
PIANI VETROCERAMICA SENSORIALI
TABLES VITROCERAMIQUES SENSITIVES
TOUCH-CONTROL CERAMIC HOBS
GLASKERAMIKKOCHFELDER MIT TASTENBEDIENUNG
ENCIMERAS VITROCERAMICAS SENSORIALES
GLASKERAMISCHE KOOKPLATEN TIPTOETSEN

Istruzioni per l'uso
Mode d'emploi
Instructions for use
Bedienungsanleitung
Instrucciones de uso
Gebruiksaanwijzing

IT	Pagina	1 - 15
FR	Page	17 - 31
GB	Page	33 - 47
DE	Seite	49 - 63
ES	Página	65 - 79
NL	Bladzijde	81 - 95

Inhaltsverzeichnis

Hinweise für den Installateur	50
Installation	51
Einstellung.....	51
Einbau	51
Elektrischer Anschluß	53
Gebrauchsanweisung.....	55
Sensortasten	55
Einschalten der Kochzonen	57
Sperrtaste.....	58
Ausschalten der Kochzonen	58
Sicherheits-Ausschaltvorrichtung.....	58
Restwärmeanzeige	58
Ratschläge zum Gebrauch der Kochzonen	59
Allgemeine Empfehlungen.....	60
Die Bedieneinrichtungen.....	60
Warnung.....	60
Reinigung, Pflege und Ratschläge.....	62

Hinweise für den Installateur

Bei den Glaskeramikkochfeldern mit Sensortasten handelt es sich um besonders empfindliche elektrische Geräte. Diese mit einer speziellen Technik hergestellten Kochfelder unterscheiden sich – abgesehen vom Endergebnis – vollständig von herkömmlichen Kochmulden. Da die elektronische Ausrüstung äußerst empfindlich ist, muß man bei der Installation des Kochfeldes besonders vorsichtig vorgehen, da es empfindlich auf Stöße und Feuchtigkeit reagiert.

Aufgrund ihrer speziellen Struktur weisen die Glaskeramikkochfelder mit Sensortasten eine Einbauhöhe auf, die um **40 mm** über der von herkömmlichen Kochmulden liegt.

Beim Einbau muß der unter dem Kochfeld befindliche Möbelkorpus modifiziert werden.

Der ausführende Installationstechniker muß die vorderen und hinteren Querstreben (für die Versteifung) auf den beiden Außenseiten des Einbaumöbels entfernen, damit das Kochfeld eingesetzt werden kann. Da sich das genannte Einbaumöbel oft zwischen anderen Möbelteilen befindet, wird hierdurch die Stabilität auf Höhe der Querstrebe nicht beeinträchtigt. Diese Änderung ist allerdings nicht bei allen Einbaumöbeln möglich.

Eckmöbel zum Beispiel haben normalerweise einen schwenkbaren Körper, der am Unterteil und am Oberteil des Möbels durch eine Achse befestigt ist.

In diesem Fall kann man das Oberteil nicht für den Einbau abnehmen, da sonst der schwenkbare Körper nicht mehr von der Achse gehalten wird.

Der Einbau kann auch dann problematisch sein, wenn sich unter dem Kochfeld Einbaugeräte befinden, die mit Wasser arbeiten oder Dampf erzeugen (Kühlgeräte, Geschirrspüler, Waschmaschinen und einige Arten von Backöfen).

Die Erfahrung zeigt, daß die zwischen dem Einbaugerät und dem Kochfeld erzeugte Wärme in Ermangelung einer angemessenen Ventilation zur Bildung von Kondenswasser führt, das den Betrieb des Kochfeldes beeinträchtigen kann.

Installation

Einstellung

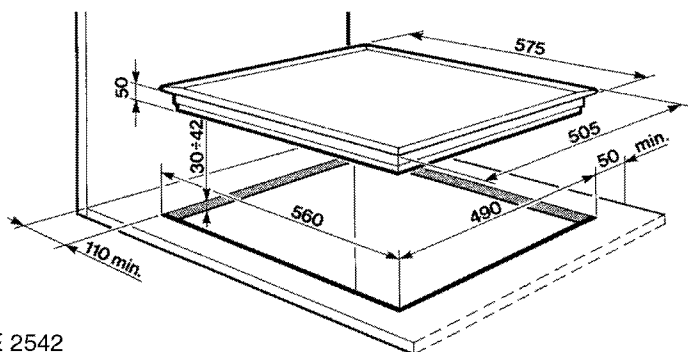
Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, aktiviert sich automatisch ein Kontrollverfahren der elektrischen Bestandteile: es erscheinen der Reihe nach die Zahlen 1 bis 9 über den Symbolen \ominus \oplus .

Im Falle einer Fehlfunktion erscheint ein blinkendes "E" auf dem Display der betroffenen Kochzone/n.

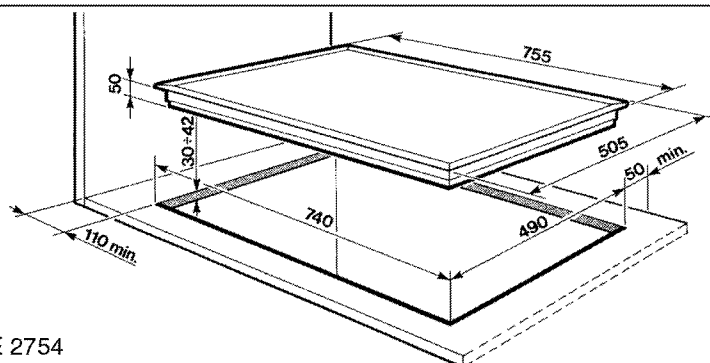
Einbau

Das Glaskeramikkochfeld kann in jede Art von Arbeitsplatte eingebaut werden: Mauerwerk, Metall, Holz oder Holz mit Schichtstoff- oder Melaminharzlaminatverkleidung.

Für die Größe des Einbauausschnitts angegebenen Maße beachten.



SE 2542



SE 2754

Optimaler Schutz des Einbauausschnitts

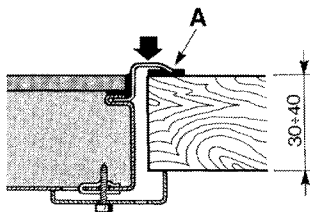
Das für die Herstellung von Arbeitsplatten von Küchenmöbeln verwendete Holz kann sich aufgrund der Einwirkungen von Feuchtigkeit rasch verformen (z.B. aufblähen). Zum Schutz des Einbauausschnitts muß man daher die Ränder des Ausschnitts mit einem Spezialanstrich oder einem Spezialkleber versehen.

Wärmeschutzklasse

Es handelt sich um ein Gerät der Wärmeschutzklasse «X» (Norm EN 60335-2-6/1990), daß gegen Wände gestellt werden darf, die höher als die Arbeitsplatte sind. Daher wird empfohlen, einen Mindestabstand von **50 mm** auf der Rückseite und von **110 mm** auf der linken Seite einzuhalten.

Das Kochfeld verfügt über eine selbstklebende Spezialdichtung «A», die verhindert, daß Flüssigkeiten in das Einbaumöbel eindringen. Diese Dichtung muß sorgfältig auf dem Umfang des Einbauausschnitts befestigt werden; zur Gewährleistung einer guten Haftung die Dichtung leicht mit der Hand andrücken. Das Schutzpapier entfernen und das Kochfeld auf der Dichtung anordnen. Die Dichtung ist vollkommen undurchlässig und gestattet die flächenbündige Montage mit der Arbeitsplatte.

Das Kochfeld mit den schon an das Gerät montierten Bügeln am Einbaumöbel befestigen.



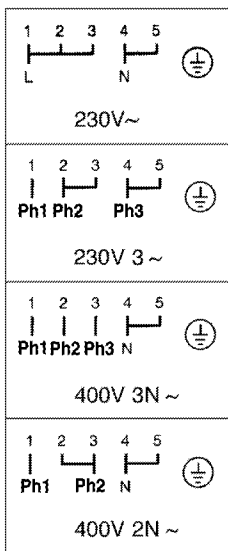
Achtung! Das Gerät muß von einem Fachmann in Übereinstimmung mit den im jeweiligen Land geltenden gesetzlichen Bestimmungen installiert werden.

Vor jedem Einstellungs- oder Wartungseingriff ist das Gerät allpolig vom Netz zu trennen.

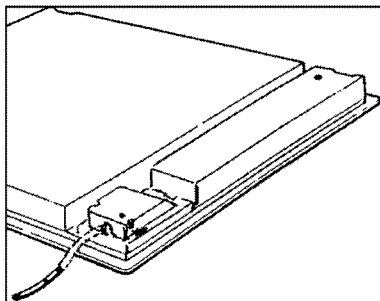
Elektrischer Anschluß

Sicherstellen, daß die Eigenschaften der Stromversorgung der Wohnung der Spannung und der Leistung des Geräts (siehe Leistungsschild) angemessen sind. **Die Anschlußleitung ist nicht im Lieferumfang eingeschlossen.** Es ist ein Kabel vom Typ H05RRF oder H05RNF zu verwenden; das Ende des gelb-grünen Schutzleiters muß auf der Geräteseite um ca. 20 mm länger als die beiden anderen Leiter sein. Sicherstellen, daß die Anschlußleitung nicht mit heißen Zonen in Berührung kommt. Bei Anschluß des Kochfelds ist auf der Anschlußleitung eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm vorzusehen; diese Vorrichtung muß in der Nähe des Geräts angeordnet werden und leicht zugänglich sein. Die Möglichkeiten für den Anschluß an die Stromversorgung sind in den nachstehenden Tabellen oder auf dem Leistungsschild auf der Unterseite des Kochfelds angegeben.

Kabel H 05 RRF - H 05 RNF	230 V~	230V 3~	400V 3N~	400V 2N~
Mindestleiterquerschnitt in mm ²	2,5	2,5	1,5	2,5



Für den Zugang zur Klemmleiste auf die beiden Zungen drücken, wie auf dem Deckel der Klemmleiste gezeigt. Nötigenfalls die Anordnung der Brücken auf der Klemmleiste nach Bedarf ändern; dann die Leiter befestigen und sicherstellen, daß der gelb-grüne Schutzleiter um ca. 20 mm länger ist. Die Anschlußleitung mit der Zugentlastung sichern und durch das Loch im Deckel führen.



Vor Ausführung des elektrischen Anschlusses des Glaskeramikkochfelds und vor seinem Gebrauch muss die Schutzabdeckung wieder montiert werden. Hierbei sicherstellen, dass die zwei seitlichen Federn richtig in ihre Aufnahmen eingesetzt werden und dass die Erdung vorschriftsmäßig ausgeführt wurde.

HINWEIS: NIEMALS DIE LEITERPLATTE BERÜHREN.

Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an Personen oder Sachen aufgrund der fehlenden oder unsachgemäß ausgeführten Erdung des Geräts.

Gebrauch des Glaskeramikkochfelds






Das Gerät verfügt über 4 Kochzonen unterschiedlicher Größe und Leistung. Sie sind deutlich erkennbar auf dem Glas markiert und es erhitzt sich nur die Fläche innerhalb dieser Markierungen.

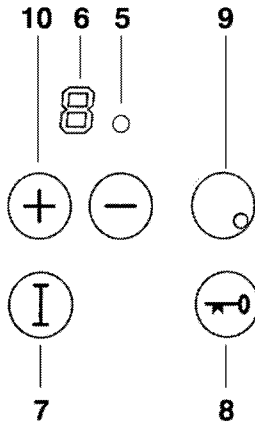
Die verwendeten Kochzonen vom Typ (MAGMA-EPIC) halten dank der integrierten Temperaturfühler EPIC und der SOFTWARE der Elektronik die Temperatur präzise konstant (wodurch im Gegensatz zur herkömmlichen Technik eine Energieverschwendung vermieden, mit anderen Worten Energie gespart wird) und erreichen schneller die Siedetemperatur. Die Restwärme-Kontrolllampen zeigen die effektive Temperatur der Glasoberfläche an.

Die Kochzonen **Magma-Epic** mit neunstufig einstellbarer Heizleistung (1 Minimum, 9 Maximum) schalten sich nach einigen Sekunden ein.

Dieses Gerät verfügt über Sensortasten. Zum Betätigen der Tasten genügt die Berührung mit der Fingerspitze: Das Gerät signalisiert die Betätigung durch ein kurzes akustisches Signal.

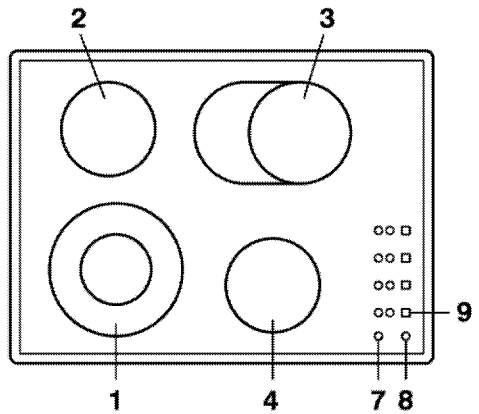
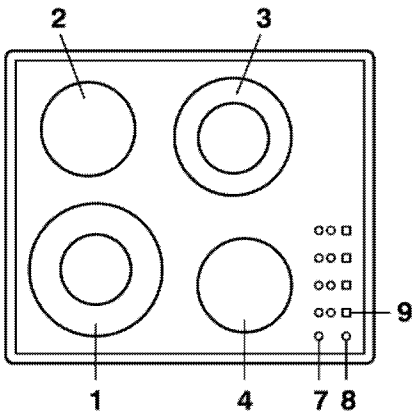
Sensortasten (siehe Seite 56)

	Mod. SE 2542	Mod. SE 2754
1 Kochzone vorne links	⊘ 210 (120) 2200+750 W	⊘ 210 (140) 2400+1000 W
2 Kochzone hinten links	⊘ 145 1200 W	⊘ 145 1200 W
3 Kochzone hinten rechts	⊘ 180 (120) 1800+800 W	⊘ 170 x 265 2200+1400 W
4 Kochzone vorne rechts	⊘ 145 1200 W	⊘ 180 2000 W
5 Anzeigelampe doppelter Kreislauf		
6 Restwärmeanzeige für jede Kochzone (+50°C) ("H" blinkt)		
7 Ein-/Aus-Taste des Geräts 		
8 Sperrtaste 		
9 Tasten der Kochzonen 		
10 Regelschalter für die Einstellung der Heizleistung (9 Schaltstellungen – von 1 bis 9)  		



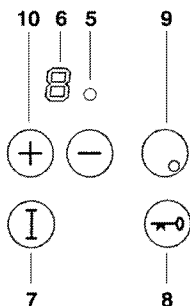
SE 2542

SE 2754




Einschalten der Kochzonen

- A) Es genügt, die Taste ① zweimal hintereinander mit höchstens zwei Sekunden Abstand zu berühren und das Gerät ist betriebsbereit. Den ersten Signalton abwarten und dann den Vorgang wiederholen, bis die Kontrolllampe links von der Taste aufleuchtet.
- B) Die gewünschte Kochzone wählen, z.B. ② (es erscheint die Ziffer 0).
- C) Durch Drücken der Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Leistung von 1 bis 9 einstellen, die auch im Laufe der Beheizung geändert werden kann (wird die Taste ⊖ betätigt startet die Leistung bei der Nummer 9).




- D) Zum Einschalten der Zweikreis-Kochzonen mit der Taste ⊕ die maximale Heizleistung (9) einstellen. Die Taste ⊕ betätigen: eine Kontrolllampe (5) signalisiert die Einschaltung des zweiten Heizeinsatzes. Mit der Taste ⊖ reguliert man beide Heizeinsätze. Zum Ausschalten nur des zusätzlichen Heizeinsatzes muss man die Taste ⊖ betätigen, bis die Ziffer 0 erscheint: Wenn man dann wieder die Taste ⊕ oder ⊖ betätigt, schaltet sich der einzelne Heizeinsatz wieder ein.
- E) Zum Ausschalten der Kochzonen die Sperrtaste ausschalten und dann die Bedientasten - z.B. ② - berühren.
- F) Wird die Taste ① nochmals betätigt, schalten alle Kochzonen aus, auf dem Display über den Tasten ⊕ und ⊖ beginnt der Buchstabe (H) (Restwärme) zu blinken.


Sperrtaste

Die Sperrtaste  der Bedieneinrichtungen verhindert unsachgemäße Schaltungen während des Betriebs. Die Bedieneinrichtungen können während des Gebrauchs gesperrt werden. (Die laufenden Vorgänge werden nicht unterbrochen und die Einstellungen bleiben wirksam).

Sperren der Bedieneinrichtungen

Die Sperrtaste schaltet sich automatisch 20 Sekunden nach dem letzten Bedienvorgang ein; die Kontrolllampe neben der Taste  leuchtet auf.



Entsperren der Bedieneinrichtungen

Taste  für 1-2 Sekunden gedrückt halten, bis die Kontrolllampe erlischt. Während dieses Vorgangs ertönt ein Signalton.

Ausschalten der Kochzonen

Zum Ausschalten der Kochzonen entsprechende Taste **9** (EIN/AUS) drücken. Das Display erlischt und es ertönt ein Signalton.

**Sicherheits-
Ausschaltvorrichtung**

Mit Taste  können alle in Betrieb befindlichen Kochzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden, auch wenn die Bedieneinrichtungen gesperrt sind. Taste  für ca. 2-3 Sekunde gedrückt halten: nach dem Signalton sind die Kochzonen ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige

Solange eine Kochzone mehr als 60°C warm ist, blinkt auf dem Display der Buchstabe (H) weiter.

Diese Kochzonen nicht berühren und keine wärmeempfindlichen Gegenstände auf ihnen abstellen: Verbrennungsgefahr!

Ratschläge zum Gebrauch der Kochzonen

Die Technologie Epic garantiert die präzise Aufrechterhaltung der Temperatur ohne Schwankungen (Ansteigen und Absinken). Ein gutes Beispiel ist das Schmelzen von Schokolade, für das nach dem Einstellen der gewünschten Heizleistung kein weiterer Eingriff erforderlich ist.

Das Kochen mit starker Hitze ist in folgenden Fällen erforderlich:

- bei großen Mengen Kochgut;
- beim Kochen in offenen Töpfen;
- beim Gebrauch von Glas- oder Keramik-kasserollen.

Es ist selbstverständlich eine Frage der Erfahrung, die den eigenen Kochgewohnheiten jeweils angemessene Heizleistung herauszufinden.

Tabelle zum Gebrauch der Kochzonen

Tabelle zum Gebrauch der Kochzonen	
Einstellung der Heizleistung	
1	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. Warmhalten von Speisen.
2	Erwärmen, Auftauen auf kleiner Flamme von Sirup.
3 - 4	Kochen auf kleiner Flamme: Trockengemüse, Obst, Fisch, Würste, Milchreis, Tiefkühlkost.
5 - 6	Kochen auf kleiner Flamme: Gulasch, Rouladen, Kutteln, Ragout.
7 - 8	Kochen und Braten: Schnitzel, Steaks, Eierkuchen, gebackene Speisen, Bräunen.
9	Sieden und Kochen von Nudeln.

Allgemeine Empfehlungen

Die Bedieneinrichtungen

Immer nur jeweils eine Taste betätigen. Die gleichzeitige Betätigung von zwei oder mehr Tasten bleibt ohne Wirkung.

Das Bedienfeld stets sauber und frei halten. Jeder Metallgegenstand, der auf eine Taste gelegt wird, kann als Steuerbefehl erkannt werden.

Niemals kleine Küchengeräte, Töpfe, Lappen u.ä. auf den Tasten ablegen.

Sollte dennoch ein Gegenstand während des Betriebs eine oder mehrere Bedieneinrichtungen bedecken, ertönt ein Signalton, um hierauf hinzuweisen.

Achtung: Falls eine größere Flüssigkeitsmenge überläuft und die Befehlstasten abdeckt, schaltet die Kochmulde automatisch aus. Bevor sie wieder eingeschaltet wird, muss sie gereinigt werden.

Es wird geraten, das Gerät bei längerer Nichtverwendung vom Stromnetz zu trennen.

ANMERKUNG: Durch die SOFTWARE-Integration und den Temperaturfühler Epic verhindert die Elektronik, dass sich das Glas überhitzt, da sie das Kochfeld ausschaltet, wenn die Temperatur des Glases einen vorgegebenen Grenzwert überschreitet.

Warnung

Da Kinder die Restwärmeanzeigen nicht erkennen können, muß man sicherstellen, daß sie nicht in Berührung mit den Kochzonen kommen können, die auch nach dem Ausschalten noch heiß sein können.

Vor dem ersten Gebrauch der Kochmulde die Kochplatten rund 30 Minuten mit maximaler Heizleistung eingeschaltet lassen.

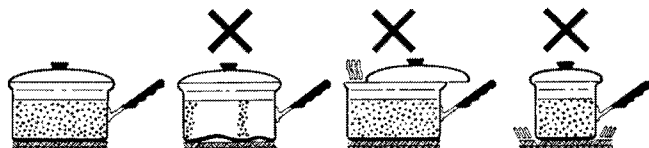
Wichtig! Die Glaskeramikplatte ist sehr widerstandsfähig jedoch nicht unzerbrechlich und kann durch heftige Stöße mit harten oder spitzen Gegenständen beschädigt werden. Sollten hierdurch Sprünge oder Risse in der Platte auftreten, darf das Kochfeld nicht weiter benutzt werden und ist unverzüglich allpolig vom Netz zu trennen. Setzen Sie sich dann mit unserem Kundendienst in Verbindung.

Während der ersten Inbetriebnahme des Glaskeramikkochfelds ist möglicherweise ein scharfer Geruch bzw. ein Brandgeruch festzustellen, der nach einigen Minuten vollständig verschwindet.

Zur Gewährleistung des hohen Wirkungsgrads bei minimalem Energieverbrauch darf ausschließlich Elektro-Kochgeschirr mit vollkommen ebenem Boden verwendet werden.

Der Bodendurchmesser des Kochgeschirrs muß mindestens so groß sein wie der der Kochzonenmarkierung: wenn er kleiner ist, erhöht sich der Energieverbrauch. Es empfiehlt sich daher, Kochgeschirr mit größerem Durchmesser zu verwenden. Die Böden des Kochgeschirrs und das Glaskeramikkochfeld müssen stets sauber und trocken sein.

Es handelt sich hierbei um grundlegende Regeln: Mißachtung führt zu Wärmeverlusten und somit zu erhöhtem Energieverbrauch.



Reinigung, Pflege und Ratschläge

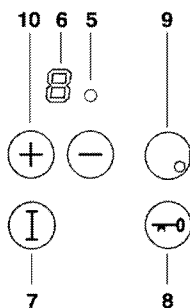
Vor jedem Eingriff das Gerät allpolig vom Netz trennen und die nachstehenden Anweisungen aufmerksam lesen.

Das Glaskeramikkochfeld muß nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, und zwar in kaltem oder noch lauwarmem Zustand.

- 1) Ausschließlich Kochgeschirr mit ebenem und trockenen Boden verwenden. Stahltöpfe oder Töpfe mit unregelmäßigem Boden dürfen nicht verwendet werden, da sie das Glas verkratzen können. Silbrige Flecken oder Schlieren sind darauf zurückzuführen, daß Töpfe mit Aluminiumboden oder Emailtöpfe mit beschädigter Emaillierung auf dem Kochfeld verschoben wurden. Man sollte daher regelmäßig prüfen, ob sich die Böden in einem einwandfreien Zustand befinden und eben sind. Die genannten Flecken und Schlieren können mit Essig entfernt werden.
- 2) Darauf achten, während des Kochens keinen Zucker auf dem Kochfeld zu verschütten; sollte dies dennoch geschehen, das Kochfeld unverzüglich ausschalten und den betroffenen Bereich mit einem Glasschaber oder mit warmem Wasser reinigen, bevor er abkühlt; anschließend mit einem Tuch trocknen. Wenn die Oberfläche nicht unverzüglich gereinigt wird, können sich Verkrustungen bilden, die später nicht mehr zu entfernen sind.
- 3) Wenn sich nach Gebrauch des Kochfelds verbrannte Speisereste auf der Kochzone befinden, muß man sie unverzüglich mit dem mitgelieferten Glasschaber entfernen; dann mit Wasser nachspülen und sorgfältig trocknen. Der Glasschaber macht die Verwendung jeden anderen mechanischen Werkzeugs unnötig; wird das Kochfeld regelmäßig mit dem Glasschaber gereinigt, erübrigt sich der Gebrauch chemischer Mittel für die Reinigung fast vollständig.

- 4) Niemals scheuernde oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, wie zum Beispiel Reinigungssprays für Roste und Backöfen, Fleckenentferner, Rostlösemittel, Metallpulver oder -schwämme.
- 5) Alle Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Kunststoff, Alufolie und Süßwaren vom Kochfeld fernhalten.
Sollte dennoch etwas auf dem Kochfeld geschmolzen sein, muß man es unverzüglich mit dem Glasschaber entfernen (während die Oberfläche noch heiß ist), um eine weitere Beschädigung an der Glaskeramikplatte zu verhindern.
- 6) Im allgemeinen sollte das Kochfeld nicht als Arbeitsplatte benutzt werden. So können z.B. Sandkörner, die sich im Gemüse befinden, am Boden der Töpfe haften bleiben und so die Glaskeramikplatte verkratzen.
- 7) Sollten beim Betrieb des Geräts Anomalien festgestellt werden (z.B. eine ungewöhnlich starke oder schwache Erhitzung einer Kochzone), die nächste Kundendienststelle verständigen.

Unsere Gesellschaft haftet nicht für Schäden an der Oberfläche des Glaskeramikkochfelds, die auf die Mißachtung der obenstehenden Anweisungen zurückzuführen sind.



Wichtig! Das Kochfeld erst dann reinigen, wenn die Kontrollampen für die Restwärmeanzeige (6) erloschen sind.