

IT**Italiano, 1****GB**

English, 13

FR

Français, 25

NLNederlands,
37**DE**

Deutsch, 49

PT

Português, 61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Sommario

Installazione, 2-4

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5-6

Pannello di controllo
Zone di cottura estensibili

Avvio e utilizzo, 7-9

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Accensione delle zone di cottura estensibili
Spegnimento delle zone di cottura
Gli elementi riscaldanti
Programmazione della durata di una cottura
Blocco dei comandi
Modalità "demo"
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza

Precauzioni e consigli, 10

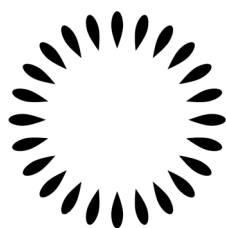
Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 11

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

Descrizione tecnica dei modelli, 12

IT

**Scholtès**

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

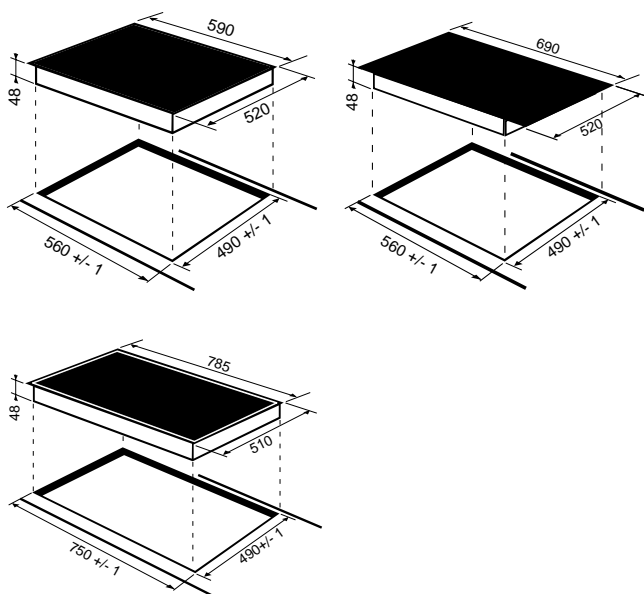
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

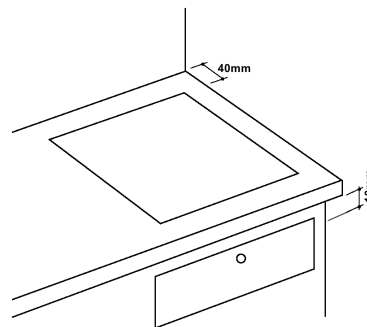
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio è necessario che il mobile abbia le caratteristiche adatte:

- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: all'occorrenza frapporre un elemento di separazione a tenuta stagna fra i due apparecchi;
- a seconda del piano cottura che si desidera installare (*vedi figure*), il vano del mobile deve avere le seguenti dimensioni:



Aerazione

Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

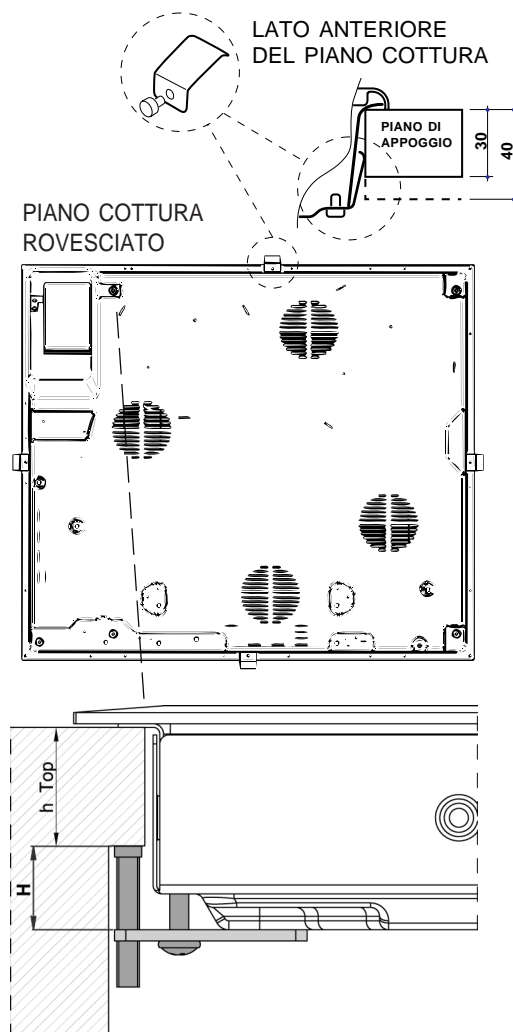


- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 10 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.

Fissaggio

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano.

Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.



La lunghezza della vite di regolazione dei ganci di fissaggio va impostata prima del loro montaggio, in base allo spessore del piano d'appoggio:

- spessore di 30 mm: vite 17,55 mm;
- spessore di 40 mm: vite 7,55 mm.

Per il fissaggio agire come segue:

1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.
3. per i piani con profili laterali: dopo aver inserito il piano cottura nel mobile, inserire i 4 ganci di fissaggio (ognuno con il suo perno) sul perimetro inferiore del piano cottura, avvitandoli con le viti lunghe con punta finché il vetro non aderisce al piano d'appoggio.

! È indispensabile che le viti delle molle di centraggio rimangano accessibili.

! In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche.

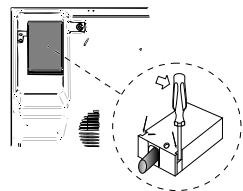
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

! L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione del forno.

Morsettiera



PIANO COTTURA
ROVESCiato



L'apparecchio è provvisto, nella parte inferiore, di una scatola per il collegamento a differenti tipi di alimentazione elettrica (l'immagine è indicativa e può non corrispondere al modello acquistato).

Collegamento monofase

Il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato e predisposto per il collegamento monofase. Effettuare l'allaccio dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
230V 1+N ~ 50 Hz		 : giallo/verde; N: i 2 fili blu insieme L: marrone insieme al nero

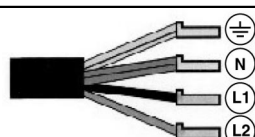

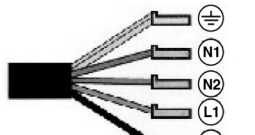

Altri tipi di collegamento

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separare i cavi ed effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		 : giallo/verde; N: i 2 fili blu insieme L1: nero L2: marrone
400V - 2+2N ~ 50 Hz		 : giallo/verde; N1: blu N2: blu L1: nero L2: marrone

Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

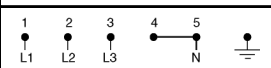
Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

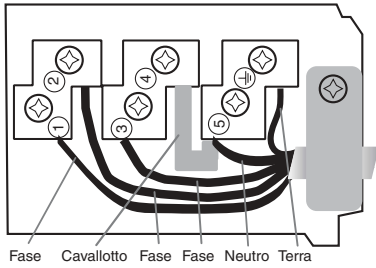
procedere come segue:

! L'eventuale cavo in dotazione non è utilizzabile per questi tipi di installazione.

1. Utilizzare un cavo di alimentazione appropriato, tipo H05RR-F o di valore superiore, delle dimensioni adatte (sezione cavo: 25 mm).
2. Servendosi di un cacciavite, far leva sulle linguette del coperchio della morsettiera e aprirla (*vedi immagine Morsettiera*).
3. Svitare la vite del serracavo e le viti dei morsetti relativi al tipo di allaccio necessario e posizionare i cavallotti di collegamento secondo la tabella e i disegni che seguono.
4. Posizionare i fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono ed effettuare il collegamento stringendo a fondo tutte le viti dei morsetti.

Tensione tipo e frequenza rete	Collegamenti elettrici	Morsettiera
400V 3-N ~ 50 Hz		Trifase 400

5. Fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.



Trifase 400

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

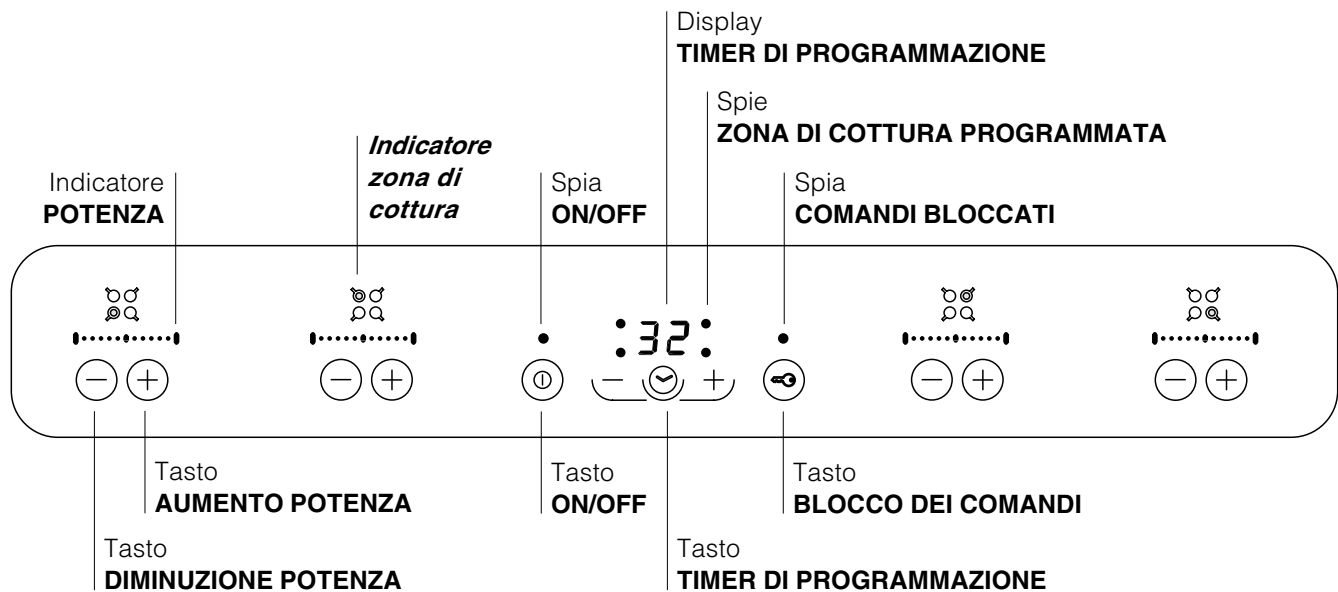
! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

Il pannello di controllo che qui viene descritto è rappresentato a fini esemplificativi: può non essere una esatta riproduzione del modello acquistato.

IT

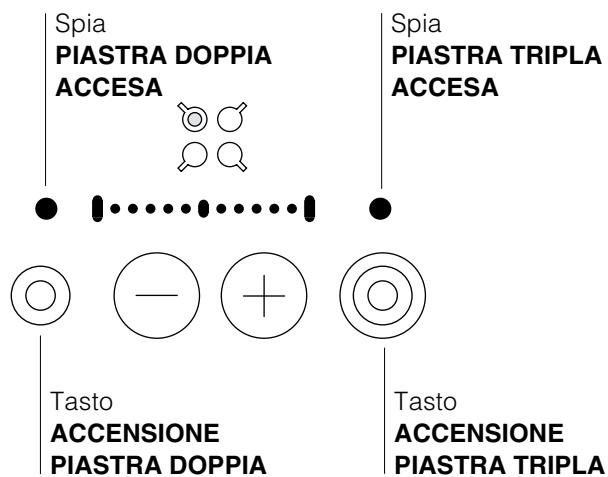


- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUIZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Indicatore **POTENZA**: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia **ON/OFF**: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- Tasto **TIMER DI PROGRAMMAZIONE** per regolare la programmazione della durata di una cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE**: visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA**: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI**: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).

Zone di cottura estensibili

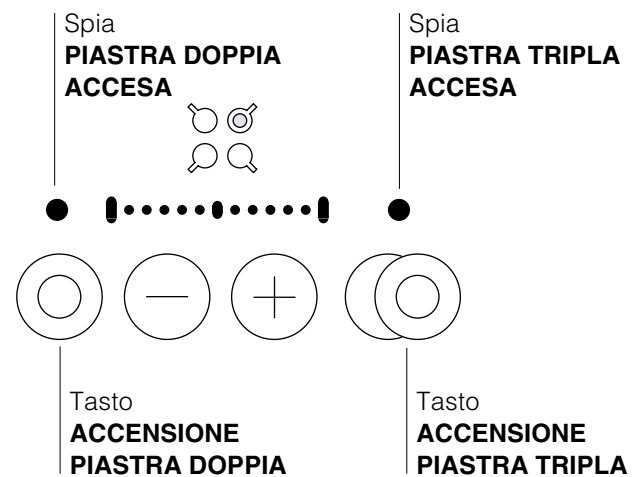
In alcuni modelli sono presenti piastre estensibili. Queste possono avere diversa forma (circolare od ovale) e diversa estensibilità (piastra doppia o tripla). Sono qui illustrati i comandi relativi, presenti solo sui modelli dotati di queste opzioni.

Piastra estensibile circolare



- Tasto **ACCENSIONE PIASTRA DOPPIA** per attivare la piastra doppia (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **PIASTRA DOPPIA ACCESA**: segnala l'accensione della piastra doppia.
- Tasto **ACCENSIONE PIASTRA TRIPLA** per attivare la piastra tripla (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **PIASTRA TRIPLA ACCESA**: segnala l'accensione della piastra tripla.

Piastra estensibile ovale




- Tasto **ACCENSIONE PIASTRA DOPPIA** per attivare la piastra doppia (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **PIASTRA DOPPIA ACCESA**: segnala l'accensione della piastra doppia.
- Tasto **ACCENSIONE PIASTRA TRIPLA** per attivare la piastra tripla (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **PIASTRA TRIPLA ACCESA**: segnala l'accensione della piastra tripla.

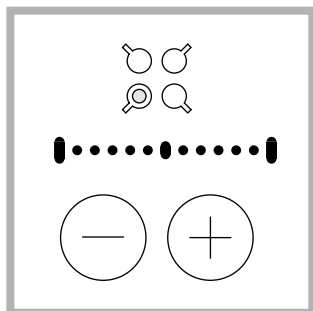
! La colla applicata sulle guarnizioni lascia alcune tracce di grasso sul vetro. Prima di utilizzare l'apparecchio, si raccomanda di eliminarle con un prodotto specifico per la manutenzione non abrasivo. Durante le prime ore di funzionamento è possibile avvertire un odore di gomma, che comunque scomparirà presto.

! Quando il piano cottura viene collegato elettricamente, si accendono per alcuni istanti tutte le spie e gli indicatori presenti sul pannello di controllo e viene emesso un breve segnale acustico. Soltanto quando spie e indicatori si spengono è possibile accendere il piano cottura.





Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per circa un secondo.






Accensione delle zone di cottura





Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite il dispositivo di regolazione della potenza composto da due tasti (- e +).




- Premere il tasto  per attivare la piastra, poi impostare la potenza desiderata agendo sui tasti  e .
- Per impostare direttamente la potenza massima, premere brevemente il tasto .

Accensione delle zone di cottura estensibili

- Piastra doppia:
 1. Premere il tasto  per attivare la zona di cottura più interna.
 2. Se la seconda zona di cottura è circolare: premere il tasto  per attivare (o disattivare) la seconda zona di cottura. Se la zona di cottura è ovale: premere il tasto .
- Piastra tripla:
 1. Attivare la piastra doppia nei modi indicati.
 2. Se la zona di cottura è circolare: premere il tasto  per attivare (o disattivare) l'intera zona di cottura (piastra tripla). Se la zona di cottura è ovale: premere il tasto .

! È possibile attivare (o disattivare) l'intera zona di cottura estensibile (piastra tripla) premendo direttamente il tasto  se circolare,  se ovale.

Spegnimento delle zone di cottura

- Premere il tasto : la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.
- Oppure premere contemporaneamente i tasti  e : la potenza torna immediatamente a 0 e la zona di cottura si spegne.

Gli elementi riscaldanti

Sul piano cottura, a seconda dei modelli, possono essere installati elementi riscaldanti di due tipi: alogeni e radianti.






Gli alogeni trasmettono il calore tramite l'irradiazione della lampada alogena che contengono.

Si caratterizzano per le proprietà che ricordano quelle tipiche del gas: rapida risposta ai comandi, visualizzazione istantanea della potenza.

I radianti sono composti da una molteplicità di spire che garantiscono la ripartizione uniforme del calore sul fondo del recipiente, per una perfetta riuscita di tutte le cotture a fuoco basso: stufati, salse o piatti da riscaldare.

Programmazione della durata di una cottura


! È possibile programmare tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 e 99 minuti.

1. Accendere la piastra e regolarne la temperatura.
2. Premere ripetutamente il tasto  finché non si accende la spia nella posizione corrispondente alla piastra che si intende programmare.
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti   .
4. Confermare premendo il tasto .






Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 10 secondi) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.




Visualizzazione in caso di programmazione multipla

Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente accesa. Le spie delle altre piastre programmate lampeggiano.



Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.

Modificare la programmazione


1. Premere ripetutamente il tasto  finché non viene mostrato il tempo della piastra che si intende modificare.
2. Agire sui tasti    per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto .

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto 2 premere contemporaneamente i tasti   : la programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.

Blocco dei comandi




Quando il piano cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto  i comandi si bloccano e la spia che si trova sopra al tasto si accende. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto  per qualche istante, la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Spegnimento del piano cottura

Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne. Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati, continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter riaccendere il piano è necessario prima sbloccare i comandi.

Modalità "demo"

È possibile impostare una modalità dimostrativa nella quale il pannello comandi funziona normalmente (inclusi i comandi relativi alla programmazione), ma gli elementi riscaldanti non si accendono. Per attivare la modalità "demo" occorre che il piano sia acceso e con il blocco comandi attivato.

- Premere contemporaneamente il tasto  della piastra posteriore sinistra, il tasto  di quella anteriore destra e il tasto  per qualche secondo;
- il display visualizza alternativamente le scritte DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

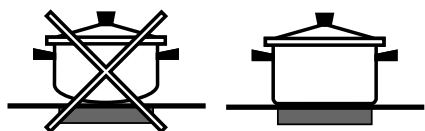
Per uscire da questa modalità:

- con il piano acceso e il blocco comandi attivato, premere nuovamente i tasti nel modo sopra indicato;
- il display visualizza la scritta RE e AL e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

Per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- adoperare pentole con fondo piatto per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante;



- adoperare sempre pentole di diametro sufficiente a coprire completamente la zona riscaldante, in modo da garantire lo sfruttamento di tutto il calore disponibile;



- accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse;
- evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza;
- non lasciare mai una zona di cottura accesa senza pentola poiché il suo riscaldamento, raggiungendo rapidamente il livello massimo, potrebbe danneggiare gli elementi riscaldanti.

Livelli di potenza consigliati per i vari tipi di cottura:

Potenze	Piastra piccola (1100 -> 1400 W)	Piastra media (1800 -> 2000 W)	Piastra grande (2300 -> 2500 W)
Mini	Cioccolato	Riscaldare	Cuocere a fuoco lento
Medio	Salsa	Cuocere a fuoco lento	Bollire liquidi
Maxi	Cuocere a fuoco lento	Bollire liquidi	Friggere /Grigliare

Dispositivi di sicurezza

Indicatori di calore residuo

Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60°C, anche dopo l'arresto gli indicatori di calore residuo situati vicino alla zona di cottura relativa restano accesi per prevenire il rischio di ustioni.

Inattività

Se il piano viene acceso ma resta inutilizzato per circa 2 minuti, viene attivata la funzione di blocco comandi. Se la stessa situazione permane per altri 4 minuti circa, il piano si spegne automaticamente.

Surriscaldamento

Un uso prolungato del piano di cottura può provocare il surriscaldamento dei componenti elettronici. In questi casi un dispositivo di protezione termica impone temporaneamente una potenza ridotta (pari a 3) sulle zone di cottura anteriori finché la temperatura non sarà scesa a un livello accettabile.


Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza (*vedi tabella*). Durante l'interruzione di sicurezza, il display visualizza alternativamente le lettere TI e ME.

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

- un oggetto (pentola, posata, ecc.) posto per oltre 10 secondi sull'area dei comandi,
 - un versamento sull'area dei comandi,
 - una pressione esercitata a lungo su un tasto,
- possono provocare l'emissione di un segnale acustico. Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico. In queste situazioni i comandi si bloccano automaticamente: per sbloccarli premere il tasto , le impostazioni vengono mantenute. Se la causa dell'anomalia non viene rimossa, il segnale acustico persiste e il piano si spegne.

Precauzioni e consigli

IT

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato

contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.

- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.

Smaltimento



- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali i prodotti in bombolette spray per barbecue e forni, smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi dell'apposito raschietto fornito in dotazione. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.

! Il raschietto in dotazione è tagliente: utilizzarlo con attenzione.

- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.
- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

L'acciaio inossidabile può macchiarsi per effetto di un'acqua molto calcarea lasciata per un periodo di tempo prolungato a contatto dello stesso oppure a causa di prodotti per la pulizia contenenti fosforo. Si consiglia di sciacquare abbondantemente e asciugare con cura dopo la pulizia del piano. In caso di versamenti d'acqua, intervenire rapidamente asciugando con cura.

! Alcuni piani cottura hanno una cornice in alluminio somigliante all'acciaio inox. Non utilizzare prodotti per la pulizia e lo sgrassaggio non idonei per l'alluminio.

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

1. togliere le viti che fissano le molle di centraggio sui lati;
2. allentare le viti dei ganci di fissaggio sugli angoli;
3. estrarre il piano cottura dal vano del mobile.

! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Descrizione tecnica dei modelli

IT

In queste tabelle sono riportati, modello per modello, i valori di assorbimento energetico, il tipo di elemento riscaldante (alogeno o radiante) e il diametro di ciascuna zona di cottura.

Piani cottura	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore dx	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Anteriore dx	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Posteriore sx					H 1050/2500	230
Anteriore sx					R 600	120
Centro	H 1800	200	R 1800	200		
Sinistra	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Potenza totale	7900		7900		6100	
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					
Piani cottura	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore dx	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Anteriore dx	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Posteriore sx	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Anteriore sx	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Centro						
Destra						
Potenza totale	6100		6100		6100	
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					
Piani cottura	TTG 7324		TT 6324		TT 6224	
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore dx	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Anteriore dx	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Posteriore sx	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Anteriore sx	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Centro						
Destra						
Potenza totale	6900		6900		6900	
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					
Piani cottura	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore dx	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Anteriore dx	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Posteriore sx	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Anteriore sx	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Centro						
Destra						
Potenza totale	6900		6300		6300	
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					
Piani cottura	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)	Potenza (in W)	Diametro (in mm)
Posteriore dx			R 1400	180	H 1200	165
Anteriore dx			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Posteriore sx	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Anteriore sx	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Centro						
Destra	R 600/1600/2400	190x275				
Potenza totale	6100		6900		6100	
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					
Piani cottura	TT 6133					
Zone di cottura	Potenza (in W)	Diametro (in mm)				
Posteriore dx						
Anteriore dx						
Posteriore sx	H 2500	230				
Anteriore sx	R 1200	165				
Centro						
Destra	RO 1500/2400	190x285				
Potenza totale	6100					
	H = alogeno (haloring), R = radiante singolo, RO = radiante ovale, RD = radiante doppio, RT = radiante triplo					

Operating Instructions

HOB

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

PT

Português, 61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Contents

GB

Installation, 14-16

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 17-18

Control panel
Extendable cooking zones

Start-up and use, 19-21

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Switching on the extendable cooking zones
Switching off the cooking zones
Heating elements
Programming the cooking time
Control panel lock
"Demo" mode
Practical advice on using the appliance
Safety devices

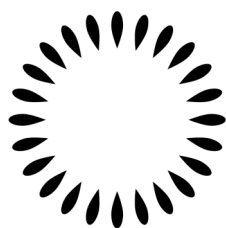
Precautions and tips, 22

General safety
Disposal

Maintenance and care, 23

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Removing the hob

Technical description of the models, 24



Scholtès

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Positioning

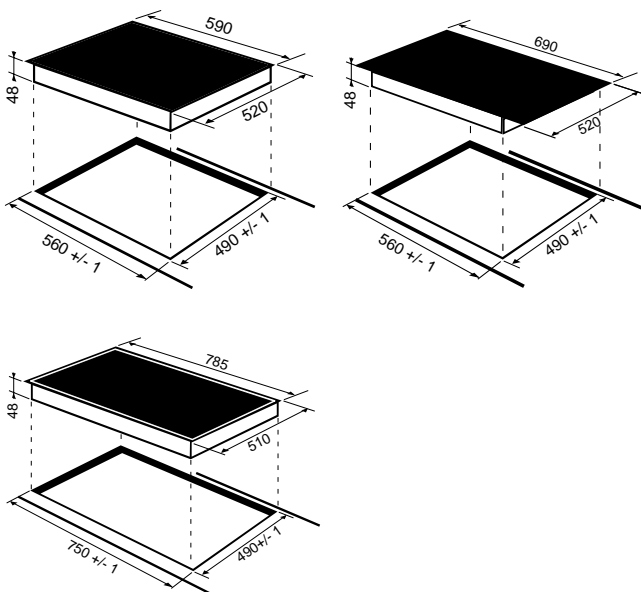
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Fitting the appliance

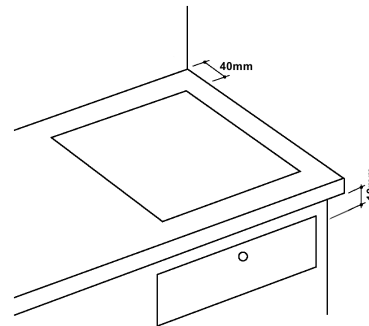
Use the appropriate cabinet to ensure that the appliance functions properly.

- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of around 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see figure):



Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned:

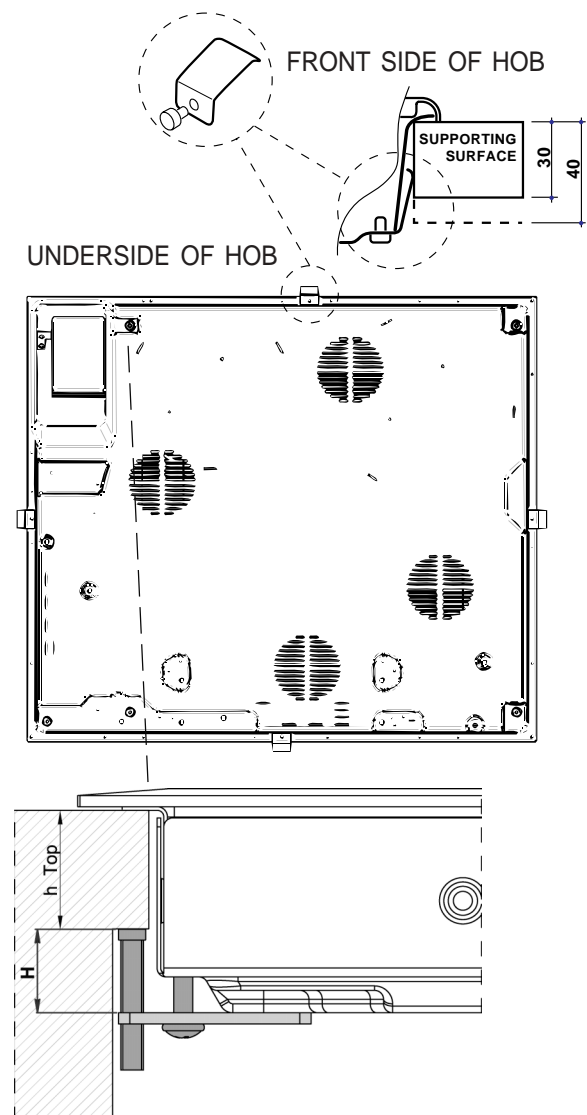


- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- Maintaining a minimum distance of 10 mm between the installation cavity and the cabinet underneath.

Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.

Any deformities caused by improper fixing could change the features and the operation of the hob.



The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 17.55 mm screws
- 40 mm thick: 7.55 mm screws

Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided in the centre of each side of the hob.
2. Insert the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix it in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

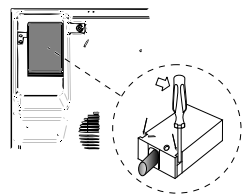
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection of the hob and any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Terminal board



UNDERSIDE OF HOB



On the lower part of the appliance there is a connection box for the different types of electricity supply (the picture is only an indication and is not an exact representation of the purchased model).

Single-phase connection

The hob is equipped with a preconnected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires according to the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
230V 1+N ~ 50 Hz		 : yellow/green; N: the two blue wires together L: brown and black together

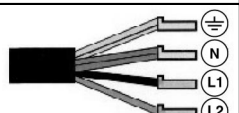

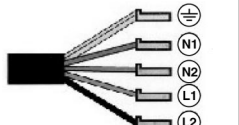

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separate the wires and connect them according to the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		 : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
400V - 2+2N ~ 50 Hz		 : yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following:

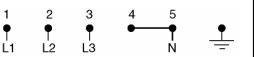
Voltage and mains frequency

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

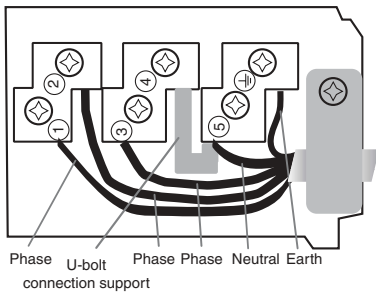
proceed as follows:

! The cable provided is not suitable for the following types of installation.

1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable section: 2.5 mm).
2. To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover and open it (*see Terminal board picture*).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws according to the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
4. Position the wires according to the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
400V 3-N ~ • 50 Hz		Three-phase 400

5. Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.



Three-phase 400

Connecting the supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the attached data plate.

- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

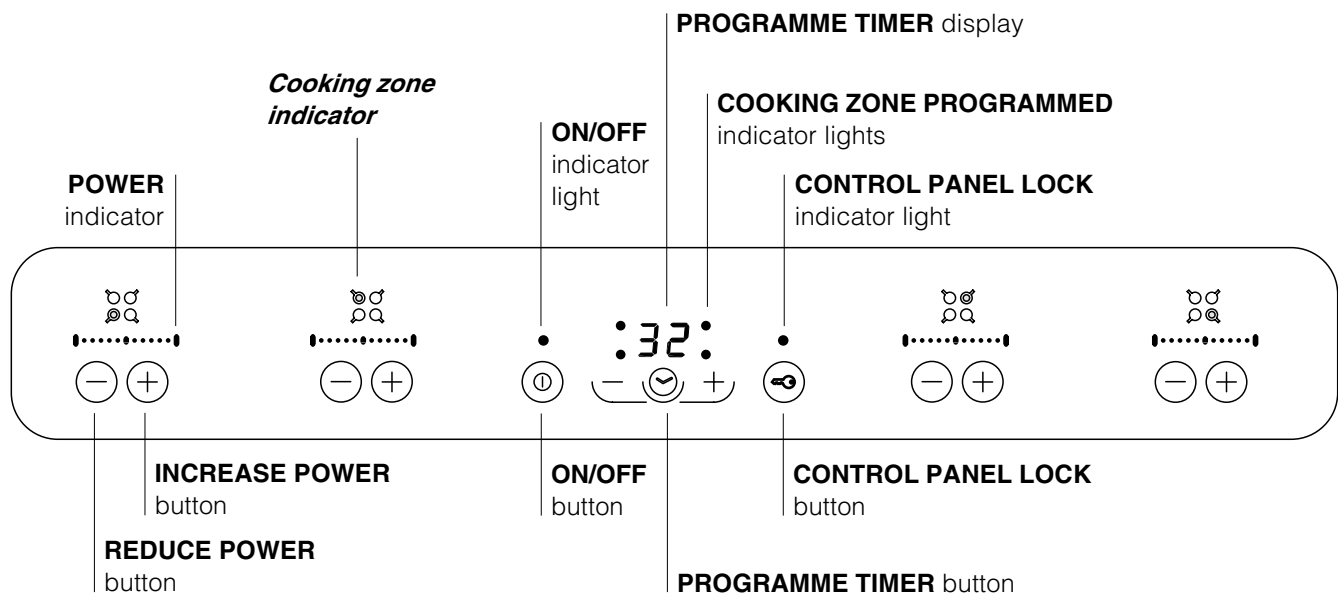
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Description of the appliance

Control panel

GB

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.

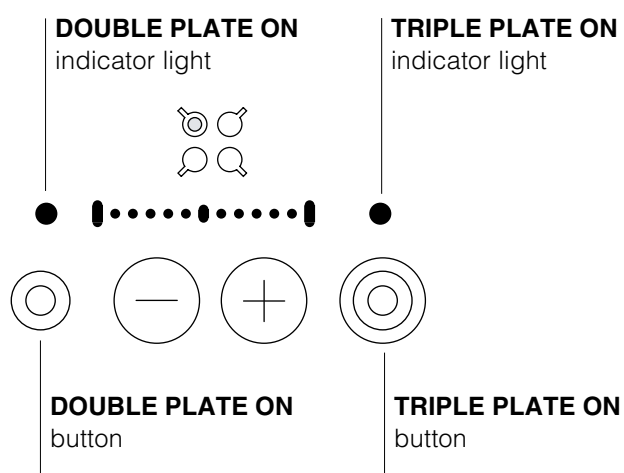


- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER** button controls the cooking programme times (*see Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER** display shows the programme chosen (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).

Extendable cooking zones

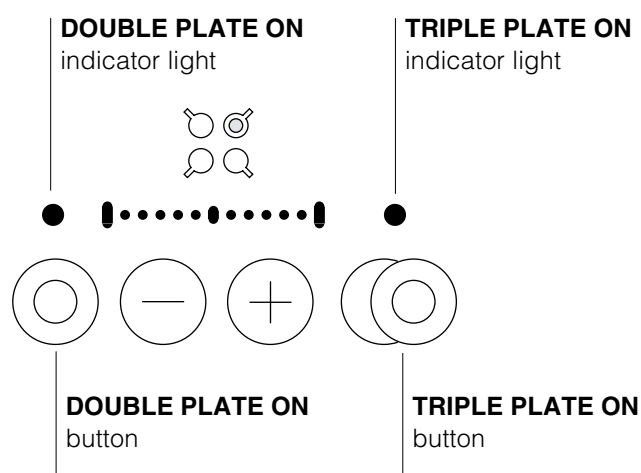
Certain models come with extendable cooking zones. These may be circular or oval and vary in their extensibility (they may be double or triple plates). A list of controls is given below (these controls are only present in models with the extendable cooking zone option).

Circular extendable plate



- **DOUBLE PLATE ON** button switches on the double plate (*see Start-up and use*).
- **DOUBLE PLATE ON** indicator light shows the double plate has been switched on.
- **TRIPLE PLATE ON** button switches on the triple plate (*see Start-up and use*).
- **TRIPLE PLATE ON** indicator light shows the triple plate has been switched on.

Oval extendable plate




- **DOUBLE PLATE ON** button switches on the double plate (*see Start-up and use*).
- **DOUBLE PLATE ON** indicator light shows the double plate has been switched on.
- **TRIPLE PLATE ON** button switches on the triple plate (*see Start-up and use*).
- **TRIPLE PLATE ON** indicator light shows the triple plate has been switched on.

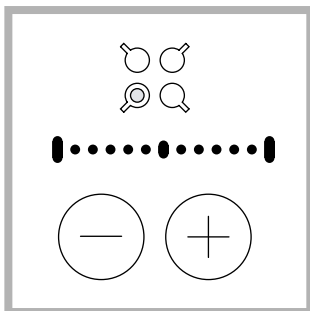
! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, all the lights and indicators on the control panel will switch on for a few seconds and a short buzzer will sound. It will be possible to switch on the hob only after the lights and indicators have switched off.





Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for about a second.

Switching on the cooking zones










Each cooking zone is controlled by a device consisting of two buttons (- and +).

- Press the  button to activate the hotplate, then set the power to the level required using the  and  buttons.
- To set the power to maximum, hold down the  button briefly.




Switching on the extendable cooking zones

GB

- Double plate:
 1. Press the  button to switch on the smaller internal cooking zone.
 2. If the second zone is circular: press the  button to switch on (or off) the second cooking zone. If the second zone is oval: press the  button.
- Triple plate:
 1. Activate the double plate as directed.
 2. If the cooking zone is circular: Press the  button to switch on (or off) the whole cooking zone (triple plate). If the cooking zone is oval: press the  button.

! It is possible to switch the whole extendable cooking zone (triple plate) on or off by pressing the  button if it is circular,  if it is oval.

Switching off the cooking zones







- Press the  button: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.
- Alternatively, the  and  buttons may be pressed simultaneously. This immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.

Heating elements

It is possible to install two types of heating elements according to the appliance model: halogen and radiant elements. Halogen elements emit heat via radiation from the halogen lamps they contain. They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to see the power used. Radiant elements are composed of a series of coils that allow heat to be distributed evenly at the base of the cookware, so that all slow-flame cooking may be carried out successfully, for example stews, sauces or reheated dishes.

Programming the cooking time


! All the cooking zones may be programmed for a length of time between 1 and 99 minutes.

1. Switch the hotplate on and set the temperature.
2. Press the  button repeatedly until the light corresponding to the plate you wish to use illuminates.
3. Set the cooking time using the    and  buttons.
4. Confirm by pressing the  button.






The timer begins counting down immediately. When the set programme has finished, a buzzer sounds for about 10 seconds and the cooking zone switches off. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.




Using multiple programmes and the display

If one or more plates are programmed, the display will show the data for the plate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the plate will be switched on. The lights corresponding to the other plates programmed will flash.


To display the time remaining for the other programmed plates, press the  button repeatedly. The times remaining for each plate will be shown in a clockwise order, beginning with the front left plate.


Changing the programme

1. Press the  button repeatedly until the time you wish to change is shown.
2. Use the    buttons to set the new time.
3. Confirm by pressing the  button.


To cancel a programme, follow the above points. When it comes to point 2, press the    buttons simultaneously. The setting will return to zero and the display will no longer be operating in the programme set function.

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls to avoid accidental changes to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.

To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.




Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off.

If the control panel lock is on, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

“Demo” mode

It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the “demo” mode the hob must be switched on, with the control panel lock activated.

- Press the  button for the rear left plate, the  button for the front right plate and the  button simultaneously and hold them for three seconds.
- The display will alternate between DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

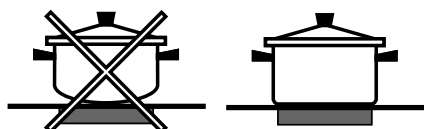
To cancel this function:

- When the hob is switched on and the control panel lock is on, press the buttons as instructed above.
- The display will alternate between RE and AL and the hob will be switched off.
- When it is next switched on, the hob will function normally.

Practical advice on using the appliance

To obtain the best results from your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.
- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

Recommended power levels for various types of cooking:

Power	Small plate (1100 -> 1400 W)	Medium plate (1800 -> 2000 W)	Large plate (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolate	Reheating	Slow-flame cooking
Medium	Sauces	Slow-flame cooking	Boiling liquids
Maxi	Slow-flame cooking	Boiling liquids	Frying / Grilling

Safety devices

Residual heat indicators

While the temperature of the cooking zone remains above 60°C, even after the programme has finished, the residual heat indicators placed near the relevant cooking zone remain lit to prevent the risk of burns.

Inactive function

If the hob is on but has not been used for approx 2 minutes, the control panel will be locked. If this continues for an additional 4 minutes, the hob will switch off automatically.

Overheating protection

Prolonged use of the hob can cause the electronic components to overheat.

When this happens, a thermal protection device reduces the power level of the front cooking zones (to about 3) until the temperature reaches a safer level.

Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been operating for a certain amount of time at a given power level. While the safety switch has interrupted the cooking programme, the display alternates between the letters TI and ME.


Power level	Operating time limit in hours
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Buzzer

Can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long.

All of these situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. The control panel locks automatically in these situations:

To unlock the control panel press the  button, the previous settings will have been maintained. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.

General safety

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only, according to the instructions in this manual. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after the cooking zones have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic and aluminium film and packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.

Disposal



- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub with a special glass ceramic cleaning product, rinse and dry.
- To remove more stubborn dirt, use the scraper provided. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can obtain excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.

! The scraper provided is sharp: be careful when using it.

- If the plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This may be done while the appliance is warm or cold.
- Always remember to rinse the appliance with clean water and dry the hob thoroughly: residues can become encrusted during cooking.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.

After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Frame made of aluminum with an aspect steel. Don't use products of cleaning and spot remover forbidden for aluminium.

Removing the hob

If it is necessary to remove the hob:

1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

GB

This table provides a model-by-model list of the energy absorption values, type of heating elements (halogen or radiant elements) and diameters of each cooking zone.

Hobs	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Right	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Front Right	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Back Left					H 1050/2500	230
Front Left					R 600	120
Centre	H 1800	200	R 1800	200		
Left	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Total power	7900		7900		6100	
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						
Hobs	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Right	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Front Right	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Back Left	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Front Left	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Centre						
Right						
Total power	6100		6100		6100	
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						
Hobs	TTG 7324		TT 6324		TT 6224	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Right	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Front Right	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Back Left	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Front Left	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Centre						
Right						
Total power	6900		6900		6900	
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						
Hobs	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Right	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Front Right	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Back Left	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Front Left	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Centre						
Right						
Total power	6900		6300		6300	
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						
Hobs	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)	Power (W)	Diameter (mm)
Back Right			R 1400	180	H 1200	165
Front Right			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Back Left	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Front Left	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Centre						
Right	R 600/1600/2400	190x275				
Total power	6100		6900		6100	
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						
Hobs	TT 6133					
Cooking zone	Power (W)	Diameter (mm)				
Back Right						
Front Right						
Back Left	H 2500	230				
Front Left	R 1200	165				
Centre						
Right	RO 1500/2400	190x285				
Total power	6100					
H = halogen (haloring), R = radiant single, RO = radiant oval, RD = radiant double, RT = radiant triple						



Italiano, 1



English, 13



Français, 25



Nederlands,
37



Deutsch, 49



Português, 61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Sommaire

Installation, 26-28

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 29-30

Tableau de bord
Foyers extensibles

Mise en marche et utilisation, 31-33

Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Allumage des foyers extensibles
Extinction des foyers
Les éléments chauffants
Programmation de la durée de cuisson
Verrouillage des commandes
Mode Démonstration
Conseils d'utilisation de votre appareil
Les sécurités

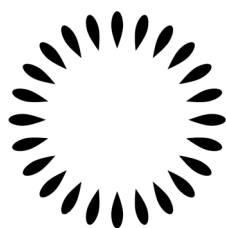
Précautions et conseils, 34

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 35

Mise hors tension
Nettoyage de l'appareil
Démontage de la table

Description technique des modèles, 36



Scholtès

Installation

FR

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil.

Positionnement

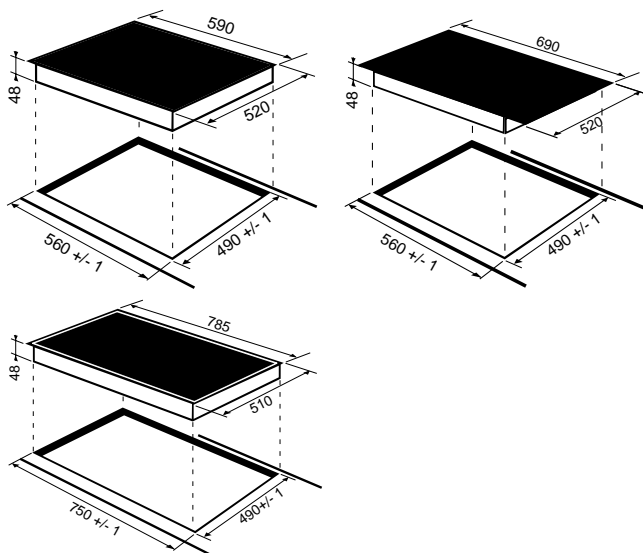
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

Encastrement

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il faut que le meuble possède des caractéristiques bien précises :

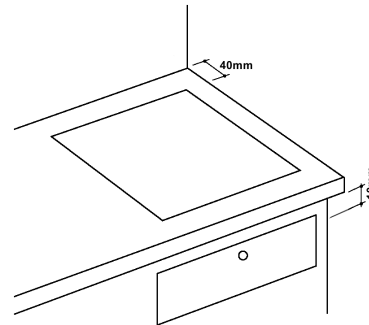
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- si vous souhaitez installer votre table de cuisson au-dessus d'un four, il faudra que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- évitez d'installer votre table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoyez une séparation étanche entre les deux appareils;
- selon la table de cuisson que vous souhaitez installer (voir figures), la découpe du meuble doit avoir les dimensions suivantes :



Aération

Pour permettre une bonne aération et pour éviter toute surchauffe des surfaces autour de l'appareil, la table de cuisson doit être positionnée :

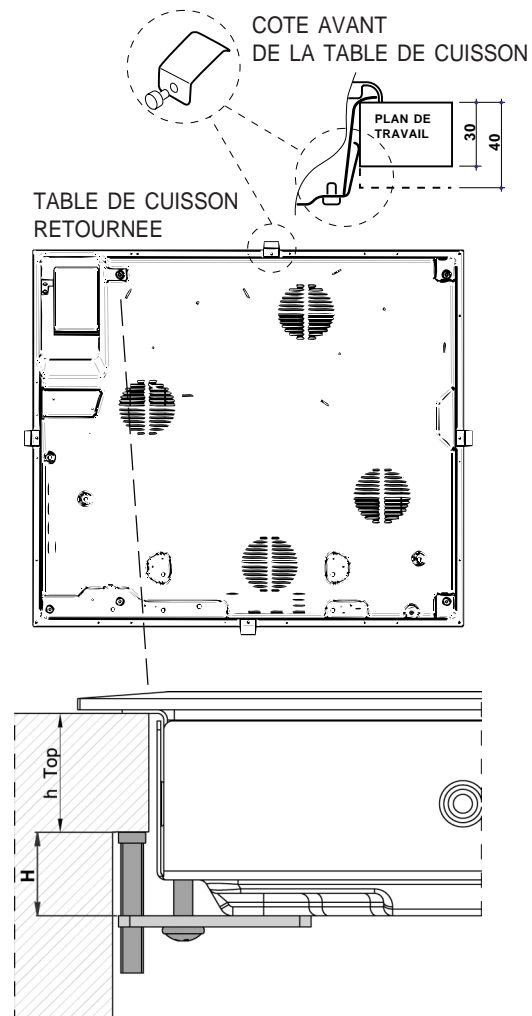
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 10 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.



Fixation

Il est impératif d'assurer l'encastrement de l'appareil sur un plan d'appui parfaitement plat.

Les déformations provoquées par une mauvaise fixation risquent d'altérer les caractéristiques de la table de cuisson ainsi que ses performances.



La longueur de la vis de réglage des crochets de fixation doit être réglée avant leur montage selon l'épaisseur du plan d'appui :

- épaisseur 30 mm : vis 17,55 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 7,55 mm

Pour sa fixation, procédez comme suit :

1. Servez-vous des 4 vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérez la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et appuyez bien tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.
3. pour les tables avec profils latéraux □ : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérez les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et vissez-les avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

! Il faut absolument que les vis des ressorts de centrage soient accessibles.

! Conformément aux normes de sécurité, après encastrement de l'appareil, il ne doit plus y avoir possibilité de contact avec les parties électrifiées.

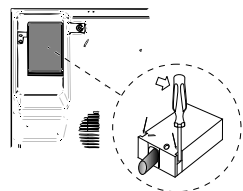
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

! Le branchement électrique de la table de cuisson et celui d'un éventuel four à encastrer doivent être effectués séparément, pour des raisons de sécurité électrique et pour pouvoir démonter plus facilement le four en cas de besoin.

Bornier

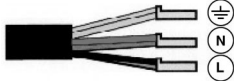
TABLE DE CUISSON
RETOURNEE



L'appareil est équipé, sur le dessous, d'un boîtier de raccordement à plusieurs types d'alimentation électrique (la figure n'est qu'indicative, elle peut ne pas correspondre au modèle acheté).

Raccordement monophasé

La table est fournie déjà équipée d'un cordon d'alimentation prévu pour raccordement monophasé. Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
230V 1+N ~ 50 Hz		⏏: jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L: le marron avec le noir

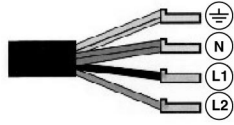
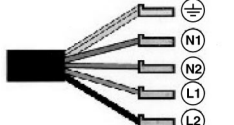
Autres types de raccordement

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Séparer les câbles et procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏏: jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L1: noir L2: marron
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏: jaune/vert; N1: bleu N2: bleu L1: noir L2: marron

Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

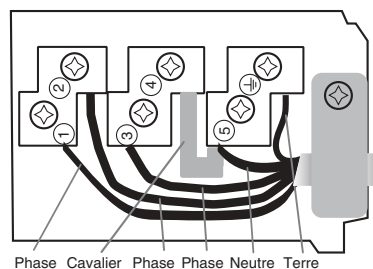
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- procéder comme suit :

! Le câble éventuellement fourni n'est pas prévu pour ces types d'installation.

1. Utiliser un câble d'alimentation approprié, type H05RR-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble : 2,5 mm).
2. Faire levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier pour l'ouvrir (*voir figure Bornier*).
3. Dévisser la vis du serre-câble et les vis des bornes correspondant au type de raccordement nécessaire et positionner les cavaliers de raccordement conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous.
4. Positionner les fils conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous et procéder au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

Tensione tipo e frequenza rete	Collegamenti elettrici	Morsettiera
400V 3-N ~ 50 Hz		Trifase 400

5. Fixer le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermer le couvercle.



Triphasé 400

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

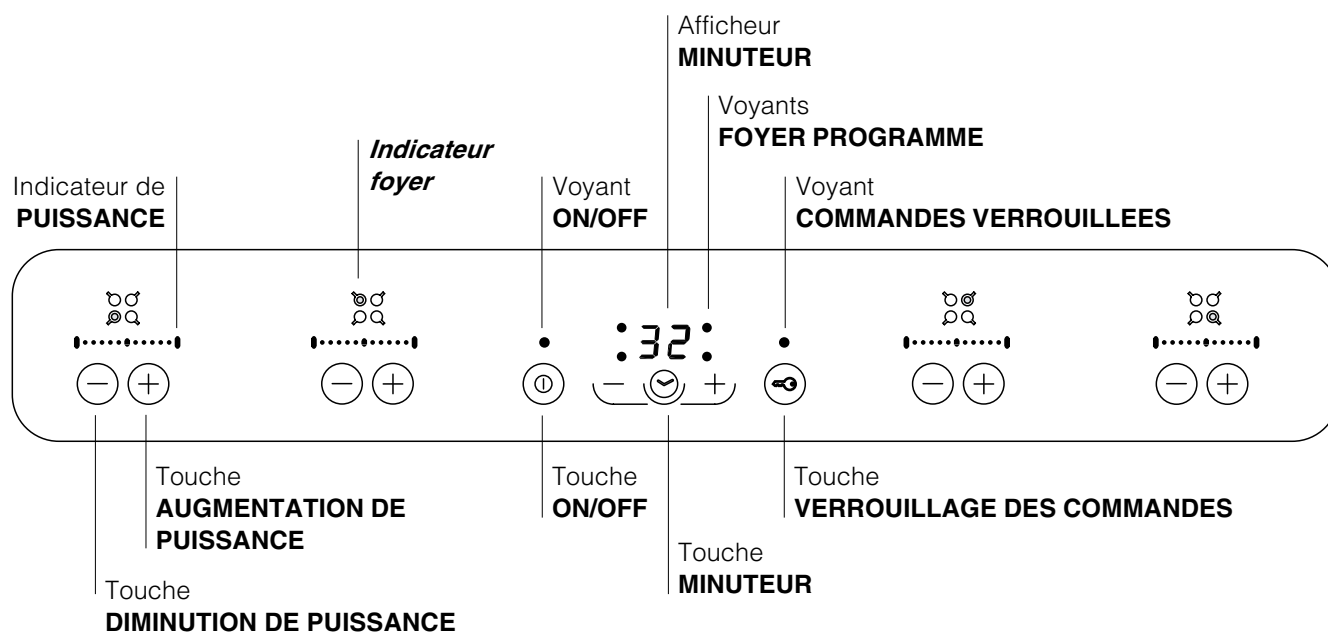
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Description de l'appareil

Tableau de bord

Le tableau de bord qui est décrit n'a qu'une valeur d'exemple : il peut ne pas correspondre au modèle que vous avez acheté.

FR

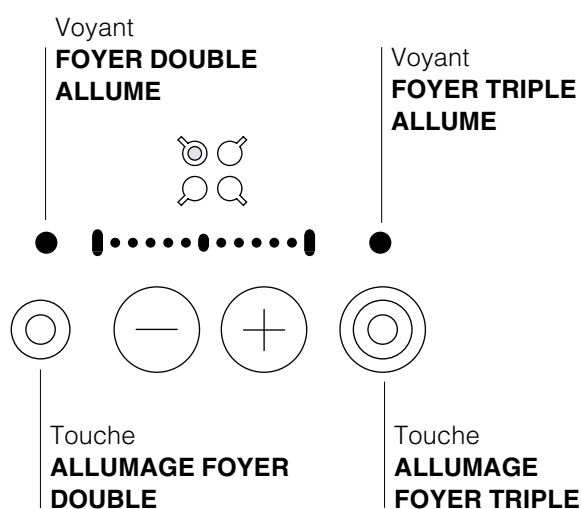


- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- Indicateur de **PUISSANCE**: une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant **ON/OFF**: il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche **MINUTEUR** pour programmer la durée d'une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Afficheur **MINUTEUR**: pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyants **FOYER PROGRAMME**: ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES**: pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).

Foyers extensibles

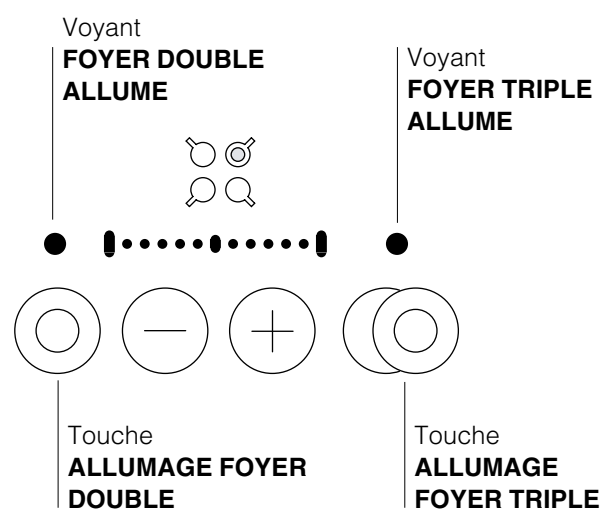
Certains modèles sont équipés de foyers extensibles. Ces derniers peuvent avoir soit une forme circulaire soit une forme ovale et s'étendre pour former des foyers doubles ou triples. Illustration des commandes présentes sur les modèles équipés de ces options.

Foyer extensible circulaire



- Touche **ALLUMAGE FOYER DOUBLE** pour activer le foyer double (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **FOYER DOUBLE ALLUME** : il signale l'allumage du foyer double.
- Touche **ALLUMAGE FOYER TRIPLE** pour activer le foyer triple (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **FOYER TRIPLE ALLUME** : il signale l'allumage du foyer triple.

Foyer extensible ovale




- Touche **ALLUMAGE FOYER DOUBLE** pour activer le foyer double (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **FOYER DOUBLE ALLUME** : il signale l'allumage du foyer double.
- Touche **ALLUMAGE FOYER TRIPLE** pour activer le foyer triple (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant **FOYER TRIPLE ALLUME** : il signale l'allumage du foyer triple.

Mise en marche et utilisation

! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous vous conseillons de les éliminer avant d'utiliser l'appareil, à l'aide d'un produit d'entretien non abrasif. Une odeur de caoutchouc peut se dégager au cours des premières heures d'utilisation, elle disparaîtra très vite.

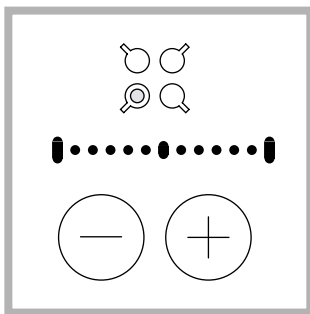
! Quand la table de cuisson est mise sous tension, tous les voyants et les indicateurs du tableau de bord s'allument quelques instants et un bref signal sonore retentit. Attendez que les voyants et les indicateurs s'éteignent avant d'allumer votre table de cuisson.




Mise sous tension de la table de cuisson


Pour mettre la table de cuisson sous tension, appuyez sur la touche  pendant une seconde environ.

Allumage des foyers






Chaque foyer est actionné par un dispositif de réglage de puissance en deux parties (- et +).





- Appuyez sur la touche  pour activer le foyer, puis sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide des touches  et .




- Pour sélectionner directement la puissance maximale, appuyez brièvement sur la touche .

Allumage des foyers extensibles

- Double foyer:
 1. Appuyez sur la touche  pour activer le foyer le plus à l'intérieur.
 2. Si le deuxième foyer est circulaire : appuyez sur la touche  pour activer (ou désactiver) le deuxième foyer. Si le foyer est ovale : appuyez sur la touche .
- Foyer triple:
 1. Activez le foyer double comme indiqué.
 2. Si le foyer est circulaire : appuyez sur la touche  pour activer (ou désactiver) tout le foyer (foyer triple). Si le foyer est ovale : appuyez sur la touche .

! Pour activer (ou désactiver) tout le foyer extensible (foyer triple), appuyez directement sur la touche  s'il est circulaire, sur  s'il est ovale.

Extinction des foyers

- Appuyez sur la touche  : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyez simultanément sur les touches  et  : la puissance du foyer revient aussitôt à 0 et le foyer s'éteint.






Les éléments chauffants

La table de cuisson, selon les modèles, peut être équipée de deux types d'éléments chauffants : halogènes et radiants.

Les halogènes transmettent la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'ils contiennent. Ils se caractérisent par leurs propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompte réponse aux commandes, visualisation immédiate de la puissance. Les radiants sont composés d'une multitude de spires qui garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur le fond du récipient pour réussir parfaitement toutes les cuissons lentes et le mijotage : daubes, sauces ou plats à réchauffer.

Programmation de la durée de cuisson

! Il est possible de programmer tous les foyers pour une durée comprise entre 1 et 99 minutes.


1. Allumez le foyer et réglez sa température.
2. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à ce que le voyant correspondant au foyer que vous désirez programmer s'allume.
3. Sélectionnez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches   .
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (pendant 10 secondes) et le foyer s'éteint.






Procéder de même pour tous les foyers que vous souhaitez programmer.




Visualisation en cas de programmation multiple

En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par allumage du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés se mettent à clignoter.


Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyez plusieurs fois de suite sur la touche  : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche


Modifier la programmation

1. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer que vous désirez modifier.
2. Sélectionnez un nouveau temps à l'aide des touches   .
3. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


Pour annuler une programmation, procédez comme sus-indiqué. Au point 2, appuyez simultanément sur les touches    : la programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyez sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.




Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyez sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

Extinction de la table de cuisson

Appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil. Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles resteront verrouillées au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

Mode Démonstration (demo)

Il est possible de sélectionner une utilisation en mode démonstration où le tableau de bord fonctionne normalement (y compris les commandes concernant la programmation) mais où les éléments chauffants ne s'allument pas. Pour activer le mode démonstration (demo), il faut que la table soit sous tension et que les commandes soient verrouillées.

- Appuyez simultanément sur la touche  du foyer arrière gauche, sur la touche  du foyer avant droit et sur la touche  pendant quelques secondes;
- il y a affichage alterné de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

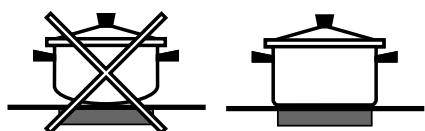
Pour quitter ce mode de fonctionnement :

- table allumée et verrouillage des commandes activé, appuyez à nouveau sur les touches comme sus-indiqué;
- il y a affichage de RE et de AL et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

Conseils d'utilisation de votre appareil

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson :

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée;



- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles;
- évitiez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

Niveaux de puissance conseillés pour les différents types de cuisson :

Puissances	Petit foyer (1100 > 1400 W)	Foyer moyen (1800 > 2000 W)	Grand foyer (2300 > 2500 W)
Mini	Chocolat	Réchauffer	Mijotage
Moyen	Sauce	Mijotage	Ebullition liquides
Maxi	Mijotage	Ebullition liquides	Frيره / Griller

Les sécurités

Indicateurs de chaleur résiduelle

Tant que la température des foyers demeure supérieure à 60°C, même après leur extinction, les indicateurs de chaleur résiduelle, situés en bordure du foyer correspondant, restent allumés pour éviter tout risque de brûlure.

Inactivité

Si la table est allumée mais n'est pas utilisée pendant les 2 minutes qui suivent, la fonction de verrouillage des commandes est activée automatiquement. Si cette situation se prolonge encore pendant 4 autres minutes, la table s'éteint automatiquement.

Surchauffe

Une utilisation prolongée de la table peut provoquer un échauffement des composants électroniques. Dans ce cas, un dispositif de protection thermique impose temporairement une puissance réduite (égale à 3) sur les foyers avant tant que la température n'est pas redescendue à un niveau acceptable.


Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint (voir tableau). Au cours de l'interruption de sécurité, l'écran affiche alternativement TI et ME.

Niveau de puissance	Temps limite de fonctionnement en heures
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
 - un débordement sur la zone de commande,
 - une pression prolongée sur une touche,
- peuvent déclencher un signal acoustique. Éliminez la cause de dysfonctionnement pour interrompre le signal acoustique. Dans ces conditions, les commandes se verrouillent automatiquement : pour les déverrouiller, appuyez sur la touche , les sélections seront maintenues. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
-73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives
-89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
-93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. N'utilisez pas la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débranchez immédiatement l'appareil du réseau électrique et adressez-vous à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- N'oubliez pas que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (voir Mise en marche et Utilisation).

- Gardez à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faites très attention aux emballages, au film plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.



Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que des bombes aérosols pour grilloirs et fours, des détacheurs et dérouilleurs, des poudres à récurer ou des éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frottez avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincez et essuyez.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez le grattoir livré avec l'appareil. Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

! Le grattoir fourni est coupant : utilisez-le avec précaution.

- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, vous pouvez appliquer un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci laisse un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérez de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prenez soin de toujours bien rincer à l'eau claire et de sécher la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox (uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox.

Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

! Cadre en aluminium avec un aspect inox. Ne jamais utiliser de produits de nettoyage et dégraissant non applicable sur l'aluminium.

Démontage de la table

S'il vous faut démonter la table de cuisson :

1. enlevez les vis qui fixent les ressorts de centrage sur les côtés;
2. desserrez les vis des crochets de fixation dans les coins;
3. dégagez la table de cuisson du meuble.

! Il est vivement recommandé d'éviter d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contactez le service d'assistance technique.

Description technique des modèles

FR

Ces tableaux vous indiquent, modèle par modèle, les valeurs d'absorption d'énergie, le type d'élément chauffant (halogène ou radiant) et le diamètre de chaque foyer.

Tables de cuisson	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)
Arrière droit	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Avant droit	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Arrière gauche					H 1050/2500	230
Avant gauche					R 600	120
Centre	H 1800	200	R 1800	200		
Gauche	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Puissance totale	7900		7900		6100	
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					
Tables de cuisson	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)
Arrière droit	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Avant droit	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Arrière gauche	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Avant gauche	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Centre						
Droit						
Puissance totale	6100		6100		6100	
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					
Tables de cuisson	TTG 7324		TT 6324		TT 6224	
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre
Arrière droit	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Avant droit	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Arrière gauche	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Avant gauche	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Centre						
Droit						
Puissance totale	6900		6900		6900	
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					
Tables de cuisson	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)
Arrière droit	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Avant droit	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Arrière gauche	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Avant gauche	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Centre						
Droit						
Puissance totale	6900		6300		6300	
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					
Tables de cuisson	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)
Arrière droit			R 1400	180	H 1200	165
Avant droit			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Arrière gauche	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Avant gauche	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Centre						
Droit	R 600/1600/2400	190x275				
Puissance totale	6100		6900		6100	
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					
Tables de cuisson	TT 6133					
Foyers	Puissance (en W)	Diamètre (en mm)				
Arrière droit						
Avant droit						
Arrière gauche	H 2500	230				
Avant gauche	R 1200	165				
Centre						
Droit	RO 1500/2400	190x285				
Puissance totale	6100					
	H = halogène (haloring), R = radiant simple, RO = radiant ovale, RD = radiant double, RT = radiant triple					

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

PT

Português, 61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Samenvatting

Het installeren, 38-40

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 41-42

Bedieningspaneel
Verlengbare kookgedeeltes

Starten en gebruik, 43-45

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookgedeeltes
Inschakelen verlengbare kookgedeeltes
Uitzetten kookgedeeltes
De verwarmingselementen
Programmering kooktijd
Blokking van het bedieningspaneel
"Demo" modus
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidssystemen

Voorzorgsmaatregelen en advies, 46

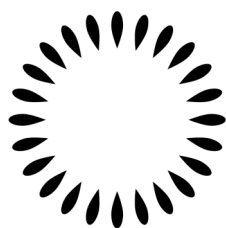
Algemene veiligheidsmaatregelen
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 47

De elektrische stroom afsluiten
Schoonmaken van het apparaat
De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 48

NL



Scholtès

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

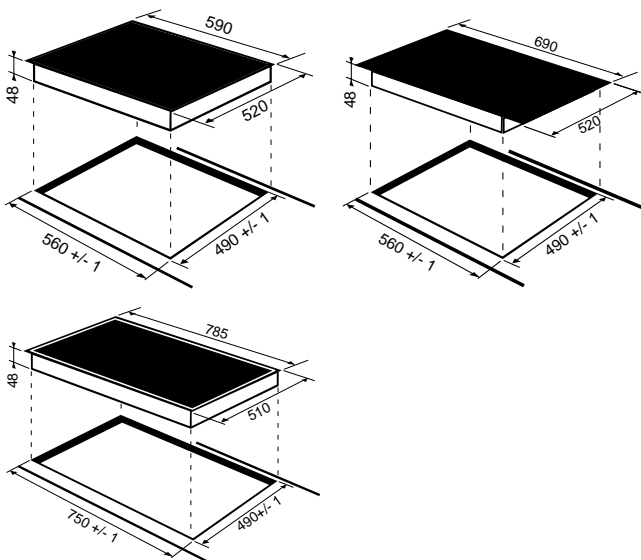
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

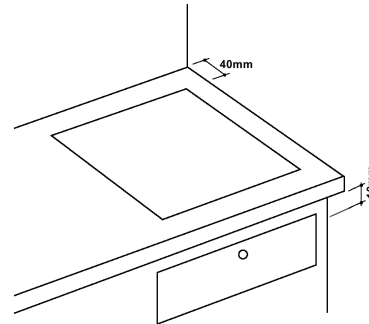
Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- naar gelang van het type kookplaat dat u wenst te installeren (zie *afbeeldingen*), moet het keukenmeubel de volgende afmetingen hebben:



Ventilatie

Om een juiste ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

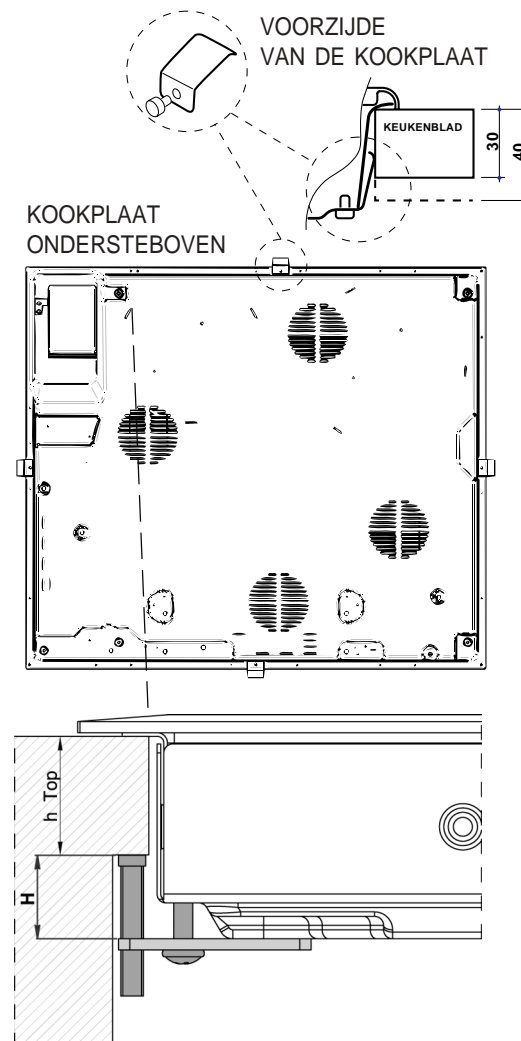


- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of op 600 mm van elk ander verticaal oppervlak;
- zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 10 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.

Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.

Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.



De lengte van de regelschroef van de bevestigingshaken moet op basis van de dikte van het keukenblad worden ingesteld voordat de haken worden gemonteerd:

- als de dikte 30 mm is: schroef 17,55 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 7,55 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

1. Schroef met korte, puntloze schroeven de 4 centreringssklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.
3. voor een blad met zijprofielen: nadat u de kookplaat in het keukenmeubel heeft geplaatst moet u de 4 bevestigingshaken aan de onderste rand van de kookplaat vastschroeven met gepunte, lange schroeven, net zolang tot het glas goed aan het blad vastzit.

! De schroeven van de centreringssklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

! Volgens de veiligheidsnormen mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen nadat het apparaat is ingebouwd.

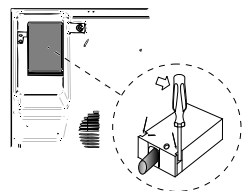
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

! De elektrische aansluitingen van de kookplaat en de eventuele inbouwoven moeten apart worden uitgevoerd, zowel om elektrische veiligheidsredenen als om de oven eventueel eenvoudiger te kunnen verwijderen.

Klemmenbord

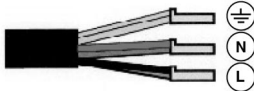
KOOKPLAAT
ONDERSTEBOVEN



Aan de onderkant van het apparaat bevindt zich een klemmenbord voor de verschillende types elektrische voeding (het kan zijn dat de afbeelding niet precies overeenkomt met het model dat u heeft aangeschaft).

Eenfasige aansluiting

De kookplaat is voorzien van een voedingskabel bestemd voor een eenfasige aansluiting. Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
230V 1+N ~ 50 Hz		⏏: geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L: bruin en zwart samen

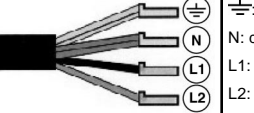
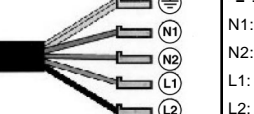
Andere soorten aansluitingen

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Scheidt de kabels en voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏏: geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏: geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

Als het elektrische net overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

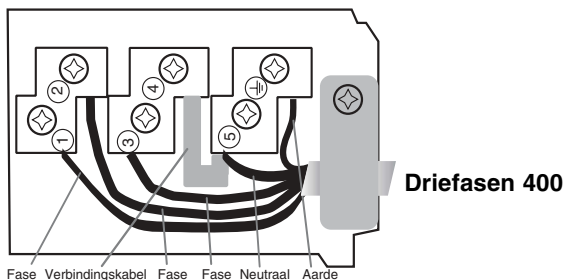
ga dan als volgt te werk:

! De eventuele bijgeleverde kabel is niet geschikt voor dit type installatie.

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 2,5 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier en open het (zie afbeelding Klemmenbord).
3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingsskabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
400V 3-N ~ 50 Hz		Driefasen 400

5. Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af.



Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Bij een rechtstreekse aansluiting aan het net moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische verbinding en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;

- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

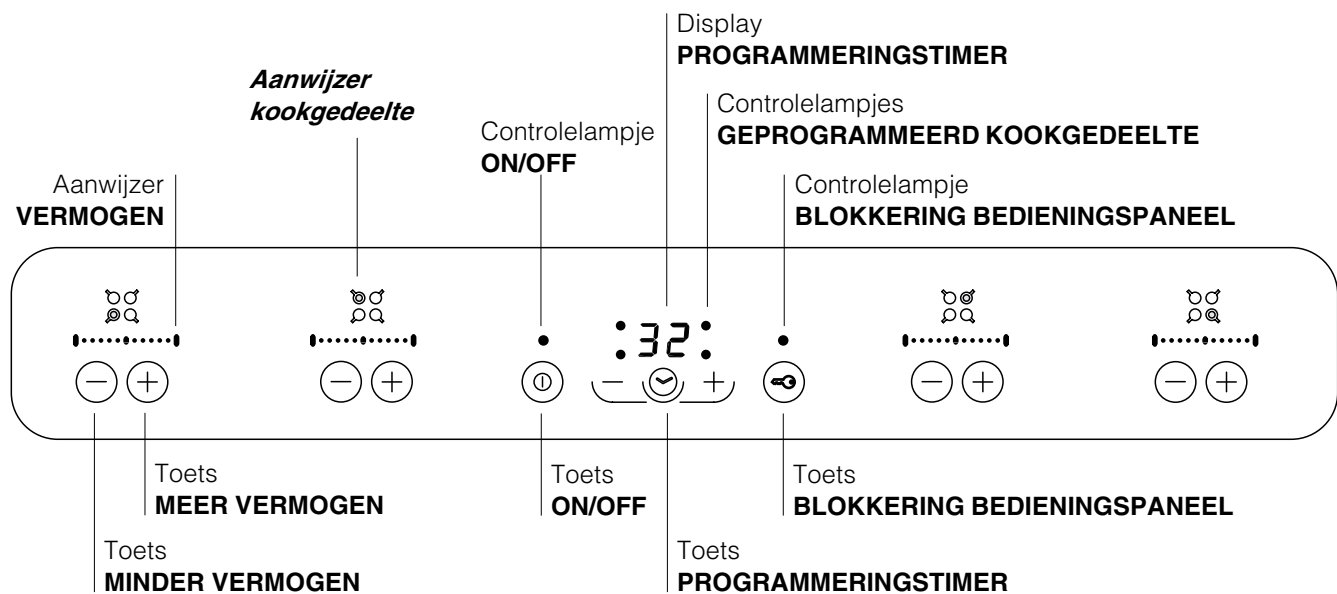
! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

Het bedieningspaneel dat hier wordt beschreven en afgebeeld geldt alleen als voorbeeld: het is mogelijk dat het niet precies overeenkomt met het door u aangeschafte model.

NL

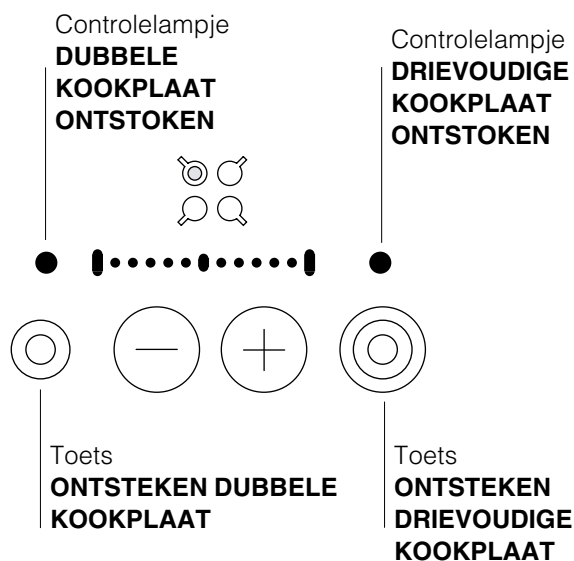


- Toets **MEER VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **MINDER VERMOGEN** om de kookplaat uit te zetten en het vermogen te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Aanwijzer **VERMOGEN**: geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Controlelampje **ON/OFF**: geeft aan of het apparaat in- of uitgeschakeld is.
- Toets **PROGRAMMERINGSTIMER** om de programmering van de kookduur te regelen (*zie Starten en gebruik*).
- Display **PROGRAMMERINGSTIMER**: toont de keuzes betreffende de programmering aan (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE**: tonen de kookgedeeltes aan als u een programmering start (*zie Starten en gebruik*).
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de regeling van het kookvlak worden uitgevoerd (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL**: toont dat de blokkering van het bedieningspaneel heeft plaatsgevonden (*zie Starten en gebruik*).

Verlengbare kookgedeeltes

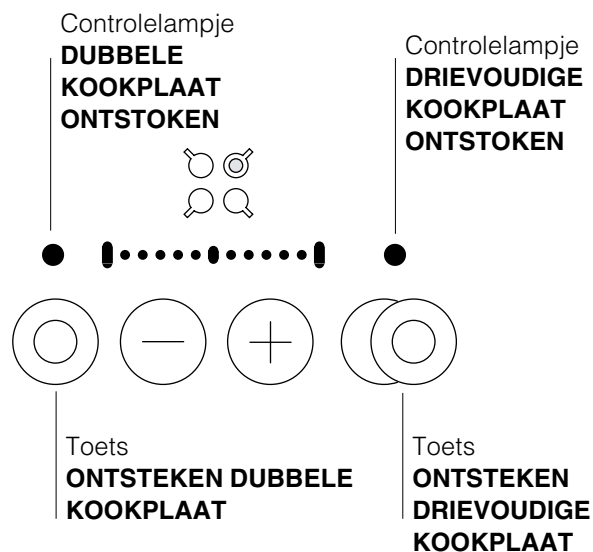
Enkele modellen beschikken over verlengbare kookplaten. Deze kunnen verschillende vormen hebben (rond of ovaal) en op verschillende manieren worden verlengd (dubbel of drievoudig straalelement). Hier worden de betreffende bedieningsknoppen beschreven; alleen aanwezig op modellen die zijn voorzien van deze functies.

Verlengbare kookplaat rond



- Toets **ONTSTEKEN DUBBELE KOOKPLAAT** om de dubbele kookplaat aan te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DUBBELE KOOKPLAAT ONTSTOKEN**: geeft aan dat de dubbele kookplaat ontstoken is.
- Toets **ONTSTEKEN DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT** om de drievoudige kookplaat aan te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT ONTSTOKEN**: geeft aan dat de drievoudige kookplaat ontstoken is.

Verlengbare kookplaat ovaal




- Toets **ONTSTEKEN DUBBELE KOOKPLAAT** om de dubbele kookplaat aan te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DUBBELE KOOKPLAAT ONTSTOKEN**: geeft aan dat de dubbele kookplaat ontstoken is.
- Toets **ONTSTEKEN DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT** om de drievoudige kookplaat aan te zetten (*zie Starten en gebruik*).
- Controlelampje **DRIEVOUDIGE KOOKPLAAT ONTSTOKEN**: geeft aan dat de drievoudige kookplaat ontstoken is.

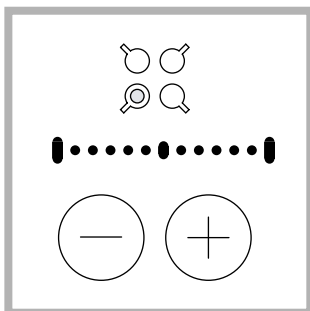
! De lijm die gebruikt is voor de afdichtingen laat wat vetvlekjes achter op het glas. Voordat u het apparaat gebruikt raden wij u aan de vlekken te verwijderen met een speciaal niet-schurend schoonmaakmiddel. Gedurende de eerste paar uur dat u het apparaat gebruikt kan het zijn dat u een rubbergeur ruikt. Deze zal echter snel wegtrekken.

! Wanneer de kookplaat elektrisch wordt aangesloten gaan alle controlelampjes en aanwijzers op het bedieningspaneel even aan en zult u een kort geluidssignaal horen. Alleen wanneer de controlelampjes en aanwijzers weer uitgaan kunt u de kookplaat aanzetten.





Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde lang op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.






Inschakelen kookgedeeltes





Ieder kookgedeelte wordt door middel van een stroomsterkteregelaar bediend. De regelaar bestaat uit twee toetsen (- en +).




- Druk op de knop  om de kookplaat in te schakelen en stel vervolgens het gewenste vermogen in door op de knoppen  en  te drukken.
- Om de kookplaat direct op het maximale niveau in te stellen drukt u kort op de toets .

Inschakelen verlengbare kookgedeeltes

- Dubbele kookplaat:
 1. Druk op de toets  voor het inschakelen van het interne kookgedeelte.
 2. Als het tweede kookgedeelte rond is: druk op de knop  voor het in- of uitschakelen van het tweede kookgedeelte. Als het kookgedeelte ovaal is: druk op de knop .
- Drievoudige kookplaat:
 1. Activeer de dubbele kookplaat zoals aangegeven.
 2. Als het kookgedeelte rond is: druk op de knop  voor het in- of uitschakelen van het gehele kookgedeelte (drievoudige kookplaat). Als het kookgedeelte ovaal is: druk op de knop .

! Het is mogelijk het gehele verlengbare kookgedeelte (drievoudige kookplaat) in- of uit te schakelen door direct op de toets  te drukken als het rond is, en op  als het ovaal is.

Uitzetten kookgedeeltes

- Druk op de knop : het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.
- Of druk tegelijkertijd op de knoppen  en : het vermogen gaat onmiddellijk terug tot 0 en het kookgedeelte gaat uit.

De verwarmingselementen

Aan de hand van het type kookplaat kunnen twee verschillende verwarmingselementen worden gemonteerd:

halogeen of stralend.

De halogeenelementen verspreiden de warmte door de uitstraling van de halogeenlamp die zich erin bevindt.

De kenmerkende eigenschappen zijn die van het gasfornuis: snelle reactie op de bediening en het onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte. De stralingselementen bestaat uit een hoeveelheid spiralen die het gelijkmatig verspreiden van de warmte op de bodem van de pan garanderen, dat wil zeggen de perfecte functie voor het bereiden van etenswaren op een laag vuur: voor stoofschotels, sausen of het opwarmen van gerechten.

Programmering kooktijd


! Alle kookgedeeltes kunnen geprogrammeerd worden voor een tijdsduur tussen de 1 en de 99 minuten.

1. Doe de kookplaat aan en regel de temperatuur.
2. Druk een paar keer op de toets  totdat het controlelampje aangaat dat hoort bij de kookplaat die u wilt programmeren.
3. Stel de gewenste kooktijd in door middel van de toetsen   .
4. Bevestig door op de toets  te drukken.

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (dat 10 seconden duurt) waarna het kookgedeelte uitgaat.




Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.


Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste eindigt, terwijl hij de positie ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje. De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten knipperen. Om de resterende tijd van de andere geprogrammeerde kookplaten te visualiseren moet u een aantal keren op de toets  drukken: met de klok mee zullen, de een na de ander, de tijden van alle geprogrammeerde kookplaten worden getoond, te beginnen met de kookplaat links voor.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk een aantal keer op de toets  totdat de tijd van de kookplaat die u wilt wijzigen verschijnt.
2. Druk op de toetsen    voor het instellen van de nieuwe tijd.
3. Bevestig door op de toets  te drukken.


Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 moet u tegelijkertijd op de toetsen    drukken: de programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.

Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de knop  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan.

Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.




Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.

Als het bedieningspaneel is geblokkeerd, blijft dit ook geblokkeerd nadat u de kookplaat opnieuw inschakelt. Als u de kookplaat opnieuw wilt inschakelen moet u eerst het bedieningspaneel deblokkeren.

“Demo” modus

Het is mogelijk een demo modus in te stellen waarbij het bedieningspaneel normaal functioneert (de opdrachten betreffende de programmering inbegrepen), maar waarbij de verwarmingselementen niet aangaan. Om de “demo” modus te activeren moet de kookplaat aanstaan en het bedieningspaneel zijn geactiveerd.

- Druk tegelijkertijd enkele seconden lang op de toets  van de kookplaat links achter, op de toets  van de kookplaat rechts voor en op de toets .
- het display vertoont om de beurt de tekst DE en MO en het kookvlak gaat uit;
- de volgende keer dat u de kookplaat aansteekt zal hij zich in de “demo” modus bevinden.

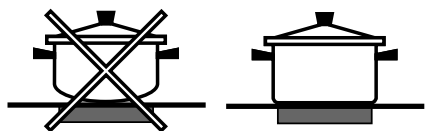
Om uit deze modus te komen:

- als het kookvlak aanstaat en het bedieningspaneel is geblokkeerd moet u nogmaals op de toetsen drukken zoals boven staat aangegeven;
- het display vertoont om de beurt de tekst RE en AL en het kookvlak gaat uit;
- als u het kookvlak aandoet, zal het weer gewoon functioneren.

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Teneinde optimale resultaten te bereiken van het kookvlak:

- gebruik pannen met een platte bodem die perfect aansluiten op het verwarmingsgedeelte;



- gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten;



- houd de bodem van de pannen altijd schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookgedeelte;
- vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten;
- laat nooit een kookgedeelte aan staan zonder een pan erop. De verhitting, die snel het maximum niveau bereikt, zou de verwarmingselementen kunnen beschadigen.

Aangeraden stroomsterktes voor verschillend gebruik:

Stroomsterktes	Kleine kookplaat (1100 -> 1400 W)	Middelste kookplaat (1800 -> 2000 W)	Grote kookplaat (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolade	Verwarmen	Op laag vuur koken
Middelmaat	Saus	Op laag vuur koken	Vloeistoffen koken
Maxi	Op laag vuur koken	Vloeistoffen koken	Bakken/Grillen

Veiligheidssystemen

Aanwijzers van de resterende warmte

Zolang de temperatuur van de kookgedeeltes ook na het uitschakelen boven de 60°C blijft, blijven de aanwijzers van de resterende warmte die zich naast het betreffende kookgedeelte bevinden aan, zodat u zich niet verbrandt.

Non-actief

Als een kookplaat wordt ingeschakeld maar 2 minuten lang niet wordt gebruikt, wordt de blokkering van het bedieningspaneel geactiveerd. Als deze situatie nog ongeveer 4 minuten lang aanhoudt, gaat de kookplaat automatisch uit.

Oververhitting

Langdurig gebruik van de kookplaat kan het oververhitten van de elektronische elementen veroorzaken.

Een thermisch veiligheidssysteem stelt in deze gevallen in de voorste gedeeltes tijdelijk een beperkte stroomsterkte in (gelijk aan 3) totdat de temperatuur is gezakt tot een acceptabel niveau.

Veiligheidsschakelaar


Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt (*zie tabel*). Gedurende de veiligheidsonderbreking vertoont het display afwisselend de letters TI en ME.

Niveau stroomsterkte	Tijdslimiet werking in uren
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:


- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
 - gemors op het bedieningspaneel,
 - een te lange druk op een toets,
- kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. In deze gevallen zal het bedieningspaneel automatisch worden geblokkeerd:

om het weer in te schakelen moet u op de toets  drukken. De instellingen worden behouden. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en gaat het kookvlak uit.

Vorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

 Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.

Algemene veiligheidsmaatregelen

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).

- Houdt voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u een zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegen stoot.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.

Afvalverwijdering



- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Elektrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke elektrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de lokale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Schoonmaken van het apparaat

! Vermijd het gebruik van schuurmiddelen of bijtende middelen, zoals sprays voor barbecues en ovens, vlekkenmiddelen, roestverwijderende producten, schoonmaakmiddelen in poedervorm of schuursponzen: deze kunnen het oppervlak onherstelbaar krassen.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- Voor normaal onderhoud reinigt u het met een vochtige spons en droogt u het af met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u het bijgeleverde schrapertje. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt zodat de etensresten niet aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.

! Het bijgeleverde schrapertje is erg scherp: wees voorzichtig in het gebruik.

- Als er op de kookplaat onverhoopt voorwerpen of plastic materiaal of suiker zouden smelten, moet u ze onmiddellijk met het schrapertje verwijderen zolang het oppervlak nog warm is.
- Als de plaat is schoongemaakt kan hij worden behandeld met een speciaal product voor onderhoud en bescherming: het onzichtbare laagje dat dit product achterlaat beschermt de plaat in het geval er iets overkookt. Dit soort handelingen moeten worden uitgevoerd als de plaat lauw of koud is.
- Vergeet niet de kookplaat altijd met schoon water af te spoelen en goed af te drogen: restjes schoonmaakmiddel kunnen de volgende keer dat u kookt aankoeken.

Raamwerk van roestvrij staal (slechts bij modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten.

Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

! Kader in aluminium met inox uitzicht, nooit reinigings- of ontvettingsproducten gebruiken die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de centreringsklemmen aan de zijkant vasthouden;
2. maak de schroeven van de bevestigingshaken op de hoeken los;
3. haal de kookplaat uit het meubel.

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Technische beschrijving van de modellen

NL

In deze tabellen vindt u de waarden terug van de energieopname voor ieder afzonderlijk model, het type verwarmingselement (halogeen of stralend) en de diameter van iedere kookplaat.

Kookplaten	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Kookgedeeltes	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Rechts achter	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Rechts voor	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Links achter					H 1050/2500	230
Links voor					R 600	120
Centrum	H 1800	200	R 1800	200		
Linker	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Totaal vermogen	7900		7900		6100	
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					
Kookplaten	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Zone di cottura	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Rechts achter	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Rechts voor	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Links achter	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Links voor	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Centrum						
Rechts						
Totaal vermogen	6100		6100		6100	
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					
Kookplaten	TTG 7324		TT 6324		TT 6224	
Zone di cottura	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Rechts achter	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Rechts voor	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Links achter	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Links voor	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Centrum						
Rechts						
Totaal vermogen	6900		6900		6900	
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					
Kookplaten	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Zone di cottura	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Rechts achter	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Rechts voor	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Links achter	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Links voor	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Centrum						
Rechts						
Totaal vermogen	6900		6300		6300	
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					
Kookplaten	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Zone di cottura	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)
Rechts achter			R 1400	180	H 1200	165
Rechts voor			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Links achter	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Links voor	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Centrum						
Rechts	R 600/1600/2400	190x275				
Totaal vermogen	6100		6900		6100	
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					
Kookplaten	TT 6133					
Zone di cottura	Vermogen (in W)	Diameter (in mm)				
Rechts achter						
Rechts voor						
Links achter	H 2500	230				
Links voor	R 1200	165				
Centrum						
Rechts	RO 1500/2400	190x285				
Totaal vermogen	6100					
	H = halogeen (haloring), R = enkel straalelement, RO = ovaal straalelement, RD = dubbel straalelement, RT = driedubbel straalelement					

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

PT

Português, 61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Inhaltsverzeichnis

Installation, 50-52

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 53-54

Bedienfeld
Erweiterbare Kochzonen

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 55-57 Einschalten des Kochfeldes

Einschalten der Kochzonen
Einschalten der erweiterbaren Kochzonen
Ausschalten der Kochzonen
Die Heizelemente
Programmierung der Garzeit
Sperrung der Schaltelemente
"Demo"-Modus
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Sicherheitsvorrichtungen

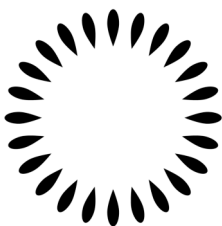
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 58

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 59

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes

Technische Beschreibung der Modelle, 60



Scholtès

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

Aufstellung

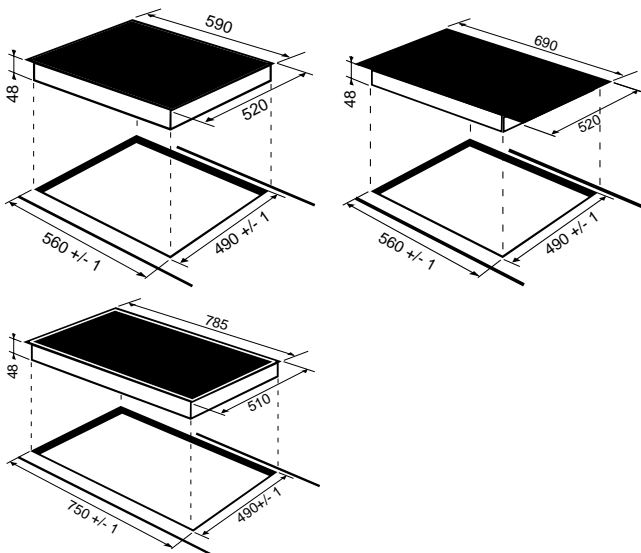
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

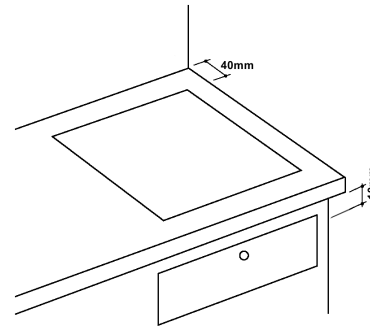
Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss das für den Einbau bestimmte Möbelteil folgende Eigenschaften aufweisen:

- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Je nach dem zu installierenden Kochfeld (*siehe Abbildungen*) sind Arbeitsflächenausschnitte folgender Abmessungen vorzusehen:



Belüftung

Um eine geeignete Belüftung zu gewährleisten und ein Überhitzen der angrenzenden Flächen zu vermeiden, muss das Kochfeld wie folgt angebracht werden:



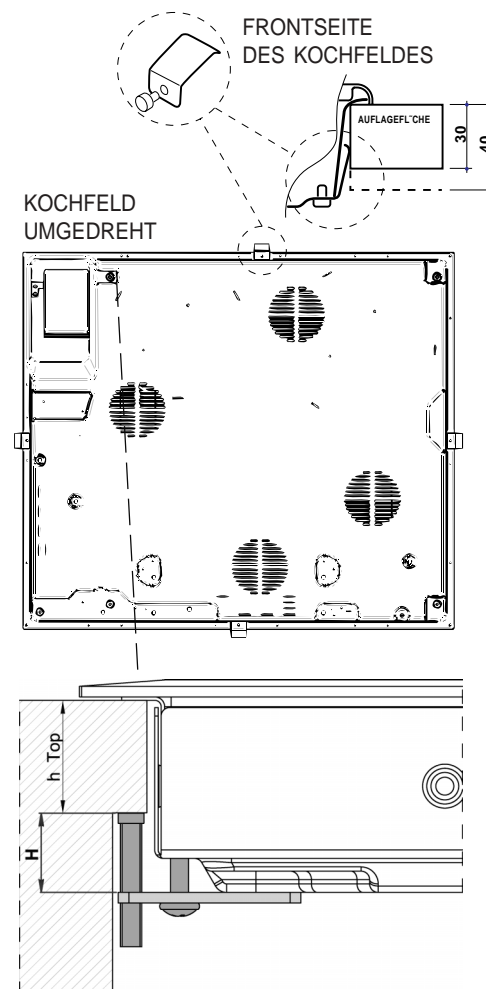
- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 10 mm zwischen dem für

den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.

Befestigung

Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.

Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.



Die Länge der Regelschrauben der Befestigungsklammern wird vor Montage derselben eingestellt, und zwar je nach der Stärke der Auflagefläche:

- 30 mm: Schraube 17,55 mm;
- 40 mm: Schraube 7,55 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.
3. Für Kochfelder mit Seitenprofilen: Stecken Sie nach Einsatz des Kochfeldes in den Möbelausschnitt die 4 Befestigungshaken (ein jeder mit seinem Stift) in den umlaufenden unteren Rand des Kochfeldes, und schrauben Sie diese mittels der vier langen, spitzen Schrauben fest, bis das Glas an der Auflagefläche anhaftet.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit stromführenden Teilen ausgeschlossen sein.

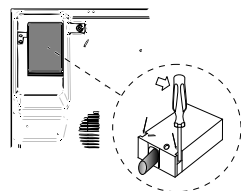
! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Elektroanschluss

! Bei der Installation des Kochfeldes und der eines eventuellen Einbaubackofens müssen sämtliche Elektroanschlüsse getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Klemmgehäuse

KOCHFELD
UMGEDREHT

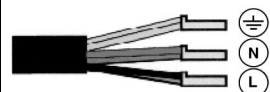


Das Gerät ist mit einem Gehäuse (befindlich im unteren Teil) ausgestattet, das für den Anschluss an andersartige Elektroversorgungen bestimmt ist (die Abbildung ist nur richtungsweisend, demnach ist es möglich, dass sie mit dem erworbenen Gerät nicht

übereinstimmt).

Einphasenanschluss

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

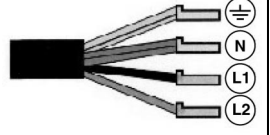
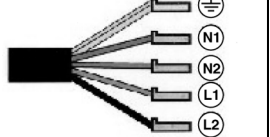
Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
230V 1+N ~ 50 Hz		⏏: gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L: braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Trennen Sie die Drähte und schließen Sie sie gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		⏏: gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L1: schwarz L2: braun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⏏: gelb/grün; N1: blau N2: blau L1: schwarz L2: braun

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

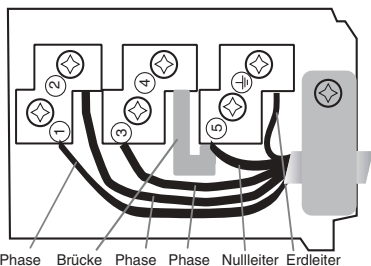
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- dann verfahren Sie wie folgt:

! Das eventuell mitgelieferte Netzkabel kann für diese Installationsarten nicht verwendet werden.

1. Verwenden Sie ein geeignetes Versorgungskabel des Typs H05RR-F, oder eines höheren Wertes, geeigneter Maße (Kabelquerschnitt: 2,5 m).
2. Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an und öffnen Sie es (siehe Abbildung Klemmgehäuse).
3. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die Schrauben der Klemmen, die der erforderlichen Anschlussart entsprechen, aus und positionieren Sie die Brücken in Anlehnung an nachfolgende Tabelle und Zeichnungen.
4. Verlegen Sie die Drähte gemäß nachstehenden Zeichnungen und Tabelle und schließen Sie die Drähte an. Ziehen Sie die Klemmschrauben hierbei fest an.

Netzspannung und -frequenz	Elektrischer Anschluss	Klemmgehäuse
400V 3-N ~ • 50 Hz		Dreiphasenanschluss 400

5. Befestigen Sie das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.



Dreiphasenanschluss 400 Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischenzuschalten.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

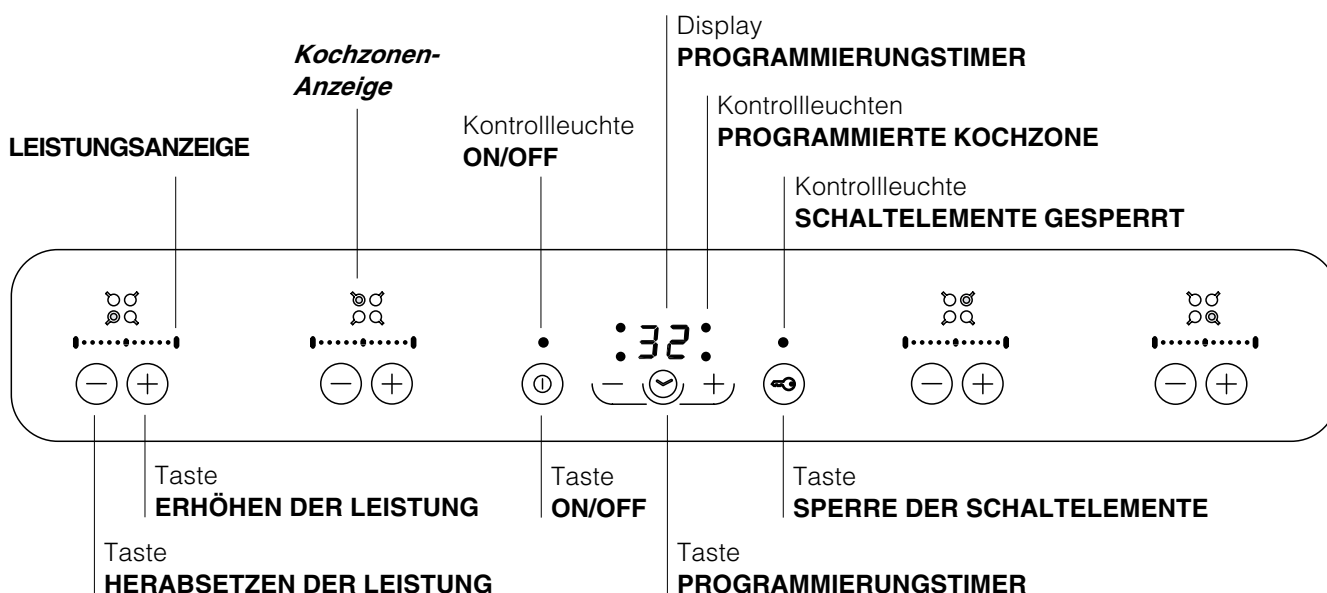
! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Bedienfeld

DE

Das hier beschriebene Bedienfeld gilt nur als ein zur Vereinfachung geliefertes Beispiel, demnach ist es möglich, dass es keine genaue Reproduktion des erworbenen Modells darstellt.

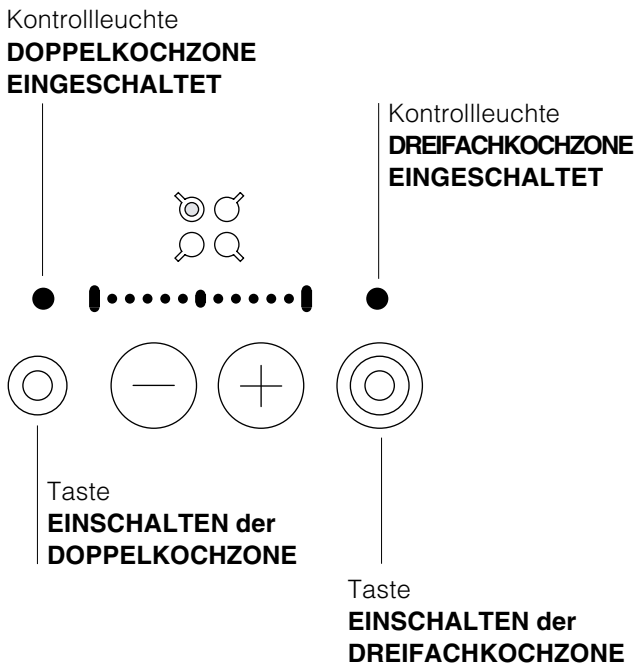


- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG:** Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG:** Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- **LEISTUNGSANZEIGE:** Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ON/OFF:** Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Kontrollleuchte **ON/OFF:** Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
- Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER:** Mittels dieser Tasten kann eine Garzeit reguliert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER:** Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE:** Diese zeigen die Kochzonen an, wenn eine Programmierung gestartet wird (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE:** Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT:** Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Erweiterbare Kochzonen

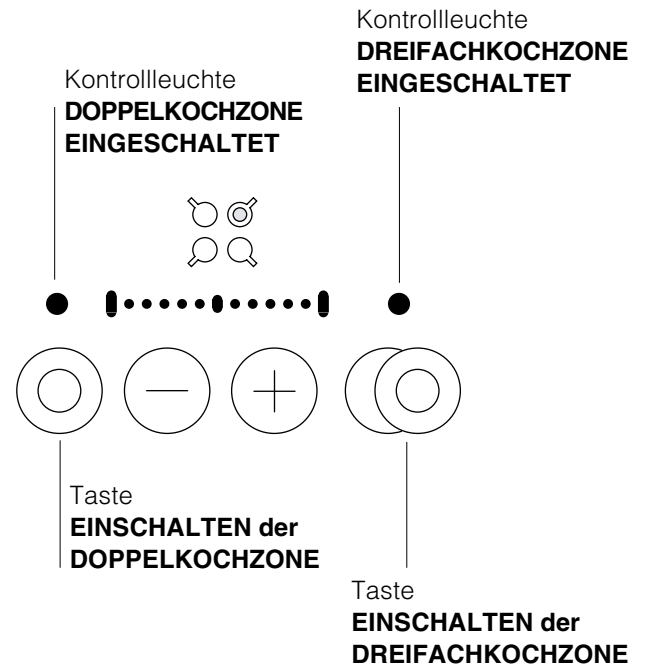
Einige Modelle sind mit erweiterbaren Kochzonen ausgerüstet. Diese können unterschiedlicher Form sein (rund oder oval) und können unterschiedlich groß erweitert werden (Doppel- oder Dreifach-Kochzone). Nachstehend werden die entsprechenden Bedienelemente, mit denen nur die Modelle ausgestattet sind, die eine solche Option vorsehen, erläutert.

Runde erweiterbare Kochzone



- Taste **EINSCHALTEN der DOPPELKOCHZONE**: Mittels dieser wird die Doppelkochzone aktiviert (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **DOPPELKOCHZONE EINGESCHALTET**: Diese zeigt an, dass die Doppelkochzone eingeschaltet wurde.
- Taste **EINSCHALTEN der DREIFACHKOCHZONE**: Mittels dieser wird die Dreifachkochzone aktiviert (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **DREIFACHKOCHZONE EINGESCHALTET**: Diese zeigt an, dass die Dreifachkochzone eingeschaltet wurde.

Ovale erweiterbare Kochzone




- Taste **EINSCHALTEN der DOPPELKOCHZONE**: Mittels dieser wird die Doppelkochzone aktiviert (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **DOPPELKOCHZONE EINGESCHALTET**: Diese zeigt an, dass die Doppelkochzone eingeschaltet wurde.
- Taste **EINSCHALTEN der DREIFACHKOCHZONE**: Mittels dieser wird die Dreifachkochzone aktiviert (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **DREIFACHKOCHZONE EINGESCHALTET**: Diese zeigt an, dass die Dreifachkochzone eingeschaltet wurde.

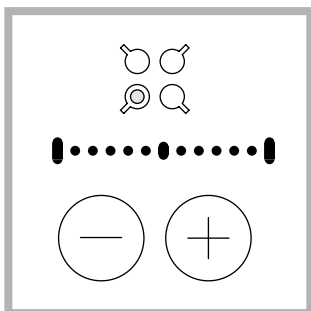
! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettspuren auf dem Glas hinterlassen. Wir empfehlen Ihnen, diese vor Einsatz des Gerätes mit einem herkömmlichen Reinigungsmittel (eine nicht scheuernde Poliercreme) zu entfernen. Während der ersten Betriebsstunden könnte ein Geruch verbrannten Gummis zu vernehmen sein. Dies wird sich nach kurzer Zeit geben.

! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, leuchten für einige Sekunden sämtliche auf der Bedienblende befindlichen Kontroll- und Anzeigeleuchten auf, und es ertönt ein kurzer Signalton. Nur wenn alle Kontroll- und Anzeigeleuchten erlöschen, kann das Kochfeld eingeschaltet werden.





Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste  (für ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen










Eine jede Kochzone wird über einen Leistungsregler, bestehend aus zwei Tasten (- und +) aktiviert.

- Drücken Sie die Taste , um die Kochzone einzuschalten; stellen Sie daraufhin mittels der Tasten  und  die gewünschte Leistung ein.
- Um sofort auf maximale Leistung einzustellen, drücken Sie kurz auf die Taste .




Einschalten der erweiterbaren Kochzonen

DE

- Doppelkochzone:
 1. Drücken Sie die Taste , um die interne Kochzone zu aktivieren.
 2. Handelt es sich bei der zweiten Kochzone um eine runde Kochzone, dann drücken Sie die Taste , um die zweite Kochzone ein- bzw. auszuschalten. Handelt es sich um eine ovale Kochzone, dann drücken Sie die Taste .
- Dreifachkochzone:
 1. Aktivieren Sie die Doppelkochzone so wie angegeben.
 2. Handelt es sich um eine runde Kochzone, dann drücken Sie die Taste , um die interne Kochzone ein- bzw. auszuschalten (Dreifachkochzone). Handelt es sich um eine ovale Kochzone, dann drücken Sie die Taste .

! Es besteht auch die Möglichkeit, die gesamte erweiterbare Kochzone (Dreifachkochzone) ein- bzw. auszuschalten. Drücken Sie hierzu direkt auf die Taste , wenn es sich um eine runde Kochzone handelt, oder auf , wenn sie oval ist.

Ausschalten der Kochzonen





- Drücken Sie die Taste : die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.
- Oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und : Die Leistung sinkt sofort auf 0, die Kochzone wird ausgeschaltet.

Die Heizelemente

Das Kochfeld kann, je nach Modell, mit zwei Arten von Heizelementen ausgerüstet sein: mit Halogen- und Strahlungsbeheizungs-Elementen. Bei Halogen-Heizelementen erfolgt die Wärmeübertragung mittels Strahlung der in diesen Heizelementen befindlichen Halogenlampe. Diese zeichnen sich durch die Eigenschaften aus, die den typischen Eigenschaften des Gases nahekommen: sofortige Reaktion auf die jeweiligen Einstellungen, umgehende Anzeige der Leistungsstufe. Bei der Strahlungsbeheizung handelt es sich um Heizkörper, die aus einer Vielzahl von Ringen bzw. Spiralen bestehen, welche eine optimale Wärmeverteilung über den gesamten Topfboden gewährleisten und somit bestmögliche Garergebnisse bei Niedrigtemperaturen ermöglichen. Schmorgerichte, Soßen oder aufzuwärmende Fertiggerichte.

Programmierung der Garzeit


! Sämtliche Kochzonen können für eine Garzeit von 1–99 Minuten programmiert werden.

1. Schalten Sie die Kochzone ein und regulieren Sie die Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste  so lange, bis die Anzeigeleuchte, die der Kochzone, die programmiert werden soll, entspricht, aufleuchtet.
3. Stellen Sie über die Tasten   die gewünschte Garzeit ein.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .





Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (für ca. 10 Sekunden) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.



Displayanzeige bei einer Mehrfach-Programmierung

Wird die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende Kontrollleuchte schaltet sich ein, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Kochzonen blinken.



Zur Anzeige der Restgarzeit der übrigen programmierten Kochzonen drücken Sie mehrmals auf die Taste : Anfängen von der vorderen linken Kochzone werden nacheinander (im Uhrzeigersinn) die Zeiten sämtlicher programmierten Kochzonen angezeigt.

Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals auf die Taste , bis die Zeit der Kochzone, die geändert werden soll, angezeigt wird.
2. Stellen Sie über die Tasten   die neue Garzeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Zur Löschung einer Programmierung verfahren wie oben angegeben. An Punkt 2 drücken Sie gleichzeitig die Tasten  : Die Programmierung wird gelöscht, das Display verlässt den Modus „Programmierung“.

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes können die Schaltelemente gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste , dann werden die Schaltelemente gesperrt. Die über der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf. Um etwaige weiteren Einstellungen vornehmen zu können (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen), müssen die Schaltelemente wieder entsperrt werden: Drücken Sie hierzu für wenige Sekunden die Taste ; die Kontrollleuchte erlischt, die Schaltelemente werden freigegeben.




Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste  wird das Kochfeld ausgeschaltet.

Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

“Demo“-Modus

Ihr Gerät kann auf einen “Vorführ“-Modus (Demo) eingestellt werden. Das Bedienfeld funktioniert hierbei völlig normal (einschließlich der Programmierungstasten), das Einschalten der Heizelemente wird hierbei jedoch nicht bewirkt. Zur Aktivierung des „Demo“-Modus muss das Kochfeld eingeschaltet und die Sperre der Bedienelemente aktiviert sein.

- Drücken Sie gleichzeitig für einige Sekunden die Taste  der hinteren linken Kochzone, die Taste  der vorderen rechten Kochzone und die Taste .
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im „Demo“-Modus.

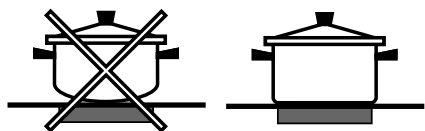
Um diese Betriebsweise zu verlassen, verfahren Sie wie folgt:

- Bei eingeschaltetem Kochfeld und aktivierter Sperre der Schaltelemente drücken Sie erneut die Tasten, so wie oben beschrieben.
- Auf dem Display erscheint die Anzeige RE und AL und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
- Bei nachfolgendem Wiedereinschalten des Kochfeldes funktioniert dieses wieder normal.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um zu gewährleisten, dass der Boden vollständig auf der Heizfläche aufliegt.



- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens, sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird: Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.
- Lassen Sie niemals eine Kochzone eingeschaltet, wenn kein Topf darauf steht. Auf diese Weise würde die Kochzone in kürzester Zeit auf Höchsttemperatur gebracht, was Schäden an den Heizelementen zur Folge haben könnte.

Empfohlene Leistungsstufen für die unterschiedlichen Gararten:

Leistungsstufen	Kleine Kochzone (1100 -> 1400 W)	Mittlere Kochzone (1800 -> 2000 W)	Große Kochzone (2300 -> 2500 W)
Mini	Schokolade	Erhitzen	Sanftgaren
Medi	Soßen	Sanftgaren	Flüssigkeiten zum Kochen bringen
Maxi	Sanftgaren	Flüssigkeiten zum Kochen bringen	Frittieren / Grillen

Sicherheitsvorrichtungen

Restwärmeanzeigen

Die neben den entsprechenden Kochzonen befindlichen Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60°C sinkt, um Sie auf die Gefahr, sich verbrennen zu können, aufmerksam zu machen.

Nichtgebrauch

Wird das Kochfeld eingeschaltet, jedoch für ungefähr 2 Minuten nicht in Betrieb genommen, wird die Funktion „Sperrung der Schaltelemente“ aktiviert. Bleibt dieser Status für weitere 4 Minuten bestehen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Überhitzung

Ein anhaltender Einsatz des Kochfeldes kann ein Überhitzen der elektronischen Komponenten bewirken. In einem solchen Fall schaltet eine Überhitzungsschutzvorrichtung die vorderen Kochzonen zeitweilig auf eine reduzierte Leistung (Stufe 3), bis die Temperatur nicht auf einen angenehmen Wert gesunken ist.

Sicherheitsschalter


Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird (siehe Tabelle). Während dieses Sicherheitsstillstandes werden auf dem Display abwechselnd die Buchstaben TI und ME angezeigt.

Leistungsgrad	Maximale Betriebszeit in Stunden
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Tonsignal

Kleinere Betriebsanomalien, verursacht durch:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
 - Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
 - ein zu langer Druck auf eine Taste,
- können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Befindet sich das Kochfeld in einem solchen Zustand, werden die Schaltelemente automatisch gesperrt:

Zum Entsperrn der Schaltelemente drücken Sie die Taste , die Einstellungen werden beibehalten. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
19.02.73-73/23/EWG (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangen.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie

Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie:

Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Entsorgung



- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche des Kochfeldes hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, das Kochfeld mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Bei besonders starker Verschmutzung sollte ein spezielles Reinigungsmittel für Glaskeramik verwendet werden; anschließend ist das Kochfeld mit Wasser abzuspülen und sorgfältig abzutrocknen.
- Starke Verschmutzungen lassen sich mit dem mitgelieferten Schaber entfernen. Sie sollten so schnell wie möglich - und nicht erst nach Abkühlen des Kochfeldes - entfernt werden, um zu vermeiden, dass sich die Verschmutzungen festsetzen. Gute Ergebnisse lassen sich auch mit einem für Glaskeramik geeigneten Spezialschwamm aus Edelstahlwolle und einer einfachen Spüllauge erzielen.

! Der mitgelieferte Schaber ist äußerst scharf: Seien Sie bitte vorsichtig bei Gebrauch desselben.

- Auf dem Kochfeld versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste müssen umgehend mit einem Schaber von der noch warmen Oberfläche entfernt werden.
- Nach der Reinigung kann das Kochfeld mit einem Pflegeprodukt nachbehandelt werden: Der unsichtbare Schutzfilm, der ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühlten Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie stets darauf, das Kochfeld nach der Reinigung stets mit klarem Wasser abzuspülen und anschließend abzutrocknen. Rückstände der Reinigungsmittel könnten sich nämlich bei der nächsten Benutzung des Kochfeldes ihrerseits festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben.

Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

! Rahmen in aluminium mit einem stahl-asèekt. Nie produkte von reinigung anzuwenden und auf dem aluminium nicht-anwendbar degraisierend.

Demontage des Kochfeldes

Sollte sich die Abnahme des Kochfeldes als erforderlich erweisen, verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Schrauben Sie die Schrauben, die zur Befestigung der seitlichen Zentrierungsfedern dienen, aus;
2. lockern Sie die Schrauben der Eck-Befestigungsbügel;
3. nehmen Sie das Kochfeld aus dem Möbelausschnitt heraus.

! Wir empfehlen dringlichst, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Technische Beschreibung der Modelle

DE

Auf diesen Tabellen werden Modell für Modell die Leistungsaufnahme-Werte, die Art der Heizkörper (Halogen oder Strahlungsbeheizung) und der Durchmesser einer jeden Kochzone aufgeführt.

Kochfelder	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)
Hinten rechts	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Vorne rechts	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Hinten links					H 1050/2500	230
Vorne links					R 600	120
Mitte	H 1800	200	R 1800	200		
Link	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Gesamtleistung	7900		7900		6100	
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					
Kochfelder	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)
Hinten rechts	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Vorne rechts	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Hinten links	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Vorne links	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Mitte						
Rechts						
Gesamtleistung	6100		6100		6100	
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					
Kochfelder	TTG 7324		TT 6324		TT 6224	
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)
Hinten rechts	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Vorne rechts	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Hinten links	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Vorne links	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Mitte						
RechtsD extra						
Gesamtleistung	6900		6900		6900	
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					
Kochfelder	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)
Hinten rechts	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Vorne rechts	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Hinten links	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Vorne links	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Mitte						
Rechts						
Gesamtleistung	6900		6300		6300	
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					
Kochfelder	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)	Leistung (W)	Durchmesser (mm)
Hinten rechts			R 1400	180	H 1200	165
Vorne rechts			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Hinten links	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Vorne links	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Mitte						
Rechts	R 600/1600/2400	190x275				
Gesamtleistung	6100		6900		6100	
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					
Kochfelder	TT 6133					
Kochzonen	Leistung (W)	Durchmesser (mm)				
Hinten rechts						
Vorne rechts						
Hinten links	H 2500	230				
Vorne links	R 1200	165				
Mitte						
Rechts	RO 1500/2400	190x285				
Gesamtleistung	6100					
	H = Halogen-Kochzone (Haloring), R = einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RO = ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RD = Doppel-Kochzone mit Strahlungsbeheizung, RT = Dreifach-Kochzone mit Strahlungsbeheizung					

Instruções para a utilização

PLANO DE COZEDURA

IT

Italiano, 1

GB

English, 13

FR

Français, 25

NL

Nederlands,
37

DE

Deutsch, 49

PT

Português,
61

TT 8254
TT 8054
TT 7334
TT 7054
TT 7244
TT 7064
TTG 7324
TT 6324
TT 6224
TT 6134
TT 6234
TT 6244
TT 6054
TT 6044
TT 6143
TT 6133

Índice

PT

Instalação, 62-64

Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 65-66

Painel de comandos
Zonas de cozedura extensíveis,

Início e utilização, 67-69

Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Acender as zonas de cozedura extensíveis
Desligar as zonas de cozedura
Elementos aquecedores
Programar a duração de uma cozedura
Bloqueio dos comandos
Modo "demo"
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Dispositivos de segurança

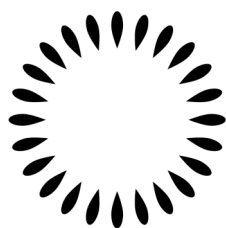
Precauções e conselhos, 70

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 71

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 72



Scholtès

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

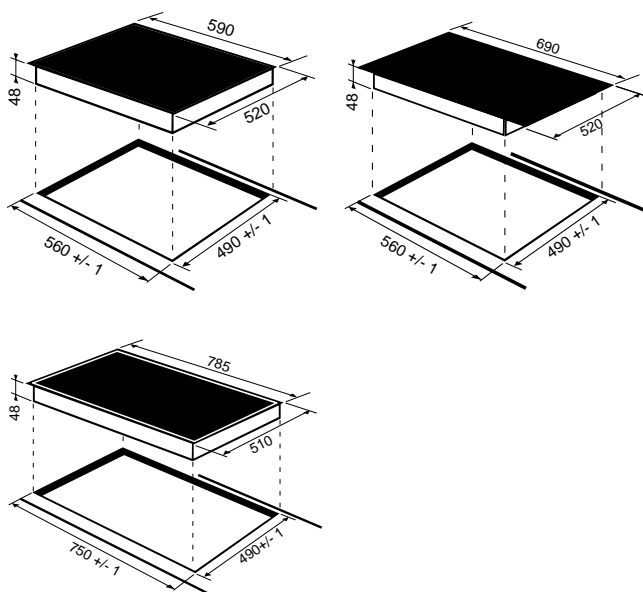
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

Encaixe

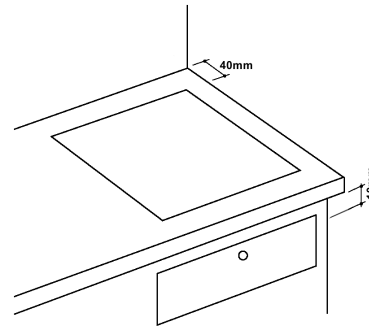
Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas:

- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se for fazer-lo, instale um elemento de separação entre os dois aparelhos com retenção hermética;
- conforme o plano de cozedura que desejar instalar (*veja figuras*), o vão do móvel deverá ter as seguintes dimensões:



Ventilação

Para consentir uma adequada ventilação e para evitar o superaquecimento das superfícies ao redor do aparelho, o plano de cozedura deve ser posicionado:

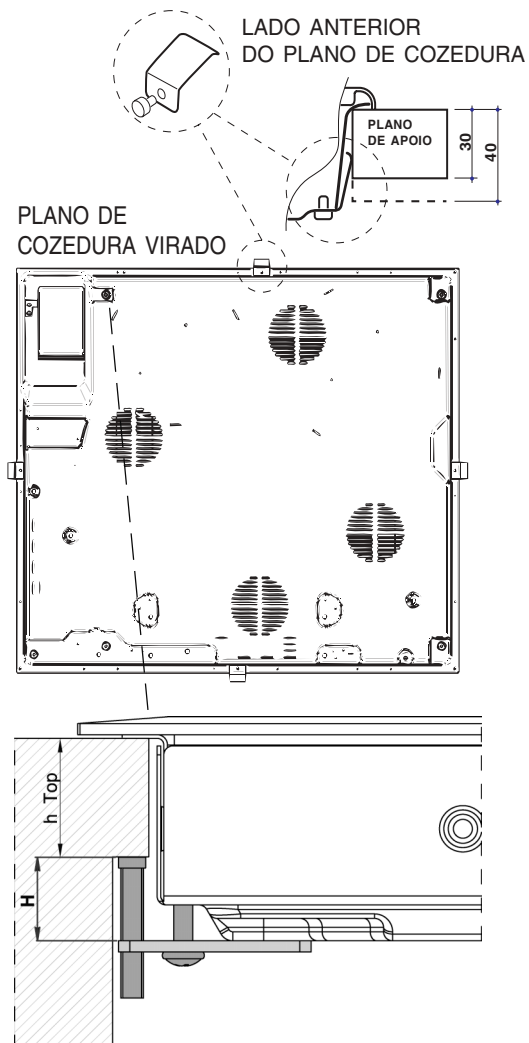


- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás e de 600 mm de quaisquer outras superfícies verticais;
- de forma a manter uma distância mínima de 10 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.

Fixação

A instalação do aparelho deve ser realizada sobre uma superfície de apoio perfeitamente plana.

As deformações eventualmente provocadas por uma fixação errada poderão alterar as características e as performances do plano de cozedura.



O comprimento do parafuso de regulação dos ganchos de fixação deve ser configurado antes da sua montagem, conforme a espessura do plano de apoio:

- 30 mm de espessura: parafuso 17,55 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 7,55 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

1. Com os parafusos sem ponta, parafusar as 4 molas de centragem nos furos colocados no centro de cada lado do plano;
2. introduza o plano de cozedura no vão do móvel a exercer uma adequada pressão no inteiro perímetro para o plano de cozedura prender-se perfeitamente no plano de apoio.
3. para os planos com perfis laterais: após ter inserido o plano de cozedura no móvel, inserir os 4 ganchos de fixação (cada um com o seu perno) no perímetro inferior do plano de cozedura, parafusando-os com os parafusos compridos com ponta até que o vidro fique aderente ao plano de apoio.

! É indispensável que os parafusos das molas de centragem sejam acessíveis.

! Em conformidade com as normas de segurança, depois de instalar o aparelho encaixado, não deve ser possível o contacto com componentes eléctricos.

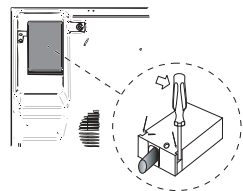
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

! A ligação eléctrica do plano de cozedura e a de um eventual forno de encaixar precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Caixa de bornes

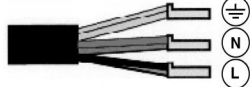

PLANO DE COZEDURA VIRADO



O aparelho é equipado, na parte inferior, com uma caixa para a ligação aos vários tipos de alimentação eléctrica (a imagem é indicativa e pode não corresponder ao modelo comprado).

Ligação monofásica

O plano está provido de cabo de alimentação já ligado e predisposto na fábrica para a ligação monofásica. Efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
230V 1+N ~ 50 Hz		 : verde/amarelo N: os 2 fios azuis juntos L: marrom junto ao preto

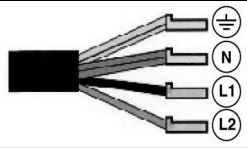

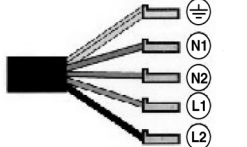

Outros tipos de ligações

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

Tensão tipo e frequência de rede

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Soltar os cabos e efectuar a ligação dos fios de acordo com a tabela e os desenhos a seguir:

Tensão tipo e frequência rede	Cabo eléctrico	Ligação fios
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		 : verde/amarelo; N: os 2 fios azuis juntos L1: preto L2: marrom
400V - 2+2N ~ 50 Hz		 : verde/amarelo; N1: azul N2: azul L1: preto L2: marrom

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

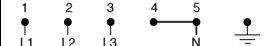
Tensão tipo e frequência de rede

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

proceder da seguinte maneira:

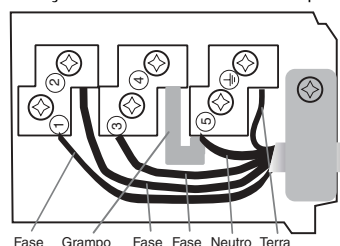
! O eventual cabo em dotação não pode ser utilizado para estes tipos de instalação.

1. Utilizar um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 25 mm).
2. Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abri-la (veja imagem Caixa de bornes).
3. Desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos bornes relativos ao tipo de ligação necessária e posicione os grampos de ligação conforme a tabela e os desenhos a seguir.
4. Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

Tensão tipo e frequência rede	Ligações eléctricas	Caixa de bornes
400V 3-N ~ 50 Hz		Trifásica 400

5. Fixe o cabo de alimentação na apropriada braçadeira e feche a tampa.

Trifásica 400



Ligação do cabo de alimentação à rede

No momento de efectuar a ligação directamente na rede, instalar entre o aparelho e a rede um interruptor omnipolar com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

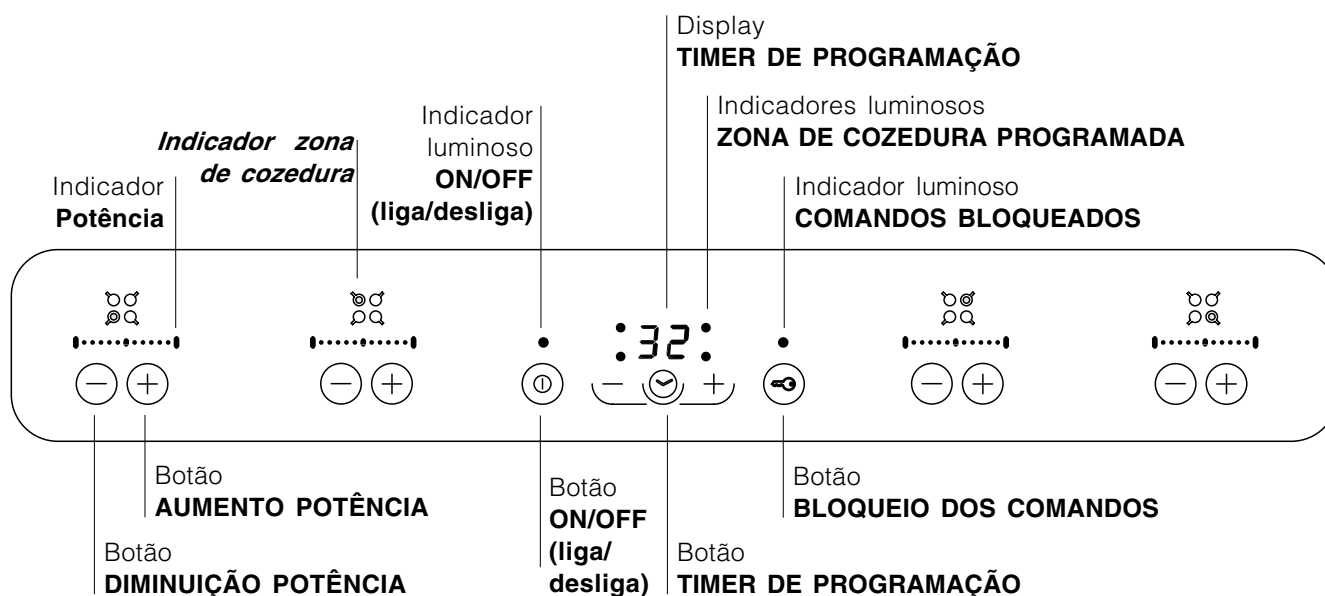
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Descrição do aparelho

Painel de comandos

PT

O painel de comandos descrito a seguir está representado para fins explicativos: pode não ser uma exacta reprodução do modelo comprado.

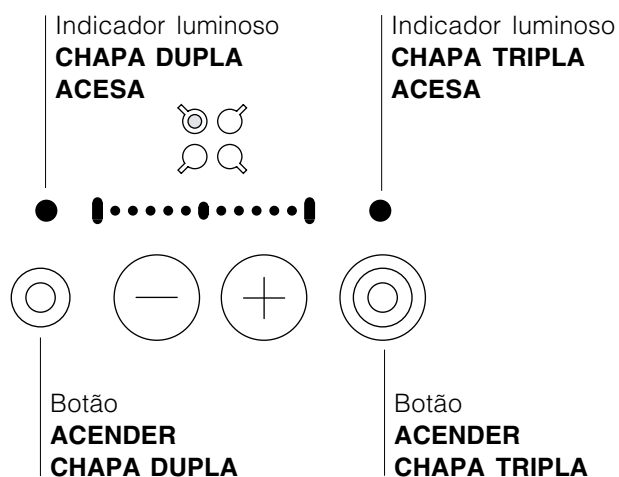


- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Indicador **ON/OFF**: sinaliza se o aparelho está aceso ou apagado.
- Botão **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO**: visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA**: indicam as zonas de cozedura quando se inicia uma programação (*veja Início e utilização*).
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS**: sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).

Zonas de cozedura extensíveis,

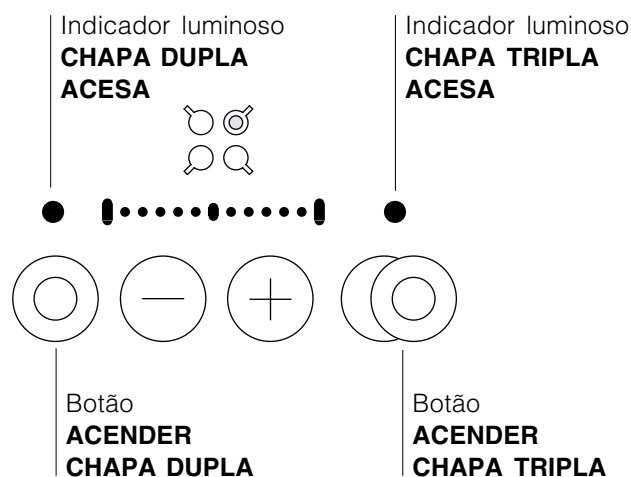
Alguns modelos dispõem de chapas extensíveis. Estas podem ter várias formas (circular ou oval) e várias extensibilidades (chapa dupla ou tripla). Aqui estão ilustrados os respectivos comandos, presentes apenas nos modelos dotados destas opções.

Chapa extensível circular



- Botão **LIGAR CHAPA DUPLA** para ligar/desligar a chapa dupla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA DUPLA LIGADA**: indica que a chapa dupla está ligada.
- Botão **LIGAR CHAPA TRIPLA** para ligar/desligar a chapa tripla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA TRIPLA LIGADA**: indica que a chapa tripla está ligada.

Chapa extensível oval




- Botão **LIGAR CHAPA DUPLA** para ligar/desligar a chapa dupla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA DUPLA LIGADA**: indica que a chapa dupla está ligada.
- Botão **LIGAR CHAPA TRIPLA** para ligar/desligar a chapa tripla (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **CHAPA TRIPLA LIGADA**: indica que a chapa tripla está ligada.

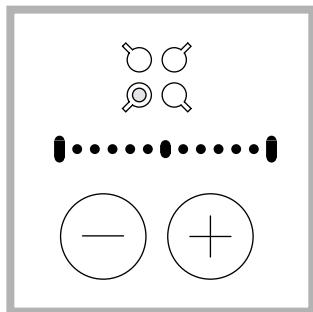
! A cola aplicada nas guarnições deixa alguns traços de graxa no vidro. Antes de utilizar o aparelho, é recomendável eliminá-la com um produto não abrasivo específico para a manutenção. Durante as primeiras horas de funcionamento, pode ser que note odor de borracha, que em todo o caso logo desaparecerá.

! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, acendem-se por alguns segundos todos os indicadores luminosos presentes no painel de comandos e toca um breve sinal acústico. Somente quando todos os indicadores estiverem desligados será possível ligar o plano de cozedura.





Acender o plano de cozedura

Para acender o plano de cozedura manter pressionada a tecla  por aproximadamente um segundo.






Acender as zonas de cozedura





Cada uma das zonas de cozedura é accionada mediante o dispositivo de regulação da potência constituído por dois botões (- e +).




- Carregue na tecla  para activar a chapa, em seguida programe a potência desejada através das teclas  e .
- Para definir directamente a potência máxima, carregue brevemente no botão .

Acender as zonas de cozedura extensíveis

- Chapa dupla:
 1. Carregue no botão  para activar a zona de cozedura mais interna.
 2. Se a segunda zona de cozedura for circular: carregue no botão  para activar (ou desactivar) a segunda zona de cozedura. Se a zona de cozedura for oval: carregue na tecla .
- Chapa tripla:
 1. Activar a chapa dupla nos modos indicados.
 2. Se a zona de cozedura for circular: carregue no botão  para activar (ou desactivar) toda a zona de cozedura (chapa tripla). Se a zona de cozedura for oval: carregue na tecla .

! É possível activar (ou desactivar) toda a zona de cozedura extensível (chapa tripla) carregando directamente no botão  se circular,  se oval.

Desligar as zonas de cozedura

- Carregue na tecla : a potência da zona de cozedura descera progressivamente até desligar-se.
- Em alternativa carregue nas teclas  e  simultaneamente: a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se.

Elementos aquecedores

No plano de cozedura, conforme os modelos, podem ser instalados elementos aquecedores de dois tipos: halógenos e irradiantes.

Os halógenos transmitem o calor mediante irradiação da lâmpada halógena que contém. Caracterizam-se pelas propriedades similares às típicas do gás: rápida resposta aos comandos, visualização instantânea da potência.

Os elementos radiantes são constituídos por uma multiplicidade de espirais que asseguram uma repartição uniforme do calor no fundo do recipiente, para um resultado perfeito de todas as cozeduras com fogo lento: cozidos, molhos ou para aquecer pratos.

Programar a duração de uma cozedura

! É possível programar todas as zonas de cozedura para uma duração de cozedura entre 1 e 99 minutos.

1. Acender a chapa e regular a temperatura.
2. Carregar várias vezes na tecla até que se acenda o indicador luminoso na posição correspondente à chapa que se quer programar.
3. Defina a duração da cozedura que desejar mediante as teclas .
4. Carregue na tecla para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. O final da cozedura programada será indicado por um sinal acústico (que tocará por 10 segundos) e a zona de cozedura se apagará. Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Visualização em caso de programação múltipla.

Quando uma ou mais chapas foram programadas, o display indicará o tempo faltante da chapa que está mais próxima ao fim do tempo programado, indicando a sua posição com o indicador luminoso correspondente aceso. Os indicadores luminosos das outras chapas programadas ficarão intermitentes. Para visualizar o tempo faltante das outras chapas programadas, carregue várias vezes na tecla : serão mostrados em sequência e no sentido horário os tempos de toda as chapas programadas, a partir da anterior esquerda.

Modificar a programação

1. Carregue várias vezes na tecla até que seja mostrado no display o tempo da chapa que se deseja modificar.
2. Carregue nas teclas para programar o novo tempo.
3. Carregue na tecla para confirmar.

Para cancelar uma programação, efectue as operações descritas acima. No ponto 2, carregue contemporaneamente nas teclas : a programação irá zerar-se e o display sairá da modalidade de programação.

Bloqueio dos comandos

Quando um plano de cozedura estiver a funcionar, é possível bloquear os comandos para evitar riscos de modificações acidentais das regulações (crianças, operações de limpeza etc.). Carregando no botão os comandos se bloquearão e o indicador luminoso situado acima do botão se acenderá. Para voltar a modificar as regulações (por. exemplo interromper a cozedura), será necessário desbloquear os comandos: carregue no botão por alguns instantes; o indicador luminoso se apagará e os comandos se desbloquearão.

Desligar o plano de cozedura

Carregue no botão ; o aparelho se desligará. Se os comandos do aparelhagem estiverem bloqueados, continuarão bloqueados mesmo depois de ter acendido novamente o plano de cozedura. Para poder acender novamente o plano, será necessário primeiro desbloquear os comandos.

Modo “demo”

É possível programar um modo demo no qual o painel de comandos funciona normalmente (inclusos os comandos relativos à programação), mas os elementos aquecedores não se acendem. Para activar o modo “demo” o plano deve estar aceso e com o bloqueio dos comandos activado.

- Carregue contemporaneamente na tecla da chapa posterior esquerda, na tecla da chapa anterior direita e na tecla por alguns segundos;
- o display indicará alternativamente as escritas DE e MO e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento, o plano estará no modo “demo”.

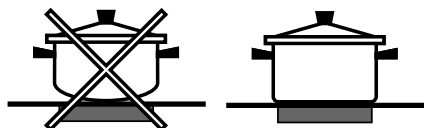
Para sair deste modo:

- com o plano aceso e o bloqueio dos comandos activado, carregue novamente nas teclas no modo indicado acima;
- o display indicará as escritas RE e AL e o plano irá desligar-se;
- no próximo acendimento funcionará normalmente.

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

Para obter as melhores performances da placa:

- empregue panelas com fundo chato, para ter a certeza que haverá uma perfeita aderência à zona de aquecimento.



- empregue sempre panelas com diâmetro suficiente para cobrir inteiramente a zona de aquecimento, de maneira que se aproveite inteiramente o calor disponível.



- certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência;
- nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

Níveis de potência aconselhados para os vários tipos de cozedura:

Potências	Chapa pequena (1100 -> 1400 W)	Chapa média (1800 -> 2000 W)	Chapa grande (2300 -> 2500 W)
Mini	Chocolate	Esquentar	Cozinhar em fogo brando
Médio	Molho	Cozinhar em fogo brando	Ferver líquidos
Maxi	Cozinhar em fogo brando	Ferver líquidos	Fritar/ Grelhar

Dispositivos de segurança

Indicadores de calor resíduo.

Enquanto a temperatura das zonas de cozedura permanecer acima de 60°C, mesmo depois de apagadas, os indicadores de calor resíduo situados perto da zona de cozedura relativa permanecerão acesos para evitar o risco de queimaduras.

Inactividade

Se o plano for ligado mas ficar inutilizado por aproximadamente 2 minutos, será activada a função de bloqueio dos comandos. Se a mesma situação durar por outros 4 minutos, o plano irá desligar-se automaticamente.

Aquecimento excessivo

Uma utilização prolongada do plano de cozedura pode provocar aquecimento excessivo dos componentes electrónicos.

Nestes casos um dispositivo de protecção térmica impõe temporariamente uma pequena potência (de 3) nas zonas de cozedura dianteiras até a temperatura ter diminuído para um nível aceitável.

Interruptor de segurança


O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência (*ver tabela*). Durante uma interrupção de segurança, o display da potência indicará alternativamente as letras TI e ME.

Nível de potência	Tempo limite de funcionamento em horas
1	10
2	6
3-4-5	5
6	4
7-8	3
9-10	2
11	1

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
 - um derramamento na área dos comandos,
 - se carregar muito tempo num botão,
- podem fazer tocar um sinal acústico. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Nestas situações os comandos bloqueiam-se automaticamente:

para desbloqueá-los carregue na tecla , as programações serão mantidas. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Precauções e conselhos

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.

Segurança geral

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina com os pés descalços ou com as mãos ou os pés molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto. Não utilize o plano como superfície de apoio ou como tábua de cortar.
- A placa de vitrocerâmica é resistente às batidas mecânicas, entretanto pode rachar-se (ou eventualmente partir-se) se for batida com um objecto pontiagudo, com um utensílio. Nestes casos, desligue imediatamente o aparelho da rede de alimentação e contacte a assistência técnica.
- Se a superfície do plano estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do plano de cozedura.
- Não se esqueça que a temperatura das zonas de cozedura permanece muito alta pelo menos trinta minutos depois de apagadas. O calor resíduo é sinalizado também por um indicador (*veja Início e utilização*).
- Mantenha a devida distância da placa quaisquer objectos que podem se derreter, por exemplo, objectos de plástico, de alumínio ou produtos com um alto conteúdo de açúcar. Preste muita atenção com as embalagens e as películas de plástico ou alumínio:
 - se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.

- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva. Para maiores informações sobre a correcta eliminação dos electrodomésticos, os proprietários poderão contactar o serviço de colecta público ou os revendedores.

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como sprays para churrasqueiras e fornos, tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Se o plano estiver muito sujo, esfregue com um produto específico para limpeza de superfícies em vidro cerâmica *, enxágue e enxugue.
- Para tirar as acumulações de sujidade maiores, use a apropriada espátula fornecida junto com o aparelho. Intervenha assim que possível, sem aguardar que o aparelho arrefeça, para evitar que resíduos grudem. Podem ser obtidos excelentes resultados se usar uma esponja especial de fios de aço inoxidável - específica para planos em vidro cerâmica- molhada de água e sabão.

! A espátula fornecida é cortante: use-a com atenção.

- No caso em que no plano de cozedura tenham-se acidentalmente fundidos objectos ou materiais como plástico ou açúcar, removê-los imediatamente com a espátula, até que a superfície esteja ainda quente.
- Depois de limpo, o plano poderá ser tratado com um produto específico para a manutenção e a protecção: a película invisível deixada por este produto protegerá a superfície se algo for derramado durante a cozedura. É recomendável realizar estas operações com o aparelho morno ou frio.
- Lembre-se sempre de enxaguar com água limpa e enxugar o plano com cuidado: para não acontecer de resíduos de produtos grudarem-se na sucessiva cozedura.

Quadro em aço inoxidável

(somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo.

É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

! Alguns planos de cozedura tem uma moldura de alumínio parecida com o aço inoxidável. Não utilize produtos para a limpeza e o desengorduramento não idóneos para o alumínio.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

1. remova os parafusos que fixam as molas de centragem nos lados;
2. solte os parafusos dos ganchos de fixação nos ângulos;
3. extraia o plano de cozedura do vão do móvel.

! Recomendamos que se evite tentar o acesso aos mecanismos internos para tentar uma reparação. Em caso de avaria, contactar a Assistência técnica.

Descrição técnica dos modelos

09/2006 - 195054003.03
XEROX BUSINESS SERVICES

PT

Nestas tabelas estão indicados, modelo por modelo, os valores de absorção energética, o tipo de elemento aquecedor (halógeno ou radiante) e o diâmetro de cada zona de cozedura.

Planos de cozedura	TT 8254		TT 8054		TT 7334	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)
Traseiro dir.	H 2500	230	R 2500	250	H 1200	165
Dianteiro dir.	R 1200	165	R 1200	165	RO 1000/1800	165x270
Traseiro esq.					H 1050/2500	230
Dianteiro esq.					R 600	120
Centro	H 1800	200	R 1800	200		
Esquerda	RO 600/1600/2400	190x275	RO 1500/2400	190x285		
Potência total	7900		7900		6100	
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						
Planos de cozedura	TT 7054		TT 7244		TT 7064	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)
Traseiro dir.	R 1200	165	H 1200	165	R 1200	165
Dianteiro dir.	RO 1000/1800	165x270	H 1800	200	R 1800	200
Traseiro esq.	R 1100/2500	250	RT 800/1600/2500	250	RT 800/1600/2500	250
Dianteiro esq.	R 600	120	R 600	120	R 600	120
Centro						
Direita						
Potência total	6100		6100		6100	
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						
Planos de cozedura	TT G 7324		TT 6324		TT 6224	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)
Traseiro dir.	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Dianteiro dir.	H 1800	200	H 1800	200	H 1800	200
Traseiro esq.	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230	H 2500	230
Dianteiro esq.	R 1200	165	R 1200	165	R 1200	165
Centro						
Direita						
Potência total	6900		6900		6900	
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						
Planos de cozedura	TT 6134		TT 6054		TT 6044	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)
Traseiro dir.	R 1400	180	R 1400	180	R 1400	180
Dianteiro dir.	R 1800	200	R 1800	200	R 1800	200
Traseiro esq.	H 2500	230	R 1100/2500	250	R 2500	250
Dianteiro esq.	R 1200	165	R 600	120	R 600	120
Centro						
Direita						
Potência total	6900		6300		6300	
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						
Planos de cozedura	TT 6143		TT 6234		TT 6244	
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)
Traseiro dir.			R 1400	180	H 1200	165
Dianteiro dir.			R 1800	200	RO 1000/1800	165x270
Traseiro esq.	H 2500	230	H 1050/2500	230	H 1050/2500	230
Dianteiro esq.	R 1200	165	R 1200	165	R 600	120
Centro						
Direita	R 600/1600/2400	190x275				
Potência total	6100		6900		6100	
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						
Planos de cozedura	TT 6133					
Zonas de cozedura	Potência (em W)	Diâmetro (em mm.)				
Traseiro dir.						
Dianteiro dir.						
Traseiro esq.	H 2500	230				
Dianteiro esq.	R 1200	165				
Centro						
Direita	RO 1500/2400	190x285				
Potência total	6100					
H = halógeno, R = irradiante único, RO = irradiante oval, RD = irradiante duplo, RT = irradiante triplo						