος του δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εγκάρσια δοκάρια. Τοποθετήστε το πεδίο μαγειρέματος προσεκτικά στο άνοιγμα και συνδέστε το σταθερά με τον πάγκο εργασίας με τα ανάλογα στοιχεία στερέωσης.

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. Τοποθετήστε 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.



**Σφίξτε τις βίδες μόνο με κατσαβίδι με το χέρι. Μη χρησιμοποιείτε ηλεκτρικό κατσαβίδι.**

### 4.3 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 σφικτήρα του φέροντος στοιχείου.

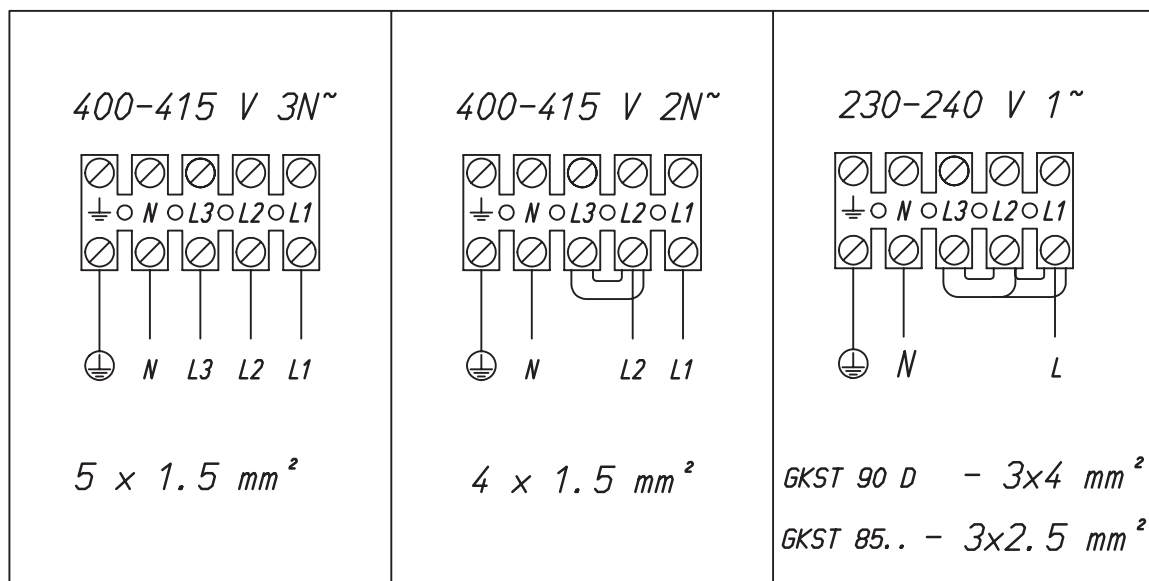
Το καλώδιο σύνδεσης πρέπει να αντιστοιχεί τουλάχιστον στον τύπο H05 VVF.

Αν το καλώδιο σύνδεσης αυτής της συσκευής πάθει κάποια ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την τεχνική του υπηρεσία ή κάποιον άλλο τεχνικό, για να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος.

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.

Με τον εντοιχισμό, πρέπει να εξασφαλίζεται η πλήρης προστασία από άγγιγμα.

#### Δυνατότητες σύνδεσης



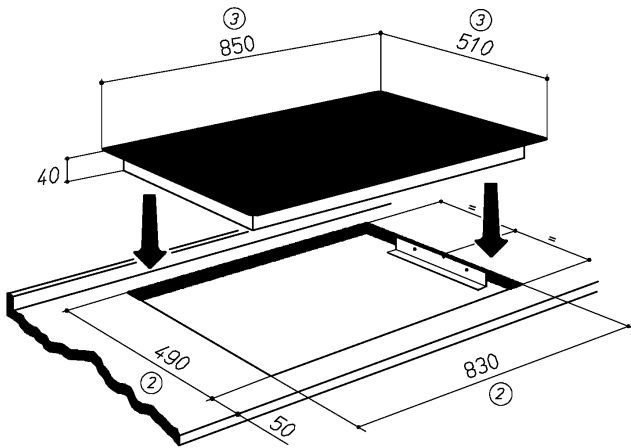
### 4.4 Εργασίες συντήρησης και επισκευής

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 βγάξετε την εντοιχισμένη κεραμική επιφάνεια μαγειρέματος, πρέπει να ελέγχετε τη στεγανοποίησή της και ενδεχομένως να την αντικαθιστάτε.

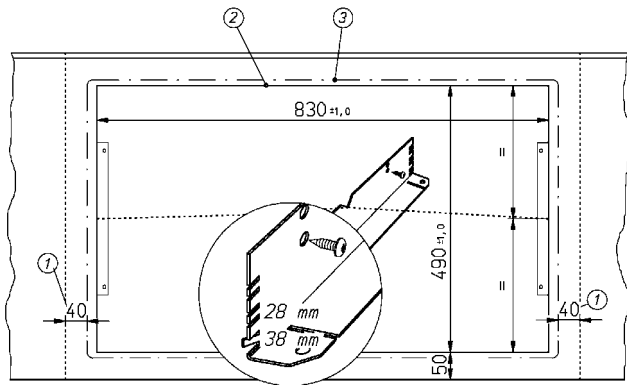


Τύπος: FGKST 85 ..  
Facette (Έδρα)

ΕΙΚ. 1

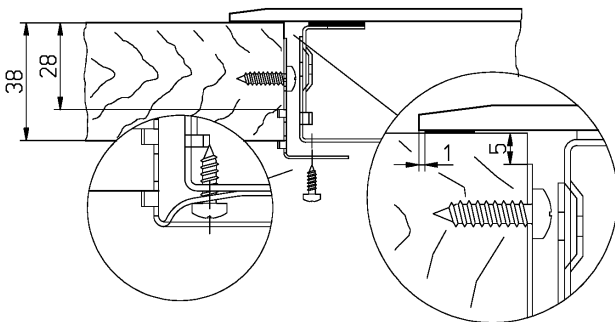


ΕΙΚ. 2

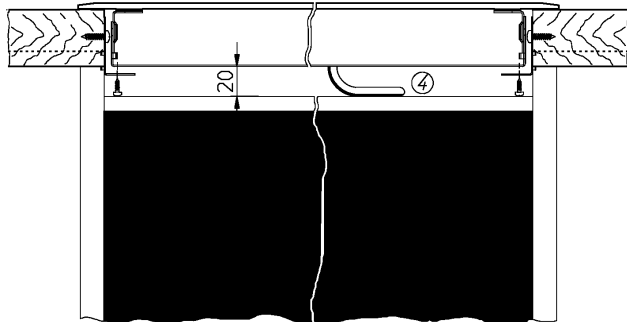


- ① Ελάχιστη απόσταση από διπλανά τοιχώματα
- ② Διαστάσεις ξακρίσματος
- ③ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
- ④ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

ΕΙΚ. 3

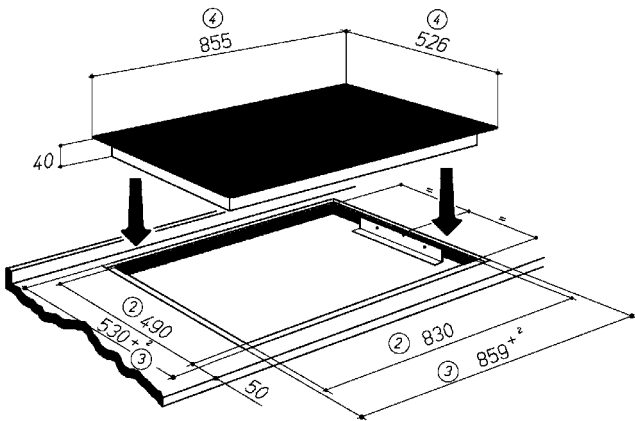


ΕΙΚ.4

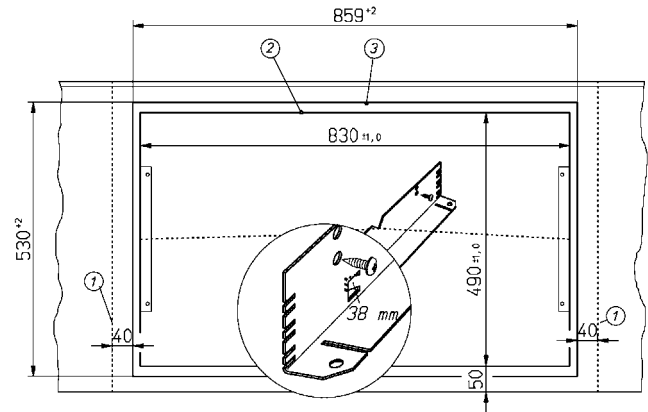


**Τύπος: FGKST 85 .. FB**

**ΕΙΚ.1**

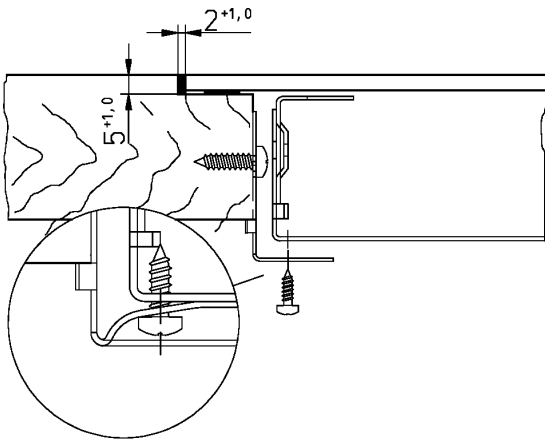


**ΕΙΚ.2**

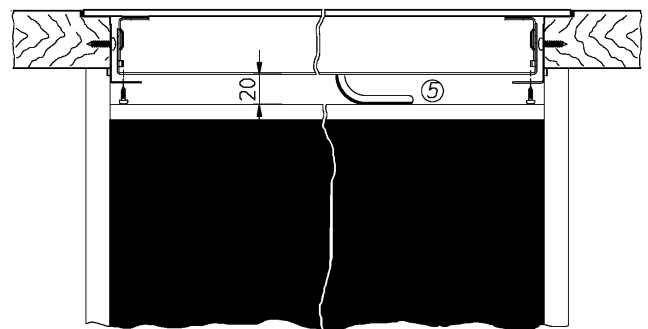


- ① Ελάχιστη απόσταση από διπλανά τοιχώματα
- ② Διαστάσεις ξακρίσματος εσωτερικά
- ③ Διαστάσεις ξακρίσματος εξωτερικά
- ④ Εξωτερική διάσταση πεδίου μαγειρέματος
- ⑤ Πέρασμα καλωδίων στον πίσω τοίχο

**ΕΙΚ.3**

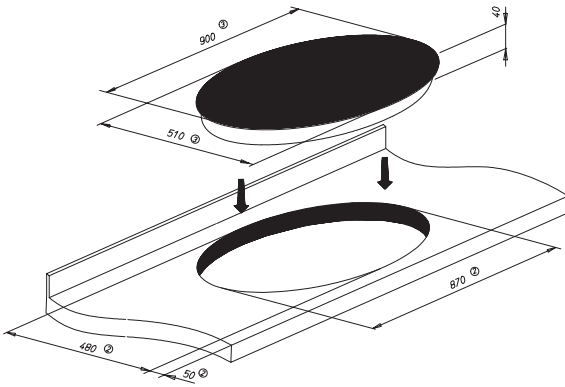


**ΕΙΚ.4**

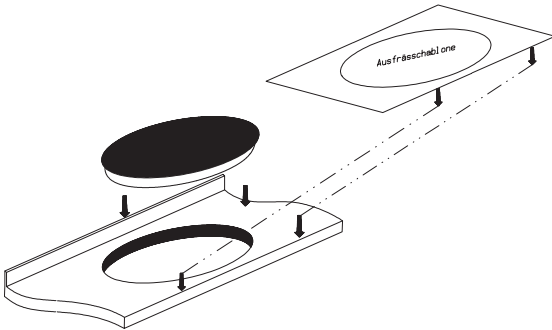


Τύπος: GKST 90 D

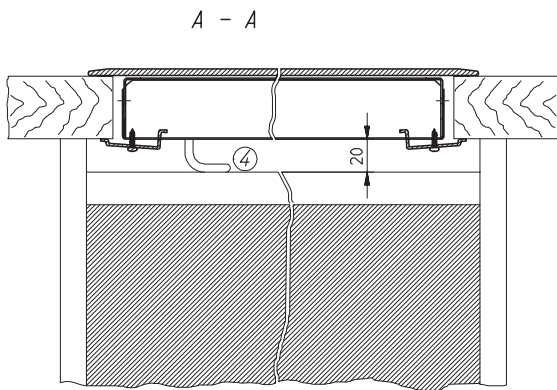
ΕΙΚ. 1



ΕΙΚ. 3

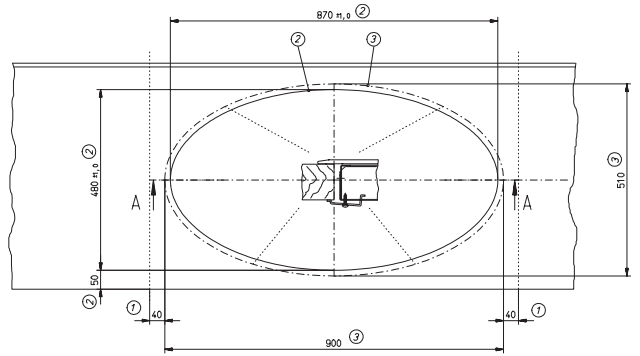


ΕΙΚ. 4



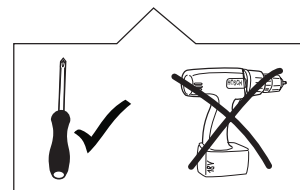
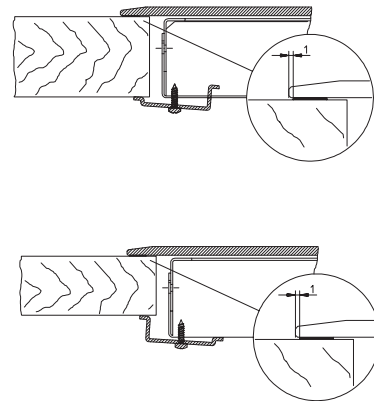
Στερέωση σε πάγκους εργασίας

ΕΙΚ. 2



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

Εικ. 3a



Czy Zakupili Państwo płytę kuchenną ze szkła ceramicznego z systemem obsługi Touch-Control. Aby mogli się Państwo długo cieszyć z nowej płyty kuchennej, należy przestrzegać przede wszystkim poleceń z rozdziałów 2 i 3 tej instrukcji obsługi.

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy kilku typów płyt kuchennych. Typ płyty podano na pierwszej stronie niniejszej instrukcji.

## Spis treści

### 1. System obsługi

- 1.1 Państwa nowa płyta kuchenna z systemem obsługi Touch-Control
- 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 Ważne wskazówki

### 3. Czyszczenie i konserwacja

### 4. Montaż

- 4.1 Wycięcie otworu w desce kuchennej
- 4.2 Montaż
- 4.3 Przyłączenie elektryczne
- 4.4 Konserwacja i naprawy


## Wskazówki bezpieczeństwa



### Uwaga!

Osoby nie potrafiące obsługiwać płyty kuchennej mogą z niej korzystać tylko pod dozorem. Dzieci należy trzymać z dala od urządzenia i sprawdzać, czy się nim nie bawią.

## Wskazówki dotyczące ochrony środowiska

Symbol  na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Usuwanie

Opakowania służące do transportu urządzenia należy usuwać w miarę możliwości zgodnie z przepisami ochrony środowiska.

Zwrot materiałów opakowaniowych do obiegu materiałowego oszczędza surowce i zmniejsza powstawanie odpadów.

# 1. System obsługi

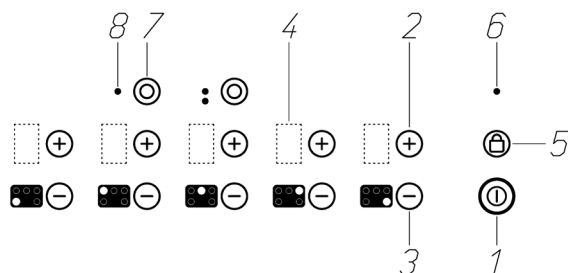
## 1.1 Państwa nowa płyta kuchenna z systemem obsługi Touch-Control

Niniejsza instrukcja obsługi dotyczy typu: GKST 85.. i GKST 90 D.

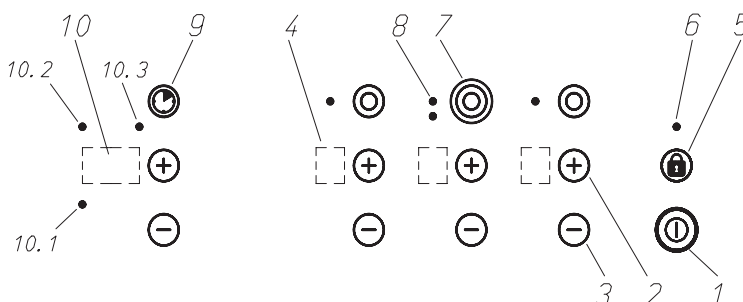
## 1.2 Pole obsługi Touch-Control

Po podłączeniu zasilania (podłączenie do sieci) najpierw zostanie przeprowadzony automatyczny test systemu sterowania zakończony krótkim sygnałem (regulacji). Następnie sterowanie osiągnie stan gotowości. Podczas regulowania świeci na wskaźniku stopnia gotowania ④ znak minus. Po dokonaniu regulacji znak minus zniknie. Podczas regulowania należy uważać, by przyciski sensorowe nie zostały przesłonięte różnymi przedmiotami.

- ① Włącznik/Wyłącznik (wyłącznik) awaryjny
- ② Przycisk plus
- ③ Przycisk minus
- ④ Wskaźnik stopnia gotowania
- ⑤ Przycisk blokowania
- ⑥ Lampka kontrolna blokowania
- ⑦ Przycisk systemu wieloobwodowego
- ⑧ Lampka kontrolna dodatkowego pola grzejnego
- ⑨ Przycisk zegara
- ⑩ Wskaźnik zegara
- ⑩/1 Lampka kontrolna dla płytki grzewczej po lewej stronie
- ⑩/2 Lampka kontrolna dla płytki grzewczej pośrodku
- ⑩/3 Lampka kontrolna dla płytki grzewczej po prawej stronie



GKST 85..



GKST 90 D

## 1.3 System obsługi Touch-Control

Każde naciśnięcie przycisku zostaje potwierdzone krótkim sygnałem.

Naciśnięcie włącznika/wyłącznika ① powoduje włączenie systemu sterowania.

Na wszystkich poziomach grzewczych ④ i na wskaźniku zegara ⑩ pali się cyfra „0”. Ponowne uruchomienie musi nastąpić w ciągu następných **10 sekund**, w przeciwnym razie sterowanie wyłączy się automatycznie.

Jeli potwierdzi się przycisk minus ③, pojawi się stopień gotowania 4.

Następnie przy pomocy przycisku minus lub plus można wybrać stopień gotowania pomiędzy 0 i 9.

Za pomocą przycisku minus ③ można obniżyć stopień gotowania do „0” albo wprost go wyłączyć naciskając jednocześnie przyciski minus i plus ②/③.

Pojawi się „0”, które ga nie po 10 sekundach.

**W każdej chwili istnieje możliwość wyłączenia całego systemu sterowania przy pomocy włącznika/wyłącznika ①.**

## Początkowa moc gotowania

Funkcja ta ułatwia gotowanie. Płytką grzewczą uzyska pełną mocą grzewczą i po upływie określonego czasu (patrz tabela) przełączy się z powrotem na nastawiony stopień mocy. Jeżeli przy pomocy przycisku plus ② włączymy płytkę grzewczą, to pojawi się stopień gotowania 9. **Początkowa moc gotowania** jest teraz **aktywna** i pali się kreska dziesiąta. Ponowne uruchomienie musi nastąpić w ciągu następnych **10 sekund**, w przeciwnym razie kreska dziesiąta zgaśnie i początkowa moc gotowania przestanie być aktywna. Za pomocą przycisku minus ③ należy nastawić stopień gotowania między 9 i 0. **Początkowa moc gotowania pozostanie aktywna** i kreska dziesiąta pali się. Jeżeli nastąpi naciśnięcie na przycisk po zgaśnięciu kreski dziesiątej, początkowa moc gotowania nie jest aktywna. W wypadku potrzeby zmiany stopnia gotowania podczas początkowej mocy gotowania, automatycznie zostanie obliczony czas gotowania (patrz tabela).

## Tabela czasów

PMG = Początkowa moc gotowania  
Dane w sekundach

Stopień gotowania	PMG (Sec)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## Podłączenie systemu dwu/trójobwodowego

Obwód podwójny/potrójny danej dwuobwodowej płytki grzewczej można dodatkowo włączyć dopiero po włączeniu odpowiedniej płytki grzewczej.

Należy nastawić wymagany stopień gotowania 1-9. Naciskając przycisk systemu wieloobwodowego ⑦ należy podłączyć drugi obwód grzewczy. Zapali się lampka kontrolna ⑧. W przypadku podłączenia systemu trójobwodowego należy ponownym przyciśnięciem na przycisk wieloobwodowy ⑦ podłączyć trzeci obwód grzewczy. Zapali się druga lampka kontrolna ⑧. Aby wyłączyć obwód podwójny/potrójny, musi być włączona dana płytką grzewczą. Naciskając ponownie na przycisk wieloobwodowy ⑦ wyłączają się zewnętrzne obwody grzewcze. Lampki kontrolne ⑧ gasną.

## Zegar

Po upływie nastawionego czasu pomiędzy 01-99 minut zegar automatycznie wyłącza płytkę grzewczą. Dana płytką grzewczą musi być aktywna. Przycisk zagara ⑨ należy tak długo aktywować, aż zapali się lampka kontrolna ⑩/1/2/3 danej płytki grzewczej. Na displeju zegara ⑩ pojawi się "00". Przyciskiem minus lub plus ③/② można nastawić czas gotowania od 01 do 99 minut. Zapali się lampka kontrolna ⑩/1/2/3 nastawionej płytki grzewczej. Nastawiony czas gotowania można zawsze zmienić. Sterowanie czasu gotowania możliwe jest jedynie dla jednej płytki. Po upływie nastawionego czasu gotowania płytką automatycznie się wyłącza i zabrzmi sygnał trwający 10 sekund. Sygnał ten można wyłączyć naciśnięciem dowolnego przycisku.

Jeżeli zegar zostanie wcześniej wyłączony, to można go nastawić na pozycję „00” za pomocą przycisku minus ③ lub przycisku zegara ⑨.

Zegara można używać nawet bez aktywowanej płytki grzewczej do pomiaru czasu gotowania jajek. W tym wypadku przy nastawianiu zegara ⑨ nie można aktywować żadnej płytki grzewczej.

## Zablokowanie

Naciśnięciem przycisku blokowania ⑤ trwającym około 2 sekundy (wskaźnik zablokowania ⑥ zapali się) zablokowane zostaną wszystkie przyciski, z wyjątkiem włącznika/wyłącznika, przeciwko przypadkowemu włączeniu.

Wskaźnik zablokowania pólniej po upływie około 2 sekund zgaśnie, przy czym zablokowanie pozostanie nadal aktywne. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, wskaźnik zablokowania zapali się ponownie na około 2 sekundy..

### Oprócz tego są możliwe następujące czynności:

- Wyłączenie za pomocą włącznika/wyłącznika (wyłączenie awaryjne)
- Wyłączenie poprzez równoczesne przyciśnięcie na przyciski minus i plus
- Odblokowanie

Ponowne naciśnięcie przycisku blokowania ⑤ usunie stan blokowania.

Wskaźnik zablokowania zapali się na około 2 sekundy i znów zgaśnie.

Zablokowanie przestaje być aktywne.

## Wskaźnik ciepła pozostałego

Płyta ceramiczna wyposażona jest we wskaźnik ciepła pozostałego „H”.

Szkło ceramiczne nie rozgrzewa się bezpośrednio, lecz jest ogrzewane jedynie poprzez ciepło zwrotne naczyń. Dopóki litera „H” świeci się po wyłączeniu, można jeszcze używać pozostałe ciepło do topienia i utrzymywania potraw w stanie ciepłym.

Po wygaśnięciu litery „H” strefa grzejna może być jeszcze gorąca. Istnieje możliwość poparzenia!

## Wyłącznik bezpieczeństwa

Maksymalny czas pracy każdej płytki grzewczej jest ograniczony i jest podany w tabelce czasów. Po wyłączeniu sterowania Touch-Control przy pomocy wyłącznika bezpieczeństwa we wskaźniku stopnia gotowania ④ pojawi się „H”, jeśli płytka jest nadal gorąca. Po naciśnięciu przycisku włącznik/wyłącznik system sterowania jest ponownie przygotowany.

System sterowania odczytuje naciśnięcie więcej niż jednego przycisku jednocześnie, z wyjątkiem przycisku plus i minus, jako błędne. Jeżeli w wyniku wygotowania się pokarmu lub postawienia garnka na **10 sekund** jeden lub kilka przycisków będą wciśnięte sterowanie odczytuje to jako błąd i wyłącza się automatycznie.

## Tabela czasów

OCG = Ograniczenie czasu gotowania  
Dane w godzinach

Stopień gotowania	OCG (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 2. Na co należy uważać

### 2.1 Kilka wskazówek dotyczących naczyń

Należy używać tylko naczynia i patelnie z wytrzymałym, płaskim i jak najgrubszym dnem. To dotyczy przede wszystkim gotowania przy wysokiej temperaturze, np. frytowania. Nierówne dno wydłuża czas gotowania i zwiększa zużycie energii. Najlepsze przenoszenie ciepła można osiągnąć wtedy, gdy naczynie i płytka grzewcza mają jednakową wielkość. Bardzo dużo energii traci się podczas gotowania z odsuniętą pokrywką lub bez pokrywki.

Do gotowania bezpośrednio na płytkach grzewczych, należy użyć naczyń ze szkła albo ceramiki ogniotrwałej z płaskim dnem. Należy jednak zawsze przestrzegać instrukcji obsługi producenta.

Resztki gotowanych potraw znajdujące się na płycie kuchennej należy natychmiast usunąć.

**Przed pierwszym gotowaniem należy oczyścić powierzchnię płyty grzewczej. Zaraz potem należy włączyć płytki grzewcze jedną po drugiej, 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! Podczas gotowania powierzchnia płyt grzewczych jest zawsze bardzo gorąca. Dlatego małe dzieci należy trzymać w bezpiecznej odległości od urządzenia.**

Należy zwrócić uwagę, aby twarde przedmioty nie uszkodziły powierzchni 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 mocno porysowana, należy ją zaraz odstawić i wyłączyć z sieci elektrycznej. W tym celu należy wyłączyć wyłącznik zabezpieczający kuchenki znajdujący się w skrzynce bezpiecznikowej. Należy też powiadomić dział serwisu producenta.

**Na powierzchnię do gotowania nie należy kłaść przedmiotów metalowych takich jak nóż, widelec, łyżka i pokrywki, ponieważ mogą się one szybko nagrzać.**

**W celu uniknięcia przypadkowego ponownego włączenia należy po użyciu płytki grzewczej wyłączyć ją przy pomocy Touch-Control a nie tylko przy pomocy funkcji rozpoznawania garnków.**

Płyty ceramicznej nie można używać jako miejsca odkładania różnych przedmiotów! Na gorących płytkach grzewczych nie wolno przygotowywać potraw w folii aluminiowej i w naczyniach plastikowych.

Nigdy nie należy włączać płyty grzewczej bez postawionych na niej naczyń. Nie należy wkładać tuż pod płytę grzejną żadnych łatwopalnych przedmiotów lub przedmiotów łatwo odkształcających się.

Nie należy oddalać się podczas przygotowania potraw zawierających tłuszcze lub oleje. Przegrzany olej może się zapalić. W żadnym wypadku nie należy dolewać wody do płonącego tłuszczu lub oleju. Niebezpieczeństwo poparzenia! W celu stłumienia płomieni należy przykryć naczynie a następnie wyłączyć płytkę grzewczą. Następnie pozostawić naczynie na płycie grzewczej w celu ochłodzenia.

Oprócz tego należy uważać, aby kable urządzeń elektrycznych podłączone do gniazdek znajdujących się w pobliżu płyty kuchennej nigdy nie dotykały gorących płytek grzewczych.

**Płyty ceramicznej w żadnym wypadku nie należy czyścić przy pomocy urządzenia do czyszczenia parą wodną lub innego urządzenia tego typu!**

**Uwaga! Ostrożnie podczas specjalnych garnków do gotowania mleka. W garnkach tych może niepostrzeżenie wygotować się woda! Może to doprowadzić do uszkodzenia zarówno garnka, jak i kuchenki. Producent nie bierze odpowiedzialności za tego rodzaju uszkodzenia!**



### 3. Czyszczenie i konserwacja

Płytę grzewczą należy czyścić po każdym użyciu. Nawet najmniejsze zanieczyszczenia mogą przypalić się po następnym włączeniu płyty grzewczej. Należy używać wyłącznie zalecanych środków czyszczących. Używanie szczotki drucianej, gąbki czyszczącej i środków czyszczących w proszku powoduje porysowanie powierzchni. Nie wolno czyścić płytki sprejem do czyszczenia piekarnika, ponieważ ma on właściwości żrące i uszkadza powierzchnię płyty grzewczej.

#### Lekkie zanieczyszczenia

Lekkie zanieczyszczenia można usunąć za pomocą wilgotnej ścierki albo za pomocą ciepłego ługu do spłukiwania. Resztki środka czyszczącego należy zmyć zimną wodą, następnie osuszyć powierzchnię za pomocą ścierki. 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 ścierki, w przeciwnym razie mogą pozostać matowe miejsca.

#### Silne zanieczyszczenia

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

**Twarde zanieczyszczenia i przypalone resztki** można najłatwiej usunąć za pomocą skrobaka do szkła ④. Skrobak można nabyć w sklepach z przedmiotami gospodarstwa domowego, w sklepach z wyposażeniem dla malarzy i rzemieślników albo przez nasz dział serwisu dla klientów. Przy zakupie należy zwrócić uwagę, aby skrobak miał odpowiedni uchwyt. Nie powinien być z plastiku, ponieważ plastik na gorącej płycie roztopi się. Uwaga przy posługiwaniu się! Niebezpieczeństwo pokaleczenia!

**Potrawy zawierające cukier** mogą na zawsze uszkodzić powierzchnię płyty grzewczej, ponieważ po przypaleniu bardzo trudno je usunąć. Aby nie uszkodzić powierzchni płyty, należy je natychmiast usunąć zanim ostygną przy pomocy skrobaka do szkła ④, ⑤.

#### Zmiany zabarwienia płyty grzewczej

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

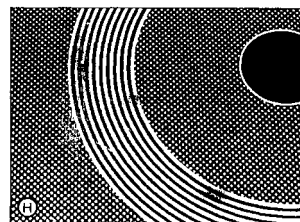
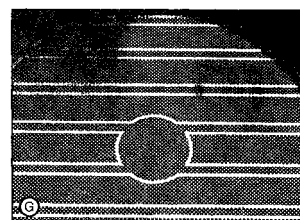
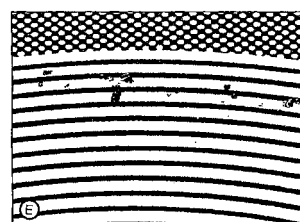
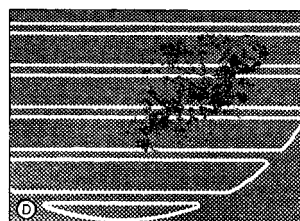
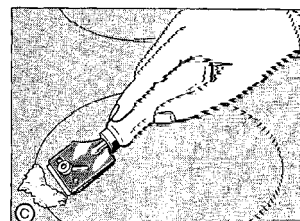
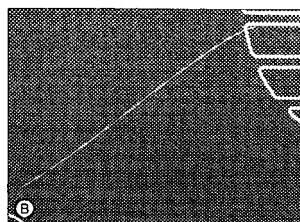
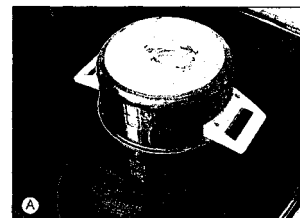
**Zabarwienie z metalowym połyskiem** ③ powstają na skutek używania naczyń ze zużytym dnem lub przy użyciu nieodpowiednich środków do czyszczenia. Można je usunąć z trudem za pomocą „Sidol specjal do stali nierdzewnej” lub „Stahlfix”. Czyszczenie należy powtórzyć kilka razy.

**Zużyty ornament** ⑧. Używanie agresywnych środków do czyszczenia oraz naczyń z dnem rysującym powierzchnię, prowadzi do zdzierania się oznaczeń stref grzejnych i powstawania na ich miejscu ciemnych plam.

Przypalony cukier albo potrawy zawierające cukier należy natychmiast jeszcze w ciepłym stanie usunąć za pomocą skrobaka ze szkła ④; w przeciwnym razie mogą powstać trwałe uszkodzenia ④, ⑤.

Przy odpowiedniej konserwacji państwa kuchenka długo pozostanie ładna a jej czyszczenie będzie znacznie łatwiejsze.

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



## 4. Montaż

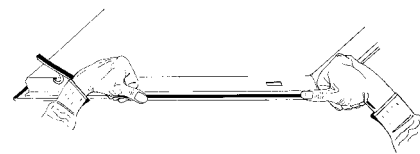
### 4.1 Wycięcie otworu w desce kuchennej

Przed montażem 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 zainstalować dokładnie w pozycji poziomej. Naprężenie spowodowane ukośnym położeniem kuchenki grozi pęknięciem płyty grzewczej.



### 4.2 Montaż

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

Przy montażu płyty szkło-ceramicznej w desce kuchennej z ceramiczną lub podobną powierzchnią (kafle) należy usunąć uszczelkę z płyty grzewczej i uszczelnić połączenie między płytą grzewczą a deską kuchenną materiałem uszczelniającym, np. kauczukiem silikonowym odpornym na podwyższoną temperaturę.

**Uwaga!** Powierzchnia dolnej części płyty zostaje nagrzana do ponad 95°C. Aby uniknąć wypadków, musi zostać zagwarantowana całkowita ochrona przed zetknięciem z dolną powierzchnią płyty kuchennej. Należy przestrzegać wskazówek z niniejszej instrukcji obsługi.

**Uwaga!** Jeśli płyta grzewcza znajduje się nad częściami mebli (ściany boczne, szuflady, itd.), należy zainstalować dno pośrednie. W ten sposób zabezpieczymy przed przypadkowym stykiem z dolną stroną płyty grzewczej. Dno pośrednie będzie można zdjąć tylko za pomocą odpowiednich narzędzi a jego odległość od dolnej strony płyty grzewczej musi wynosić co najmniej 20 mm, żeby kabel zasilający nie dotykał dolnej strony płyty grzewczej (rys. 4).

Jeżeli płyta grzewcza zostanie umieszczona nad piekarnikiem, wtedy należy go wyposażyć w wentylator chłodzący. W tym wypadku montaż pośredniego dna jest niepotrzebny.

W miejscu wyciętego otworu w desce kuchennej nie może być żadnych listw.

Płytę grzewczą należy ostrożnie włożyć w wycięty otwór i pewnie połączyć z deską kuchenną przy pomocy elementów łączących.

Deska kuchenna ew. płyta grzewcza powinny znajdować się dokładnie w pozycji poziomej. Należy uważać, aby do szczeliny między krawędzią płyty grzewczej a deską kuchenną, albo przez szczelinę między deską kuchenną a ścianą nie dostała się do niżej znajdujących się urządzeń elektrycznych żadna ciecz. Do uszczelnienia należy użyć profili, pasków lub materiałów uszczelniających. Z punktu widzenia ochrony przeciwpożarowej chodzi o urządzenie typu Y. Y oznacza, że urządzenie to można ustawić tak, że jego tylną stroną i jedną ze stron bocznych może stać blisko dowolnie wysokiej ściany lub ściany meblowej. Z drugiej strony należy jednak ustawić meble lub inne urządzenia o jednakowej wysokości.



Śruby należy przykręcać tylko przy pomocy śrubokrętu ręcznego, nie używać śrubokrętu akumulatorowego.

### 4.3 Podłączenie prądu (Dane elektryczne)

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

Podłączenie elektryczne może wykonywać jedynie wykwalifikowany fachowiec, który równocześnie powinien zapoznać się z prawidłowym montażem wg 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 (wyłączające wszystkie bieguny) z co najmniej 3 mm przerwą kontaktową. Należy upewnić się, czy napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce identyfikacyjnej.

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

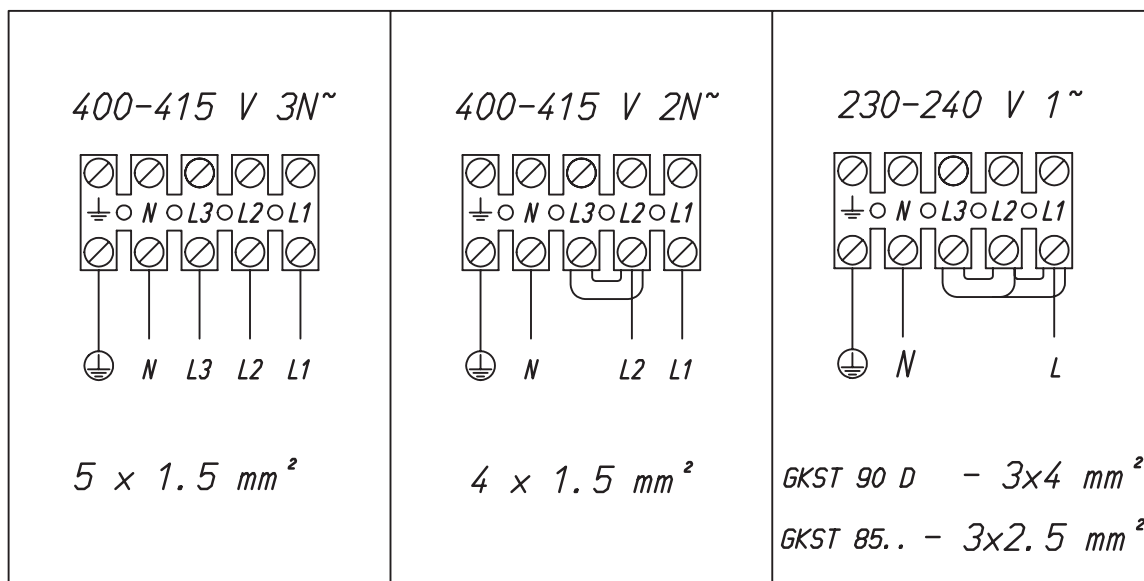
Jako przewód podłączeniowy należy użyć przewodów co najmniej typu H05 VVF.

W celu uniknięcia niebezpieczeństwa, w razie uszkodzenia kabla przyłączeniowego, musi on zostać wymieniony przez producenta lub jego dział serwisowy lub też osobę o podobnych kwalifikacjach.

Przewodu przyłączeniowego o nadmiernej długości nie należy umieszczać w miejscu montażu płyty grzewczej. Położenie otworu do kabla zasilającego jest podane na rys. 4.

Przy montażu należy pamiętać o dostatecznym zabezpieczeniu przed dotykiem.

#### Możliwości podłączenia

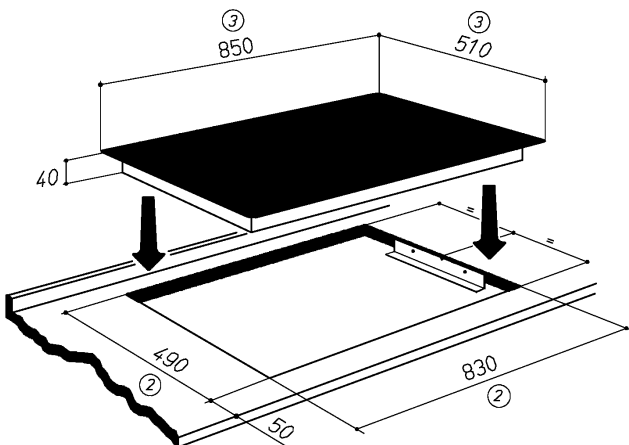


### 4.4 Konserwacja i naprawy

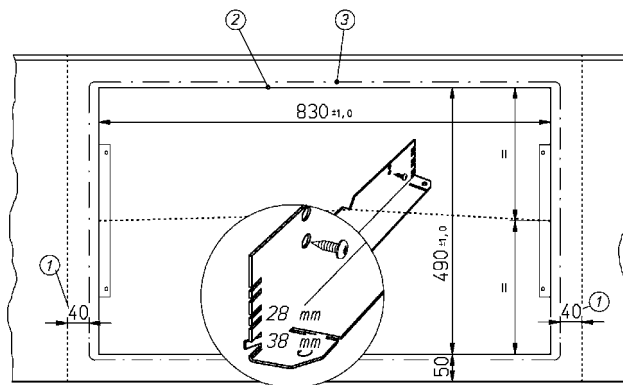
Przed naprawą należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej, tzn. należy rozłączyć wcześniej urządzenie rozłączające w części instalacyjnej. W przypadku powiadomienia działu serwisu dla klientów należy zawsze podać typ i numer fabryczny. Potrzebne dane znajdują się na tabliczce identyfikacyjnej lub na przedniej stronie instrukcji obsługi. Po demontażu płyty ceramicznej należy sprawdzić stan uszczelki i ewentualnie ją wymienić.

Typ: FGKST 85 ..  
Facette

Rys. 1

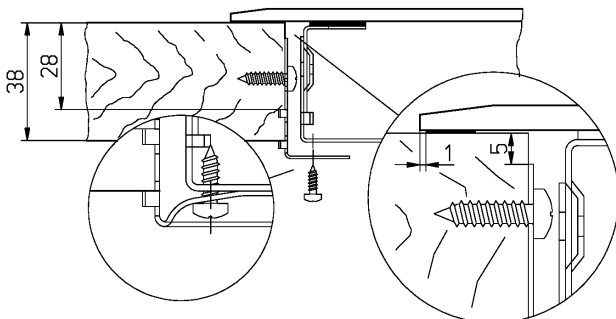


Rys. 2

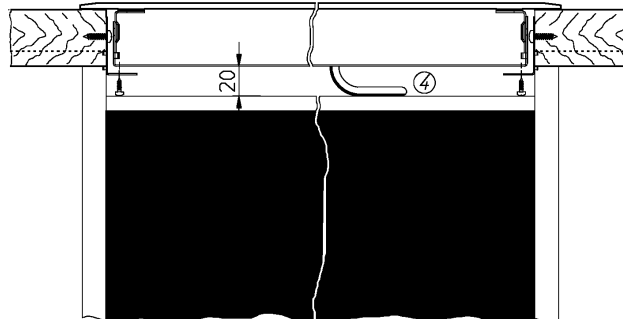


- ① Minimalna odległość od sąsiednich ścian
- ② Rozmiary wycinanego otworu
- ③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
- ④ Przeprowadzenie kabla przez tylną ścianę

Rys. 3

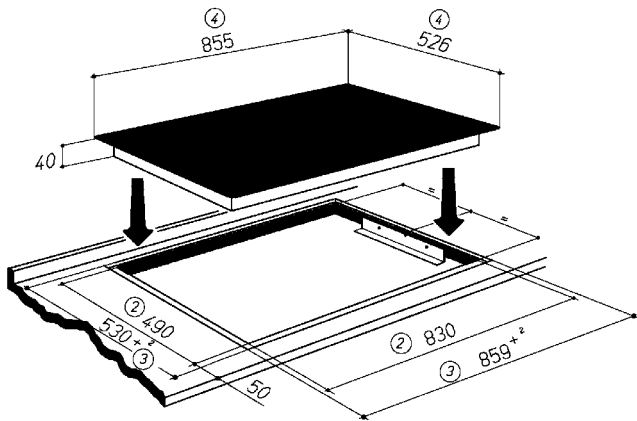


Rys. 4

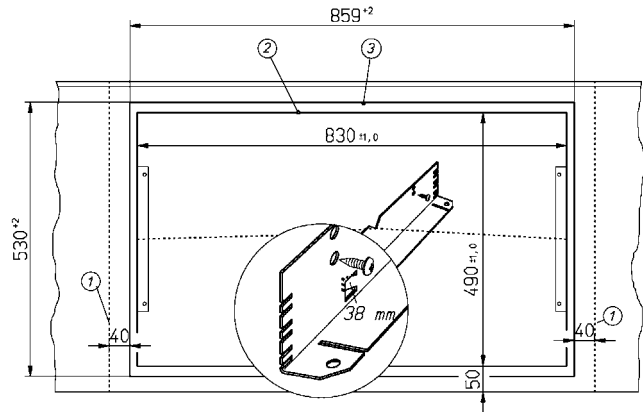


Typ: FGKST 85 .. FB

Rys. 1

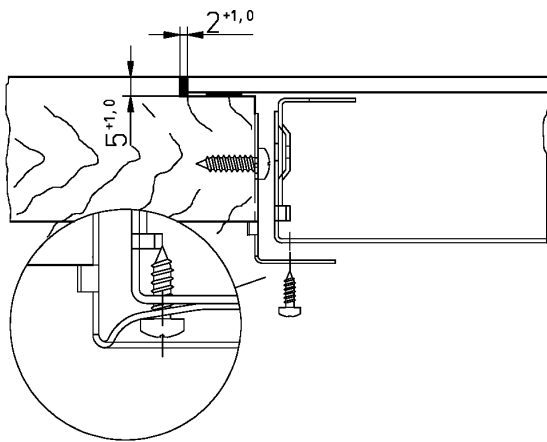


Rys. 2

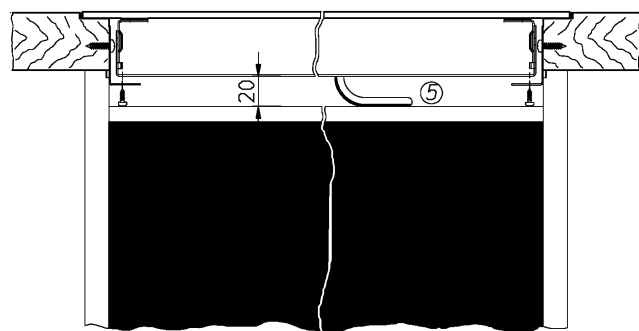


- ① Minimalna odległość od sąsiednich ścian
- ② Rozmiary wycinanego otworu
- ③ Rozmiary wycinanego zewnątrz
- ④ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
- ⑤ Przewodzenie kabla przez tylną ścianę

Rys. 3

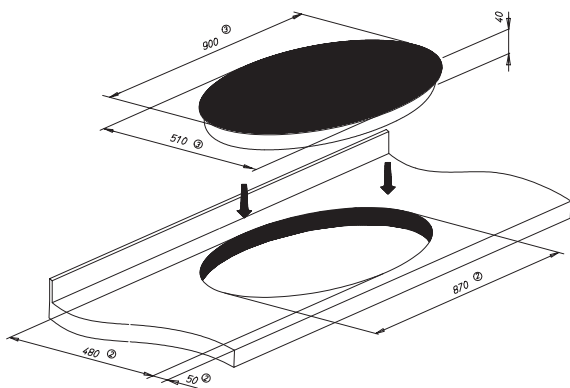


Rys. 4

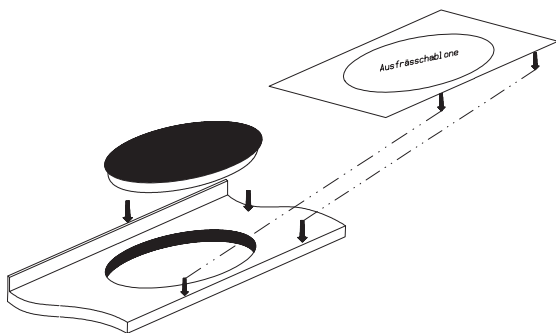


Typ: GKST 90 D

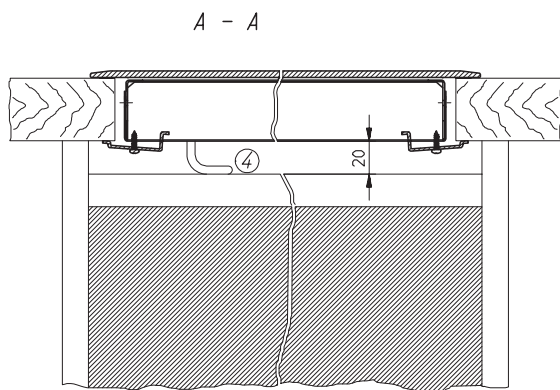
Rys. 1



Rys. 3

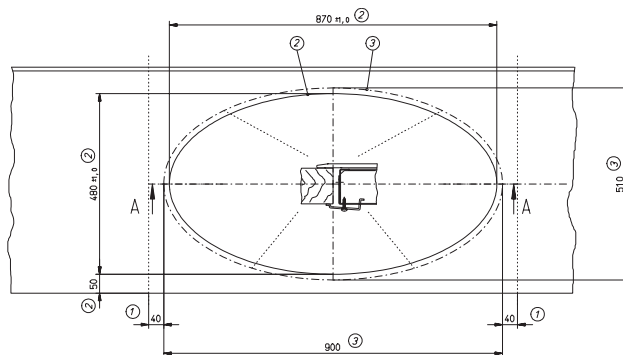


Rys. 4



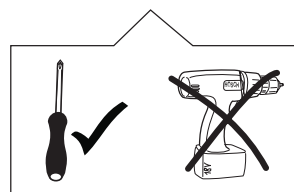
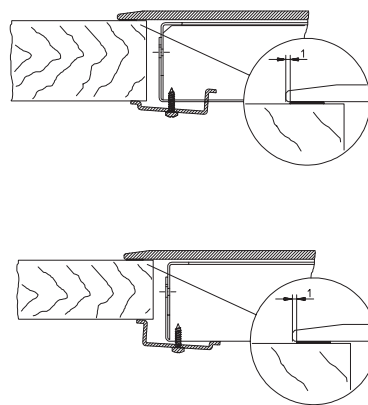
Umocowanie w desce kuchennej

Rys. 2



- ① Minimalna odległość od sąsiednich ścian
- ② Rozmiary wycinanego otworu
- ③ Rozmiary zewnętrzne płyty grzewczej
- ④ Przewodzenie kabla przez tylną ścianę

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 főzőlap-típusra érvényes. A Használati utasítás címlapján található típuscímkéből megállapíthatja, melyik főzőlap-típust vette meg.

## Tartalomjegyzék

### 1. Kezelés

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

### 2. Amire ügyelnie kell

- 2.1 Néhány jótanács edényválasztáshoz
- 2.2 Fontos figyelmeztetések

### 3. Tisztítás és ápolás

### 4. Beszerelés

- 4.1 Munkafelület kivágása
- 4.2 Beépítés
- 4.3 Elektromos bekötés
- 4.4 Karbantartás és javítás


## Biztonsági utasítások



### Vigyázat!

A főzőlap használatában nem jártas személyek a főzőlapot csak felügyelet mellett használhatják. Kisgyermekeket mindenképpen távol tartani és biztosítani, hogy a készülékkel ne játsszanak.

## Utalások környezetvédelemre

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

## Gondoskodás

A szállító csomagolásról lehetőleg természetvédelmi szempontok szerint gondoskodjon.

A csomagolóanyagok visszavezetése az anyagi körforgásba nyersanyagokat takarít és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.



# 1. Kezelés

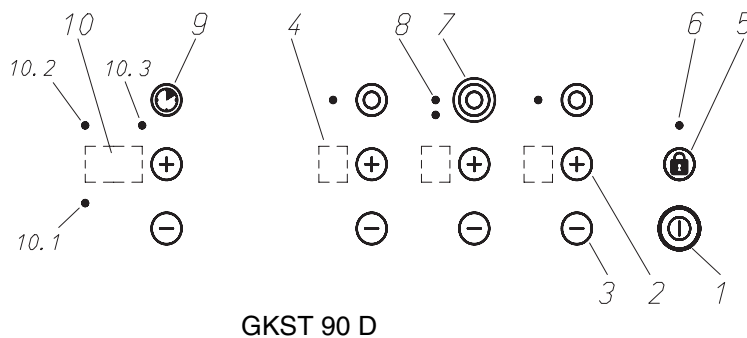
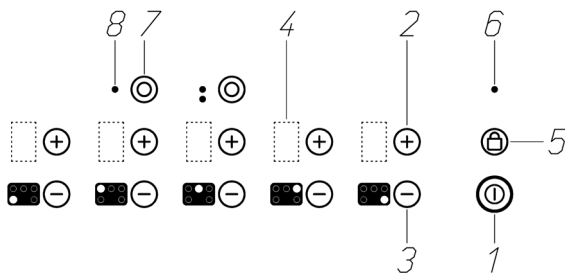
## 1.1 Az Ön új főzőlapja touch-control-kezeléssel

Ez az utasítás a GKST 90 típus számára érvényes GKST 85... a GKST 90 D.

## 1.2 Touch-control kezelőmező

A hálózati feszültségre való csatlakoztatás után először a kezelőelektronika öntesztje következik, amelynek végét rövid sípszó jelzi. (Kiegyenlítés.) A vezérlés ezután standby üzemmódban marad. A kiegyenlítés alatt a főzőfokozat-kijelzőn ④ felvillan egy mínusz. A kiegyenlítés sikeres befejezésével ez ismét kialszik. A kiegyenlítés folyamata alatt az érzékelős gombokat tilos tárgyakkal vagy bármi mással letakarni.

- ① Be-/Kikapcsológomb (VÉSZ – KI)
- ② Plusz gomb
- ③ Mínusz gomb
- ④ Főzésfokozat kijelző
- ⑤ Zár gombja
- ⑥ Lezárás kontrollámpa
- ⑦ Plusz fűtőkör nyomógombja
- ⑧ Plusz-fűtőkör kontroll-lámpája
- ⑨ Időmérő gombja
- ⑩ Időmérő kijelző
- ⑩/1 Baloldali főzőzóna kontroll-lámpája
- ⑩/2 Középső főzőzóna kontroll-lámpája
- ⑩/3 Jobboldali főzőzóna kontroll-lámpája



## 1.3 Touch-control-kezelés

A gombnyomás érzékelését mindig sípszó által jelzi.

A be-/kikapcsológomb megnyomásával ① bekapcsolja a kezelést.

Minden főzésfokozatnál ④ és az időmérő-kijelzőnél ⑩ egy „0” világít. A beállítást az elkövetkező **tíz másodpercen** belül kell folytatni, mert a kezelés különben ismét automatikusan kikapcsolódik.

Ha megnyomja a mínusz gombot ③, megjelenik a 4. főzőfokozat.

Ezután a plusz- ill. mínusz gombok segítségével ki lehet választani egy főzőfokozatot 0 és 9 között.

A mínusz gomb segítségével ③ lecsökkentheti a főzőfokozatot „0”-ra vagy a mínusz és plussz gombok ②/③ egyidejű megnyomásával közvetlenül kikapcsolhatja.

Megjelenik egy „0”, amely 10 másodperc múlva kialszik.

**A teljes kezelést bármely tetszőleges időpontban kikapcsolhatja a be-/kikapcsoló gomb ① segítségével.**



## Felfőző hőlkés

Ez a funkció megkönnyíti a főzést. A főzőzóna önműködően maximális teljesítménnyel felforrósodik és egy bizonyos idő elteltével (lásd a táblázatot) visszakapcsol az Ön által kiválasztott teljesítményfokozatra.

Ha egy főzőzónát a plusz gombbal ② kapcsolt be, a 9 főzőfokozat jelenik meg. A **felfőző hőlkés** most **aktív** és világítani kezd a tizedes pont. A következő parancsnak a most következő **10 másodpercen** belül kell következni, különben a tizedes pont kialszik és a felfőző hőlkés sem aktív többé.

Válasszon a mínusz gombbal ③ egy 9 és 0 közti főzőfokozatot.

**A felfőző hőlkés aktív marad** és a tizedes pont tovább világít. Ha a kezelést akkor folytatja, amikor a tizedes pont már kialudt, a felfőző hőlkés már nem aktív.

Ha a felfőző hőlkés közben megváltoztatja a főzőfokozatot, a felfőzés idejét (lásd a táblázatot) a vezérlés önműködően kiszámítja.

## Időtáblázat

FFH = Felfőző hőlkés,  
másodpercekben

Főzőfokozat	FFH (mp)
1	82
2	164
3	264
4	328
5	410
6	82
7	164
8	164
9	—

## A második és harmadik fűtőkör beindítása

A megfelelő főzőzóna második / harmadik körének a hozzákapcsolása csak a megfelelő főzőzóna bekapcsolása után lehetséges.

Válassza ki a kívánt főzőfokozatot 1-től 9-ig. A második fűtőkör a plusz fűtőkör bekapcsolását vezérlő nyomógomb ⑦ lenyomásával indítható be. A kontrollámpa ④ kigyullad. Amennyiben a harmadik fűtőkört be szeretné indítani, nyomja le még egyszer a plusz fűtőkör nyomógombot ⑦. Kigyullad a második jelzőfény ⑧. A beindított második és harmadik fűtőkör kikapcsolásához az adott főzőzónának aktívnek kell lenni. A nyomógomb ⑦ újabb lenyomásával a főzőlap külső köreit kikapcsoljuk. A jelzőfények ⑧ kialszanak.

## Időmérő

Az időmérő segítségével a főzőkör 01–99 perc közötti idő leteltével automatikusan kikapcsolódik. A kívánt főzőzónának aktiválva kell lennie. Az időmérő-gombot ⑨ olyan gyakran működtetni, amíg a kívánt főzőzóna kontroll-lámpája ⑩/1/2/3 felvillan. Az időmérő kijelzőjén ⑩ "00" jelenik meg. A mínusz vagy plussz gombbal ③/② állítsa be a kívánt főzési időt 01–99 perc között. A kiválasztott főzőkör kontrollámpája ⑩/1/2/3 kigyullad.

A főzés beállított időtartamát bármikor megváltoztathatja. A főzés időtartamának az irányítása csak egy főzőzóna részére lehetséges.

Ha a beállított főzési idő lejárt, a főzőzóna automatikusan kikapcsolódik és 10 másodperces sípszóval jelez. A sípszót bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatja.

Ha az időmérőt idő előtt ki akarja kapcsolni, a mínusz-gombbal ③ vagy az időmérő-gombbal ⑨ az időmérőt „00“-ra lehet állítani.

Az időmérőt tojásfőzés mérésére is használhatja, anélkül, hogy valamelyik főzőzóna be lenne kapcsolva. Az időmérő ⑨ ilyen célú beállításánál nem szabad főzőkörnek aktív állapotban lenni.

## Lezárás

A lezáró gomb ⑤ kb. 2 másodpercig tartó megnyomásával (a lezáráskijelző ⑥ kigyullad) a be-/kikapcsoló gomb kivételével minden gombot lezár a nem szándékos megnyomás ellen.

A lezáráskijelző ezután kb. 2 másodperc elteltével ismét kialszik, a zár azonban aktív marad. Amint megnyom valamilyen gombot, a lezáráskijelző azonnal ismét kigyullad kb. 2 másodpercre.

### Továbbra is lehetségesek a következő műveletek:

- Kikapcsolás a be-/kikapcsoló gombbal (vészkikapcsolás)
- Kikapcsolás a plusz és mínusz gomb egyidejű megnyomásával
- Zár kioldása

A lezáró gomb ⑤ ismételt megnyomása a zárat ismét kioldja.

A lezáráskijelző kb. 2 másodperce kigyullad és ismét kialszik.

A zár most már nem aktív.

## Maradékhőjelző

Az üvegkerámia-főzőtér maradékhőjelzővel „H” van ellátva.

Az üvegkerámia nem közvetlenül melegszik fel, hanem csak az edény által leadott hő következtében.

Ameddig a „H” a kikapcsolás után világít, a maradék hő ételek olvasztására és melegen tartására használható.

Miután a „H” betű kialszik, a főzősáv még forró lehet. Égés veszélye áll fenn!

## Biztonsági kikapcsolás

Az egyes főzőzónák maximális üzemideje korlátozott és a mellékelt időtáblázatból leolvasható. Ha a biztonsági kapcsoló kikapcsolta a touch-control kezelést, a főzőfokozat kijelzőn ④ egy „H” jelenik meg maradékhő jelenléte esetében. A be-/kikapcsológomb megnyomása után a kezelés ismét üzemképes.

Ha egyszerre egynél több gombot nyom meg, a mínusz és plusz gomb kivételével, akkor ezt a kezelést nem fogadja el érvényes gombnyomásként. Ha egy vagy több gomb **10 másodpercnél** hosszabb ideig marad lenyomva, esetleg kifutott étel vagy egy fazék következtében, a vezérlés ezt hibaként értékeli és önműködően kikapcsol.

## Időtáblázat

ÜIK = Üzemidőkorlátozás, órában

Főzőfokozat	ÜIK (h)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## 2. Amire ügyelnie kell

### 2.1 Néhány jótanács edényválasztáshoz

Csak szilárd, sima és lehetőleg vastag aljú főzőedényeket 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 az edény és a főzőzóna egyforma nagyságú. Az edényt mindig fedje le fedővel. Fedő nélküli vagy félretolt fedővel való főzésnél nagyon sok energiát pazarol.

Közvetlenül a főzőlapon való munkához tűzálló üvegből vagy porcelánból készült főzőedényt is használhat, ha az alja simára van csiszolva. Közben tartsa be a gyártó használati utasításait.

Az edényből kifutott ételt azonnal távolítsa el.

**Mielőtt először főz a főzőlapon, tisztítsa le. Ezután egyenként kapcsolja be a főzőzónákat edény nélkül három percre a legmagasabb főzőfokozatra. Ezzel megszünteti az új termék esetleges kellemetlen szagát és elpárologtatja a fűtőtestekről az esetleges nedvességet. Ez az elektronikus áramkörök tökéletes működéséhez szükséges.**

### 2.2 Fontos figyelmeztetések

**Vigyázat! A főzőzónák körüli felület üzemeltetés közben felforrósodik. Ebből az okból a kisgyermekeket mindenképpen távol tartani.**

Akadályozza meg, hogy a főzőlapon 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 az üvegkerámia-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 csatlakozásának biztosítékát. Értesítse a vevőszolgálatot.

**Fém tárgyakat mint pl. kést, villát, kanalat vagy fedőket nem tanácsos a főzőfelületre lerakni, mert felforrósodhatnak.**

**Használat után a főzőzónát a touch control vezérléssel ki kell kapcsolni és nem szabad csak a fazékfelismerésre hagyatkozni, mert a főzőzóna így nem szándékosan bekapcsolódhatna.**

Az üvegkerámia főzőlapot tilos lerakódófelületként használni! Tilos a forró lapon alufóliában vagy műanyag edényben ételeket készíteni.

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

Maradjon a közelben, ha zsírral vagy olajjal készít ételeket. A túlhevített olaj meggyulladhat. Az égő zsírra vagy olajra sose öntsön vizet. Égési sebesülés veszélye áll fenn. Fedje le az edényt, hogy a tűz kialudjon, és kapcsolja ki a főzőlapot. Hagyja kihűlni az edényt a főzőlapon.

Továbbá tilos villanyfogyasztók csatlakozó kábelének, amely pl. a főzőfelület közelében elhelyezett aljzatba van bedugva, a forró főzőkörökhöz hozzáérni.

**Az üvegkerámia-főzőteret semmi esetre sem szabad gőztisztítókészülékkel vagy hasonlóval tisztítani!**

**Vigyázat! Kettős falú főzőedények használatánál elővigyázatosan kell eljárni. A kettős falú főzőedényekből észrevétlenül kifogyhat a víz! Ennek következményeképpen a főzőedény és a főzőmező is megsérülhet. Ezért semmi szavatosság nincs átvéve!**

### 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 megtadja a főzőfelületet.

#### Enyhe szennyeződések

Az enyhe szennyeződések nedves ronggyal vagy meleg mosogatószeres oldattal távolítsa el. A mosogatószer maradványait öblítse le hideg vízzel, azután dörzsölje a felületet szárazra. Kifutott víz által okozott vízfoltokat ecet vagy citrom segítségével, vagy mészoldó szerrel távolítsa el. Ha az ilyen szerből véletlenül a keretre is kerül, azonnal dörzsölje le nedves ronggyal, különben ott fákó 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 ©. Üvegkaparó szerszámot háztartási cikkeket, festőkellékeket 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 az üvegkerámia 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 az üvegkerámia működésére és stabilitására. Nem az anyag elváltozásairól van szó, hanem nem eltávolított, odaégett ételmaradékokról.

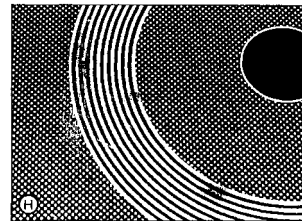
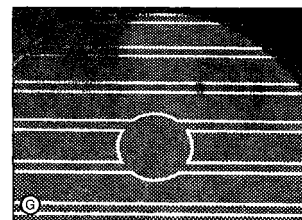
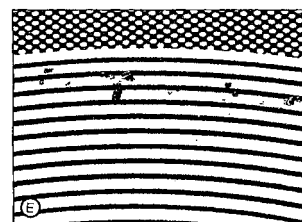
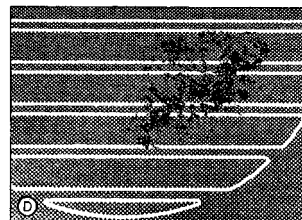
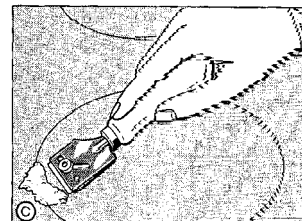
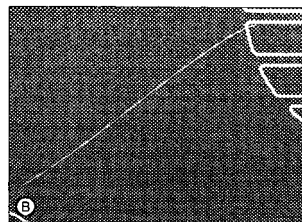
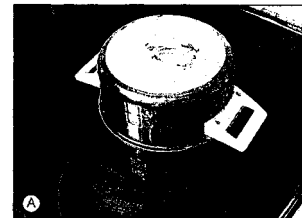
**Fémesen csillogó színváltozások** ⑥ a fazékalj kopása vagy nem alkalmas tisztítószer használata következtében jönnek létre. Csak nagy fáradtsággal lehet őket eltávolítani „Sidel speciál nemesfémre” vagy „Stahlfix” tisztítószerrel. A tisztítást esetleg többször egymás után meg kell ismételni.

**Lekopott fedőréteg** ⑦. Agresszív tisztítószer használata következtében és dörzsölő fazékaljak által a dekoráció idővel lecsiszolódik és sötét foltok keletkeznek.

Ráolvadt cukrot vagy cukrot tartalmazó ételcseppeket azonnal, forrón távolítsa el üvegkaparó szerszámmal ©, 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

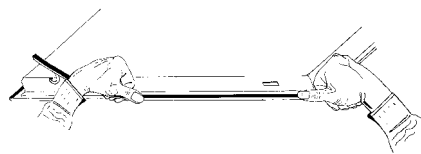
### 4.1 Munkafelület kivágása

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

A munkafelületbe vágott nyílás méretei a méretekkel 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 ráhelyezése által okozott feszülése növeli az eltörés veszélyét.



### 4.2 Beépítés

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

Az üvegkerámia 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!** A főzőtér alsó oldala több mint 95 C°-ra forrósodik. Balesetek elkerülése végett teljes érintésvédelmet kell garantálni a főzőtér alsó oldalához. Kérjük vegye figyelembe az utalásokat ebben a használati utasításban.

**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 léceknek elhelyezkedni.

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

Ügyeljen arra, hogy a munkafelület, ill. főzőlap vízszintes helyzetben legyen. Meg kell akadályozni, hogy a főzőtér széle és a munkalap között vagy a munkalap és a fal között folyadékok hatolhassanak be az alatt beépített villamos készülékekbe. 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.



**A csavarokat csak kézi csavarhúzóval húzza meg; ne használjon akkus csavarhúzót.**

### 4.3 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 törvényes előírások rendelkezései 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 az adattáblán szereplő értékkel.

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.

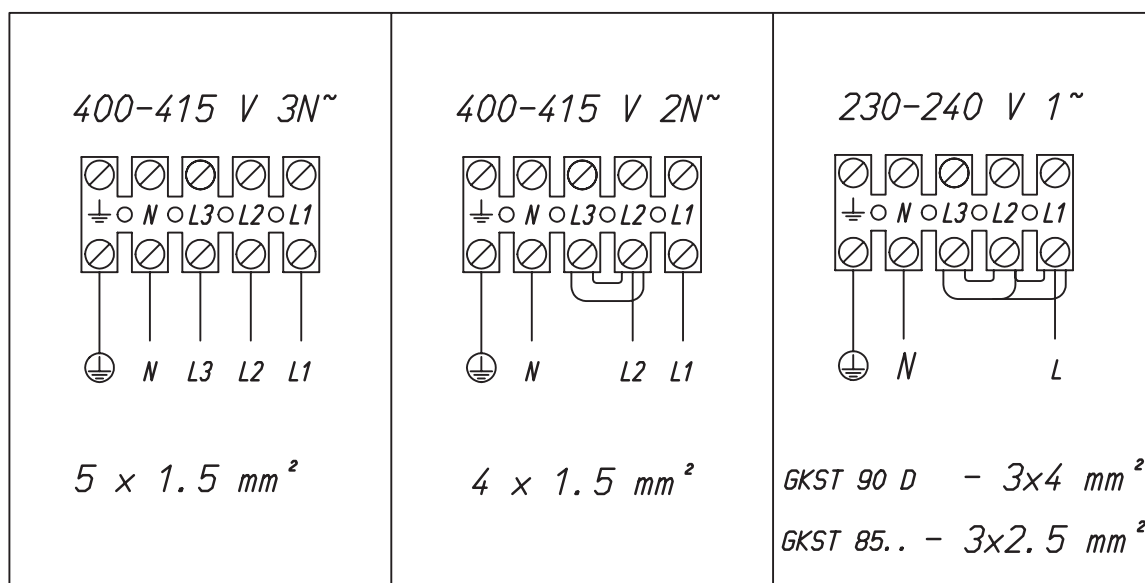
**A csatlakozó vezetéknek legalább a H05 VVF típusnak kell megfelelni.**

Amennyiben a készülék csatlakozó kábele megsérül, balesetveszély elkerülése érdekében a gyártó, annak vevőszolgálatára vagy hasonlóképpen szakképzett személy által kell lecseréltetni.

Ügyelni kell arra, hogy a csatlakozó kábel kihasználatlan részét ne a főzőlap beépítési körzetében fektessék le. A kábel átvezetésének helye a 4. sz. ábrán látható.

A teljes érintésvédelmet a beépítés által kell biztosítani.

#### Bekapcsolási lehetőségek



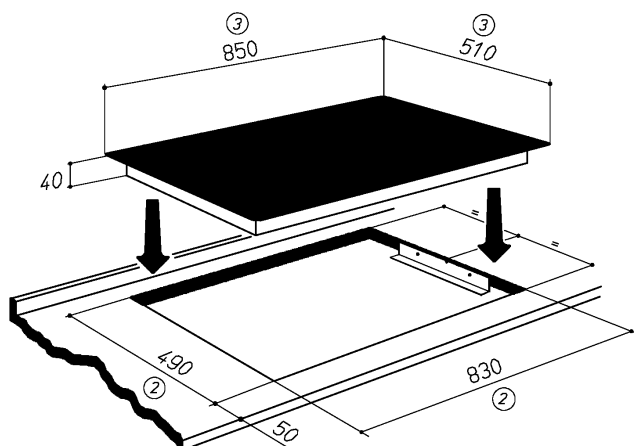
### 4.4 Karbantartás és javítás

Javításhoz a készüléket áramtalanítani kell, azaz a szerelési oldalon található elválasztó kapcsolót 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 üvegkerámia főzőlap minden kiserelése után ellenőrizze le és szükség esetén cserélje le a tömitést.

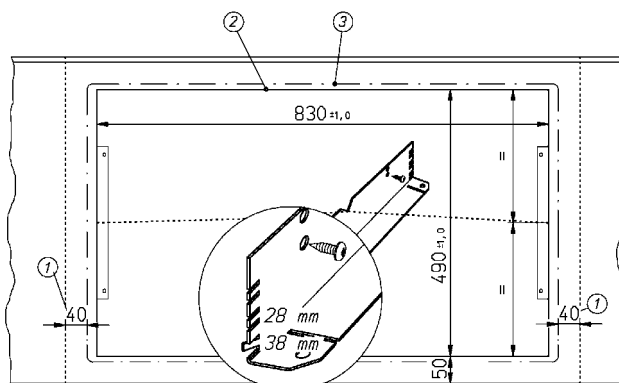


**Típus: FGKST 85 ..**  
**Facette**

**1. ábra**

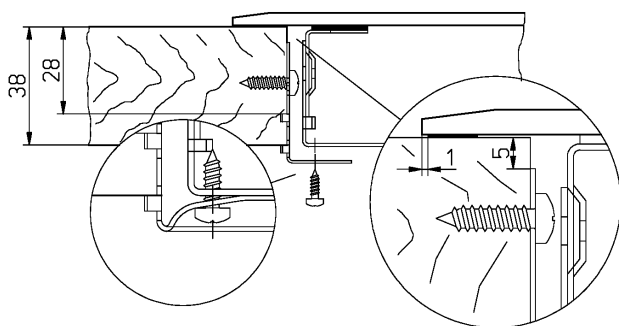


**2. ábra**

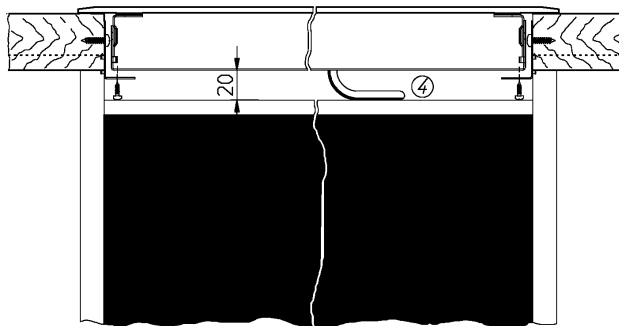


- ① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
- ② Kimart nyílás mérete
- ③ Főzőlap külső mérete
- ④ Kábelátvezető nyílás a hátsó falban

**3. ábra**

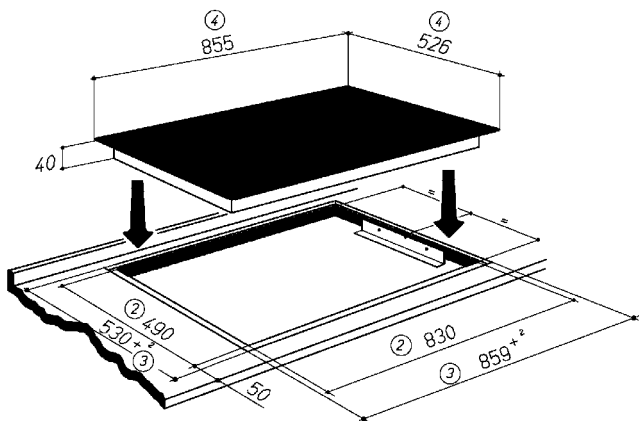


**4. ábra**

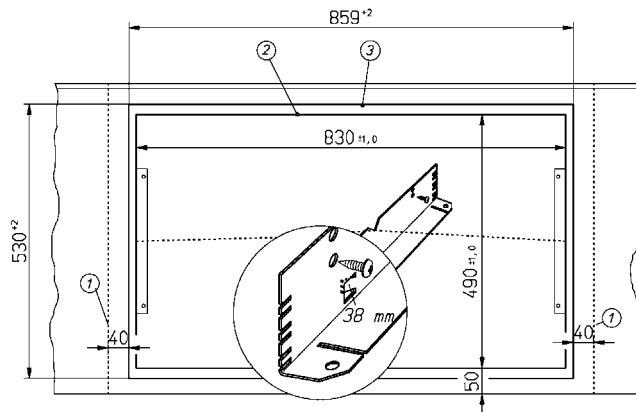


Típus: FGKST 85 .. FB

1. ábra

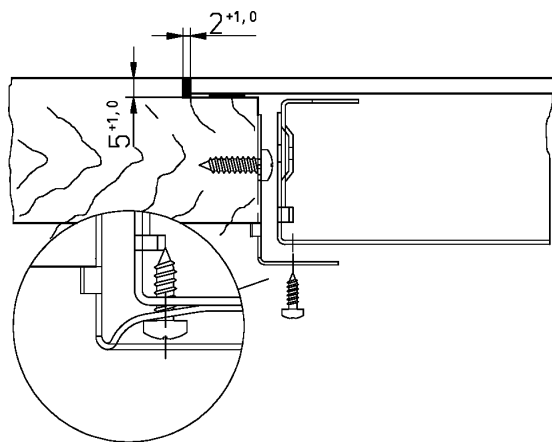


2. ábra

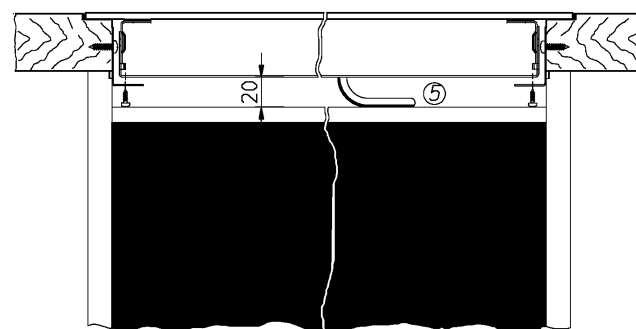


- ① Faltól mért legkisebb megengedett távolság
- ② Kimart nyílás belső
- ③ Kimart nyílás mérete
- ④ Főzőlapp külső mérete
- ⑤ Kábelátvezető nyílás a hátsó falban

3. ábra



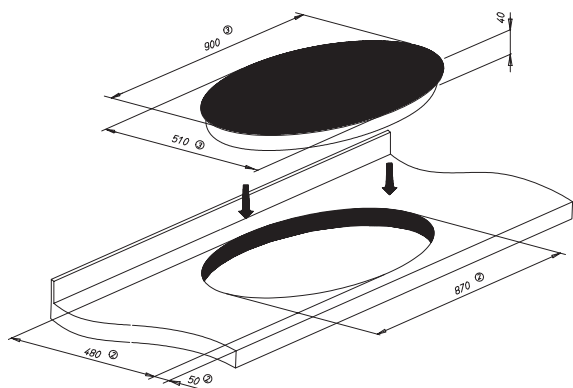
4. ábra



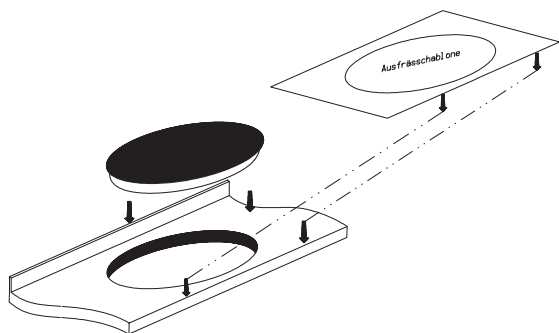


Típus: GKST 90 D

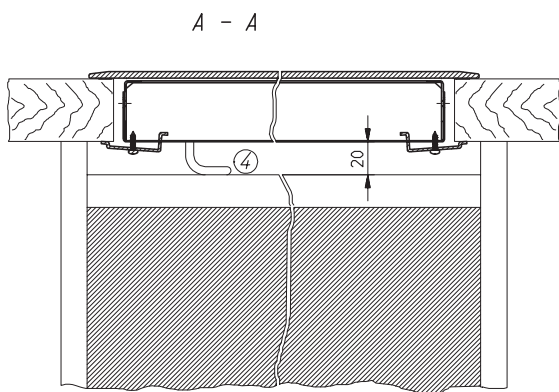
1. ábra



3. ábra

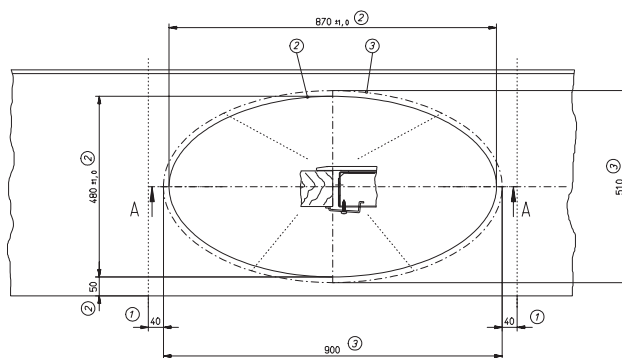


4. ábra



Rögzítés munkafelületeken

2. ábra



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

3a. ábra

