

D

GEBRAUCHS- UND MONTAGEANWEISUNG

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

- (D) Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Touch-Control-Bedienung**
- (GB) Built-in glass ceramic hob with Touch-Control switches**
- (F) Plaque de cuisson vitrocéramique à encastrer avec commande Touch-Control**
- (I) Piano di cottura da incasso in vetroceramica con comandi Touch Control**
- (E) Encimera de vitrocerámica incorporada con mando Touch Control**
- (P) Placa de cozinhar em vitrocerâmica, integrável e com comando Touch-Control**
- (GR) Εντοιχιζόμενο υαλοκεραμικό πεδίο μαγειρέματος με χειριστήριο αφής**
- (PL) Kuchenka szkło-ceramiczna z systemem obsługi Touch Control**
- (HU) Beépíthető kerámia-üveg főzőlap touch-control-kezeléssel**

Vous avez acheté une plaque de cuisson vitrocéramique à panneau de commande Touch Control. Pour vous permettre de profiter longtemps de votre plaque de cuisson, nous vous conseillons d'observer strictement les chapitres 2 et 3 du présent mode d'emploi. Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs types de plaques de cuisson. Pour savoir quel type de plaque de cuisson vous avez acheté, consultez l'étiquette se trouvant sur le devant du présent mode d'emploi.

Index

1. Maniement

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

2. Ce à quoi vous devez faire attention

- 2.1 Quelques conseils concernant les récipients
- 2.2 Renseignements importants

3. Nettoyage et entretien

4. Montage

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

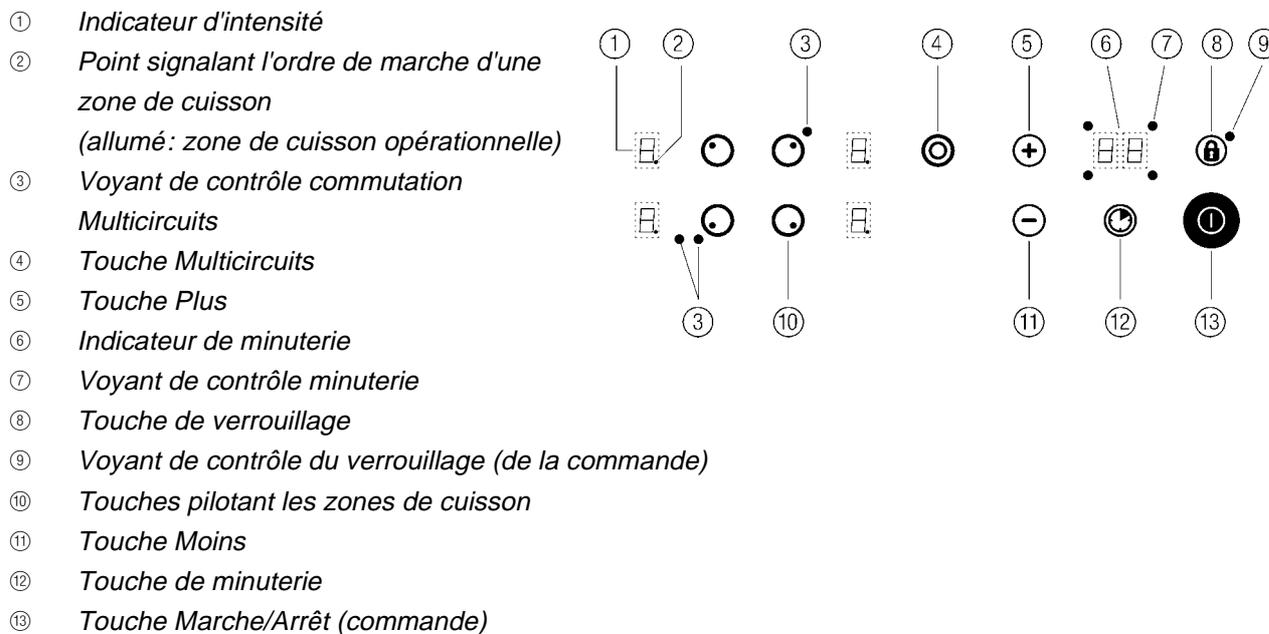
1. Maniement

1.1 Votre nouveau plan de cuisson à commande Touch-Control

Cette notice vaut pour les types : GKST 90-35..., GKST 90W et GKST 90N.

1.2 Panneau de commande Touch Control

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



1.3 Maniement du Touch Control

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

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

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

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

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

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

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

Cuisson « choc »

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

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

Tableau des durées

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

Intensité	CC (min.:sec.)
1	01:00
2	03:00
3	04:48
4	06:30
5	08:30
6	02:30
7	03:30
8	04:30
9	—:—

Commutation du deuxième / troisième circuit

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

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

Détection des récipients (DR)

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

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

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

Quand faut-il couper le détecteur de récipients?

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

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

Minuterie

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

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

Lorsque le temps de cuisson programmé est écoulé, la zone de cuisson s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit pendant deux minutes. On peut faire cesser ce signal en appuyant sur une des touches au choix.

Si vous désirez interrompre la minuterie avant terme, activez la touche pilotant la zone de cuisson ⑩ concernée et pressez la touche de la minuterie ⑫. Vous pouvez alors, à l'aide de la touche Moins ⑪, ou en pressant simultanément les touches Moins et Plus ⑪+⑤, régler la minuterie sur « 00 ».

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

Dispositif de coupure automatique

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

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

Tableau des durées

RDS = Restriction de durée de service,
Données en heures

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

2. Ce à quoi vous devez faire attention

2.1 Quelques conseils concernant les récipients

N'utilisez que des casseroles ou des poêles à fond résistant, plat et aussi épais que possible. Ceci vaut en particulier pour les cuissons à températures élevées, telles que les fritures. Les fonds bosselés rallongent le temps de cuisson et augmentent la consommation d'énergie. Afin d'obtenir la meilleure transmission d'énergie possible, il est conseillé d'utiliser un récipient de la même taille que la zone de cuisson. Recouvrez les récipients avec un couvercle. On perd beaucoup d'énergie en n'en utilisant pas ou si le couvercle est mal posé sur le récipient. Pour travailler à même les zones de cuisson, vous pouvez utiliser des ustensiles en verre ou en porcelaine réfractaire lorsque leur fond est parfaitement plat. Veuillez ce faisant respecter les instructions d'utilisation des fabricants.

Nettoyez immédiatement tout débordement éventuel d'aliments.

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

2.2 Renseignements importants

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

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

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

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

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

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

3. Nettoyage et entretien

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

Salissures légères

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

Salissures tenaces

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

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

Changements de couleur de la plaque de cuisson

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

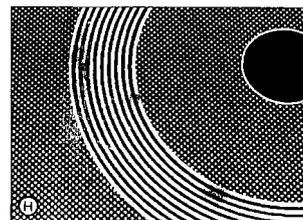
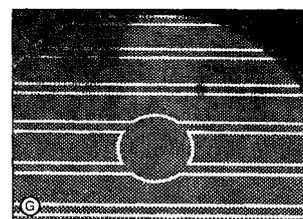
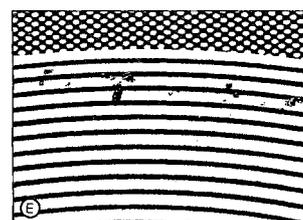
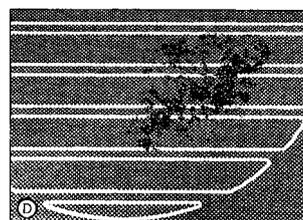
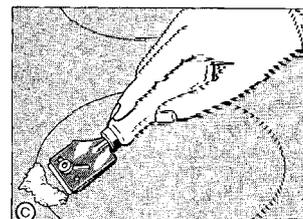
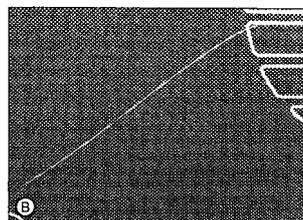
Les colorations à éclat métallique [Ⓔ] sont dues au frottement du fond des casseroles ou à un produit de nettoyage non conforme. Vous ne les supprimerez qu'avec beaucoup de peine à l'aide de « Sidol Spécial pour Acier Surfin » ou de « Stahlfix ». Vous devrez éventuellement répéter le nettoyage.

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

Enlevez immédiatement le sucre fondu ou les aliments sucrés encore chauds avec un racloir en verre [Ⓒ]; ils pourraient endommager la plaque de cuisson [Ⓓ], [Ⓔ].

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

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



4. Montage

4.1 Raccordement électrique

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

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

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

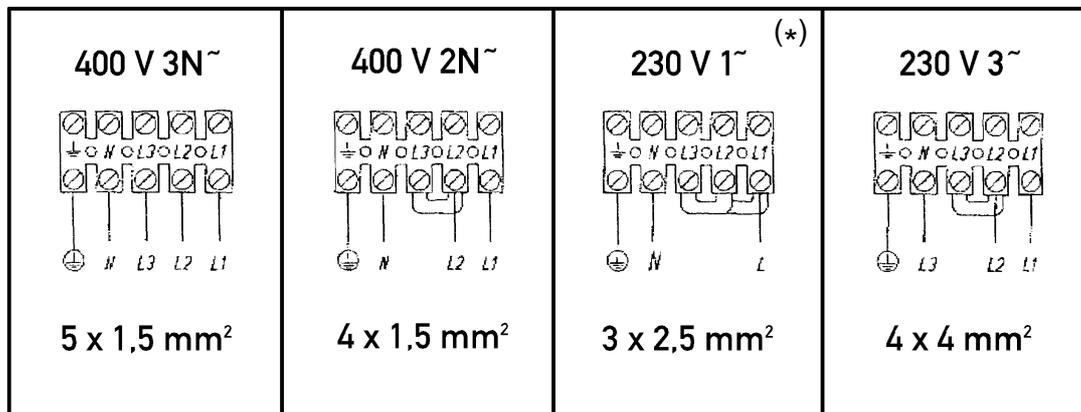
Pour le branchement, le couvercle partiel de l'interrupteur situé au bas de l'appareil doit être ouvert pour pouvoir accéder à la borne de connexion. Après le branchement, le couvercle doit être remis en place et le cordon de raccordement bloqué avec la bride de décharge de traction.

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

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

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

Possibilités de branchement



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

4.2 Maintenance et réparations

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

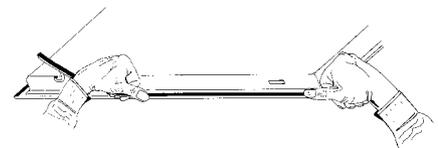
4.3 Découpe du plan de travail

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

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

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

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



4.4 Montage

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

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

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

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

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

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

Types: FGKST 90-35... et GKST 90 - 35...

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

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

Type GKST 90W et GKST 90N (Fixation dans tous les plans de travail)

Type FGKST 90 - 35..., GKST 90 - 35.. (Fixation dans les plans de travail en granit ou matériau similaire)

Des ressorts spéciaux de fixation, des vis tôle et des écrous bloquants sont joints (consulter les dessins).

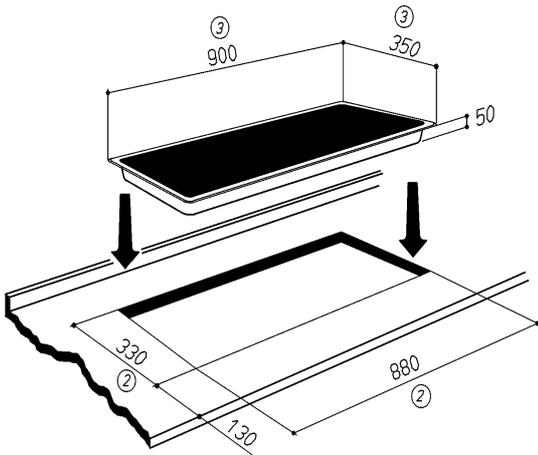
Insérez les écrous bloquants à l'avant et à l'arrière de la plaque. Lorsque vous vissez, ne tendez pas les ressorts à l'excès

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

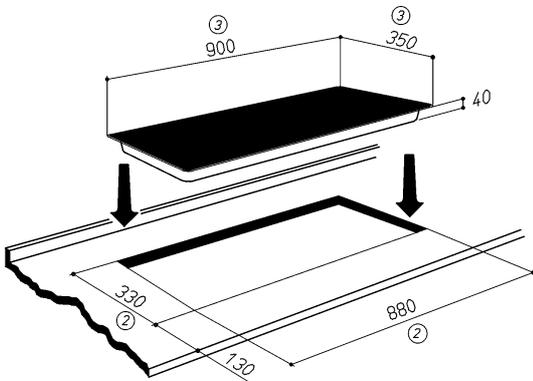
Types: GKST 90 - 35..., FGKST 90 - 35...

Type: GKST 90 - 35...

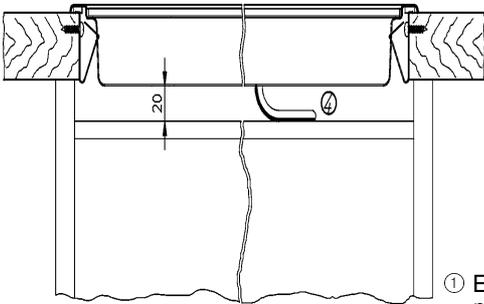
III. 1



Type: FGKST 90 - 35...



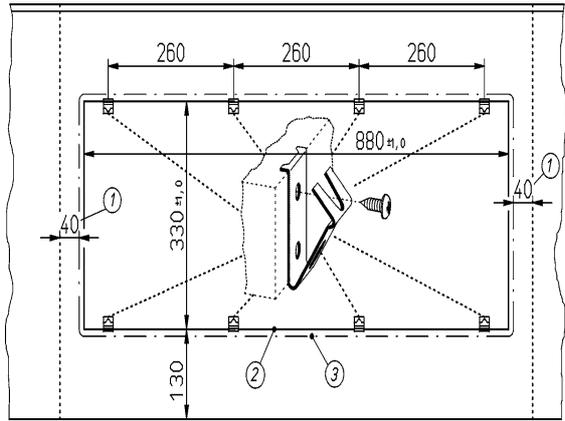
III. 4



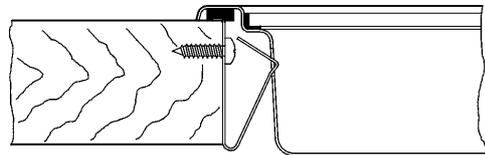
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

Fixation dans un plan de travail en bois et matériau similaire

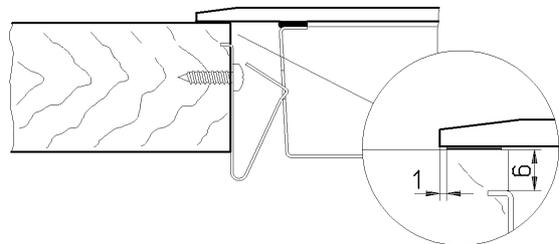
III. 2



III. 3 - GKST 90 - 35...

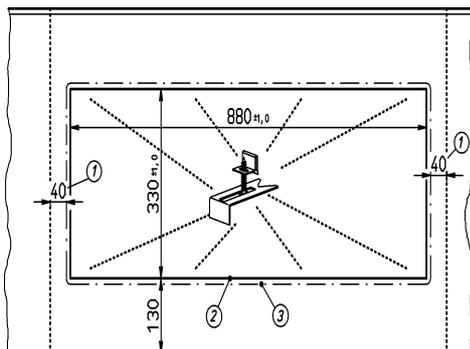


III. 3 - FGKST 90 - 35...

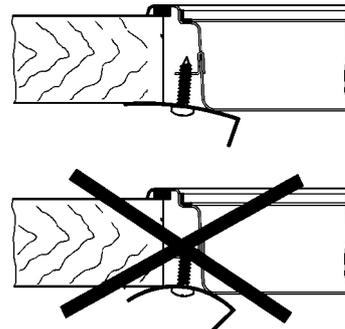


Fixation dans des plans de travail en granit ou matériau similaire

III. 2a



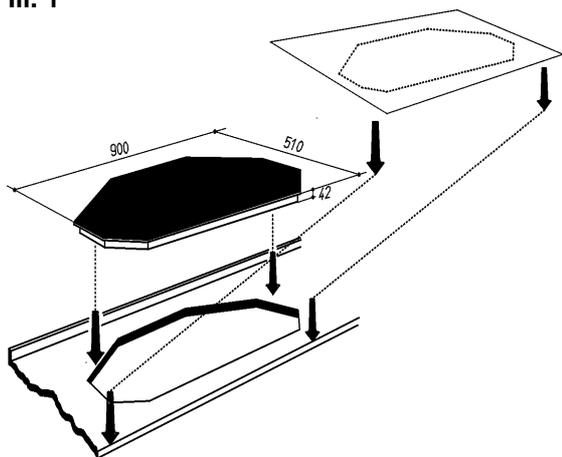
III. 3a



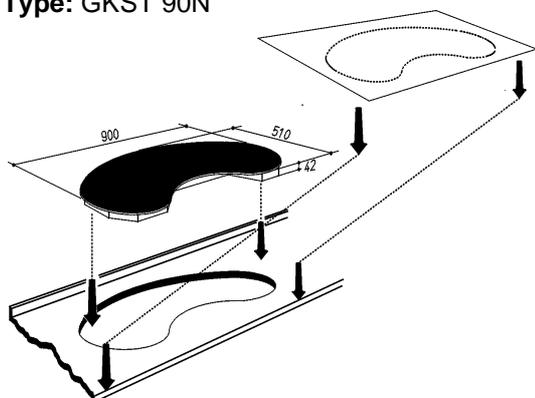
Types: GKST 90W, GKST 90N

Type: GKST 90W

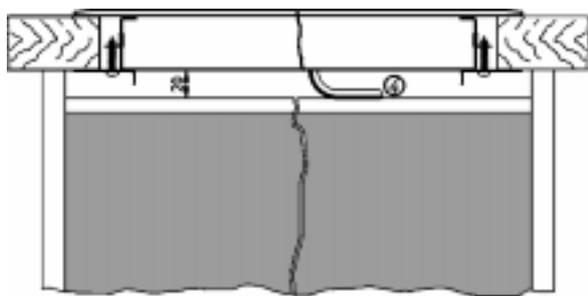
III. 1



Type: GKST 90N



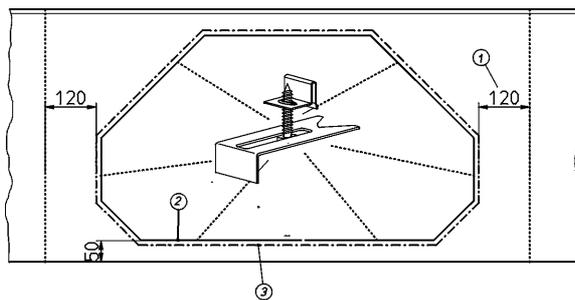
III. 4



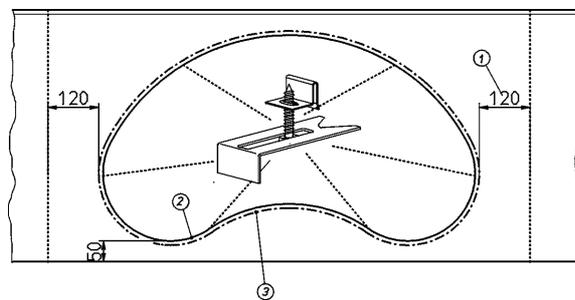
- ① Espacement minimal par rapport aux meubles attenants
- ② Dimension du fraisage
- ③ Dimension hors tout du plan de cuisson
- ④ Passage du câble à l'arrière

Fixation dans un plan de travail en bois et matériau similaire

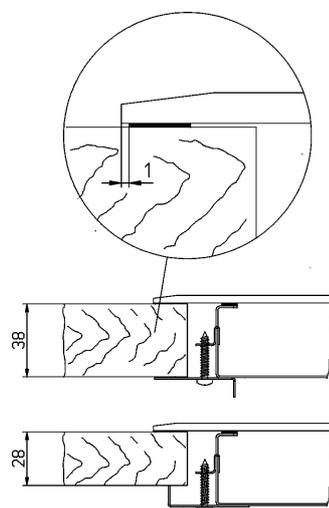
III. 2



III. 2



III. 3



TEKA GROUP

COMPANY	COUNTRY	CC	PHONE	FAX
TEKA FRANCE SARL	Paris, FRANCE	33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
TEKA HELLAS A.E.	Athens, GREECE	30	1 - 973.70.57	1 - 971.27.25
TEKA HUNGARY KFT.	Budapest, HUNGARY	36	1 - 111.58.03/04	1 - 111.58.05
TEKA BV	Amsterdam, THE NETHERLANDS	31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
TEKA POLSKA SPOLKA Z O.O.	Warszawa, POLAND	48	22 - 652.18.94	22 - 654.22.66
TEKA PORTUGUESA LTDA.	Ilhavo, PORTUGAL	351	34 - 32.95.00	34 - 32.54.57
TEKA PRODUCTS (UK) LTD.	Abingdon, U.K.	44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.	Istanbul, TURKEY	90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
MARMICOC S.A.	Rio de Janeiro, BRASIL	55	21 - 671.01.88	21 - 772.16.37
TEKA CHILE LTDA.	Santiago de Chile, CHILE	56	2 - 273.34.68	2 - 273.10.88
TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.	Mexico D.F., MEXICO	52	5 - 762.04.90	5 - 762.05.17
PT. TEKA BUANA	Jakarta, INDONESIA	62	21 - 39052 - 74	21 - 39052 - 79
TEKA CHINA LIMITED	HONG KONG	852	2865 - 7336	2861 - 2507
TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)	Shanghai, CHINA	86	21 - 6210 - 1699	21 - 6212 - 9604
TEKA (THAILAND) CO. LTD.	Bangkok, THAILAND	66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
THIELMANN TEKA PTE. LTD.	SINGAPORE	65	734.24.15	734.68.81
TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.BHD	Kuala Lumpur, MALAYSIA	60	3 - 747.56.00	3 - 747.56.01



Teka Industrial, S.A.

Cajo, 17 · 39011 SANTANDER (SPAIN)

Tel.: 34 - 42 - 33 51 00

Fax: 34 - 42 - 33 69 77

34 - 42 - 34 76 64

Teka Küchentechnik GmbH

Sechsheldener Strasse 122

D - 35708 HAIGER (GERMANY)

Telefon: 49 - 2771 3950 39

Telefax: 49 - 2771 3953 64