

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TI 6533

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento del piano di cottura
Smaltimento

Descrizione dell'apparecchio, 5-6

Pannello di controllo
Descrizione delle zone di cottura

Avvio e Utilizzo, 7

Accensione del piano cottura
Spegnimento del piano di cottura
Il booster

Dispositivi di sicurezza, 8

Rilevamento dei recipienti
Uso di recipienti
Segnale acustico
Interruttore di sicurezza
Protezione termica

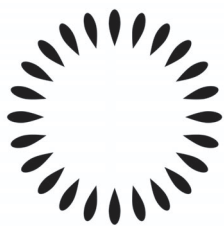
Precauzioni e consigli, 9

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Sicurezza generale

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

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

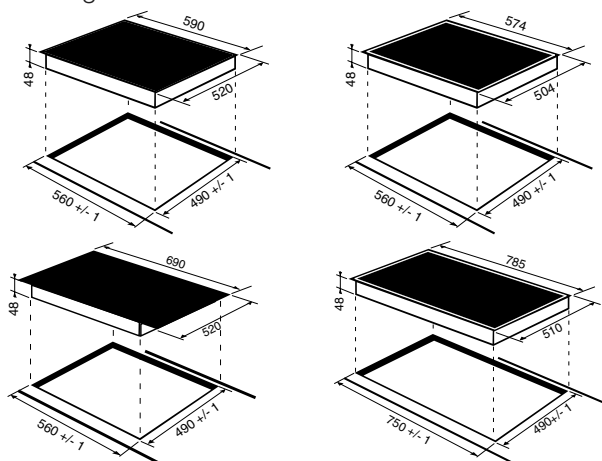
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! 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:

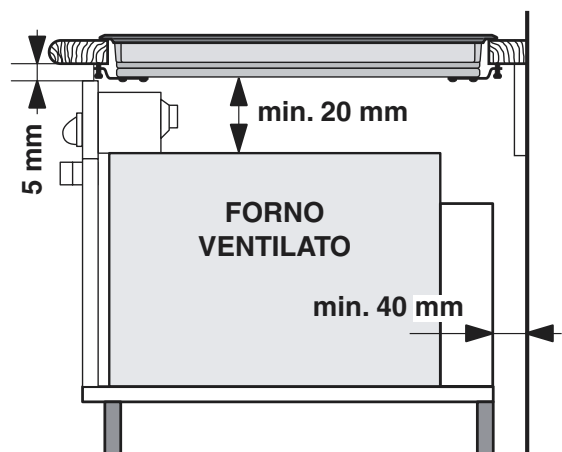
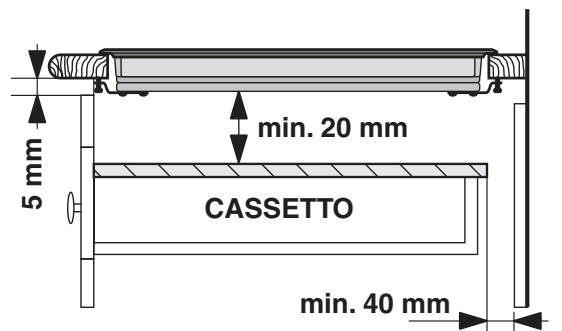
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: 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:

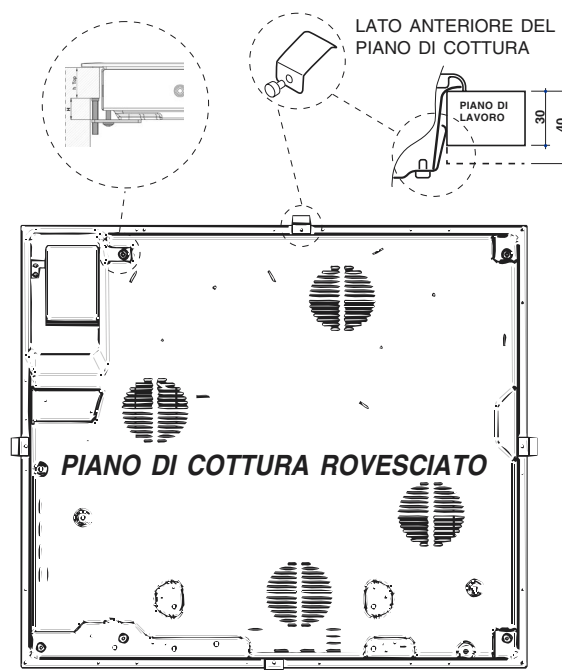
- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.



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.

MONTAGGIO DELLE MOLLE SUL LATO INFERIORE



H	
h Top = 30mm	h Top = 40mm
23 mm	13 mm

Collegamento del piano di cottura



- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato all'impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Controllare che questo requisito di sicurezza fondamentale sia sempre rispettato e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati tecnici riportati sulla targhetta siano rispondenti alle caratteristiche dell'impianto elettrico.
- Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicata in targa. In caso di dubbio, rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di qualsiasi intervento, disinserire elettricamente l'apparecchio.

Il collegamento del piano di cottura all'impianto deve essere effettuato tramite una scatola di connessione: nel caso di collegamento diretto dell'apparecchio alla rete, occorre prevedere un **interruttore omnipolare**, accessibile in caso di necessità, con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.

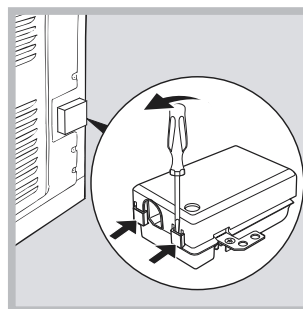
Valido solo per i modelli con cavo alimentazione

Alcuni modelli sono forniti di cavo alimentazione monofase, quindi devono essere allacciati solo alla rete monofase. Rispettare il colore dei fili, come da schema allegato.

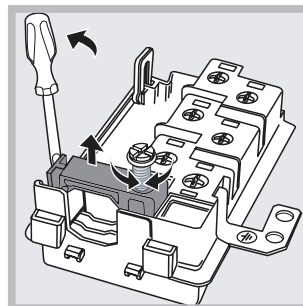
Collegamenti elettrici	Tensione Frequenza	Fusibili Sezioni
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	
* Applicazione del fattore di simultaneità in conformità alla norma CEI 60335-2-6		

Valido solo per i modelli senza cavo alimentazione



Alcuni modelli non sono dotati di cavo di alimentazione in quanto il cavo va dimensionato in base al tipo di collegamento elettrico utilizzato (vedi tabella di connessione seguente). Per allacciare il cavo procedere come segue:



1. Aprire la morsetteria facendo leva con un cacciavite sulle linguette laterali del coperchio: tirare e aprire il coperchio (vedi figura).

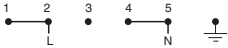
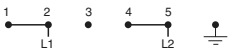
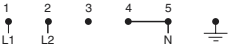
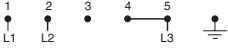
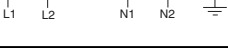
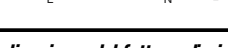


2. Svitare la vite del serracavo e toglierlo facendo leva con un cacciavite (vedi figura).

3. Togliere le viti dei contatti L-N- e poi fissare i cavetti sotto le teste delle viti rispettando i colori Blu (N) Marrone (L) Giallo-Verde ().

- per effettuare il collegamento elettrico desiderato (vedi tabella), utilizzare i ponticelli alloggiati dentro la scatola. Posizionare i fili del cavo alimentazione in accordo con la tabella.
- una volta effettuati i collegamenti stringere a fondo tutte le viti dei morsetti.
- fissare il cavo di alimentazione nell'apposito fermacavo e chiudere il coperchio.

! In caso di installazione del piano di cottura sopra un forno da incasso, l'allaccio elettrico del piano e quello del forno devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica, sia per facilitare le eventuali operazioni di estrazione del forno.

Collegamenti elettrici	Tensione Frequenza	Fusibili Sezioni
	FR-AT-BE-DE-GP- ES-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2-50/60 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT- ES-IL-IT-NZ-PT- MA- LU-SE-IS-NL 400V2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
* Applicazione del fattore di simultaneità in conformità alla norma CEI 60335-2-6		



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.

Smaltimento

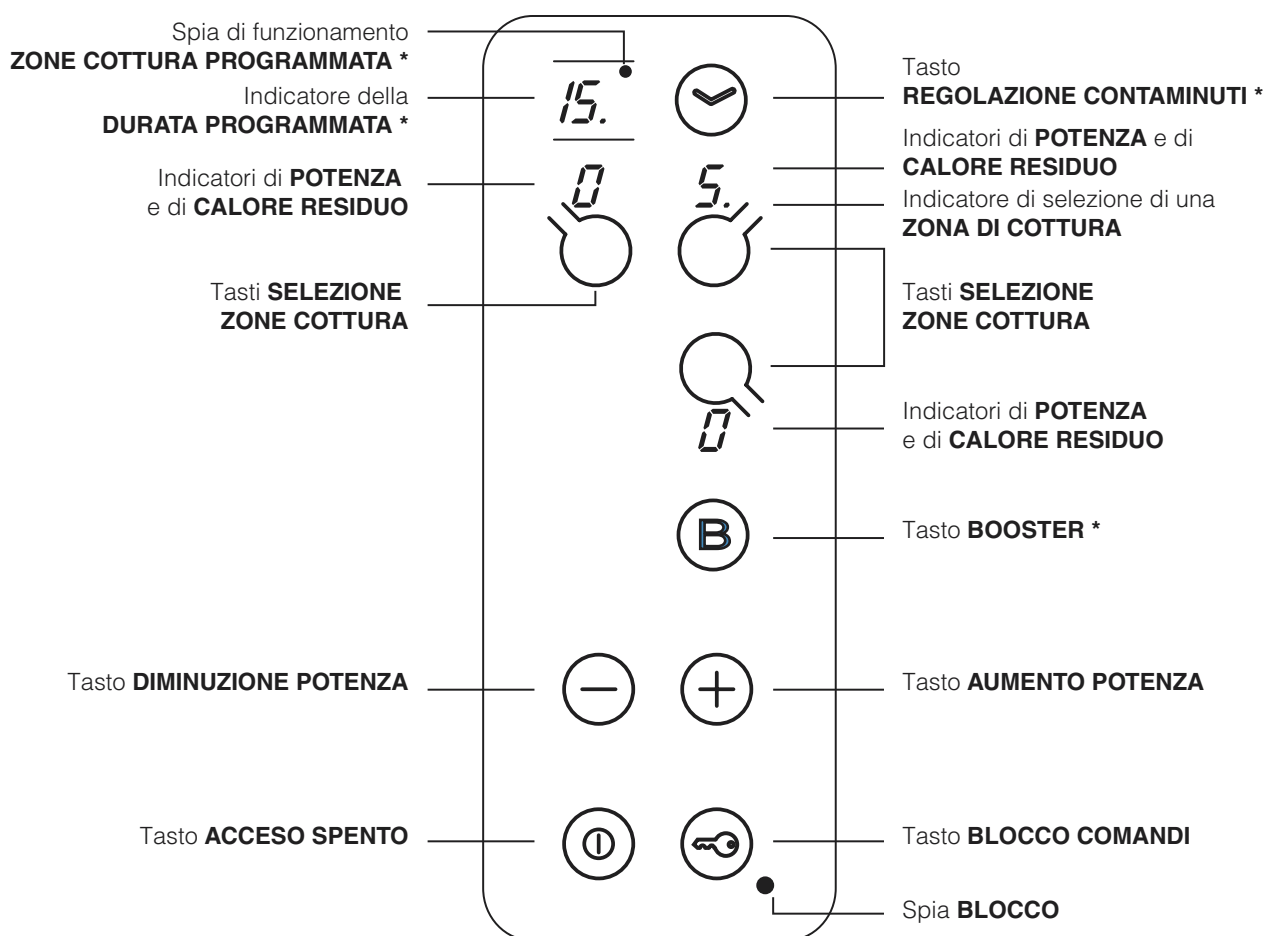


- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso 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.

Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo

IT



* Presente solo in alcuni modelli.

PIANI COTTURA	TI 6533 /HA
Zone di cottura	Potenza (in W)
Posteriore destro (Post Dx)	I 1200
Posteriore sinistro (Post Sx)	IT 1800-B3000-B4000*
Destra Centrale	I 1800
Potenza totale	7000

I → zona di cottura induzione semplice

IT → zona di cottura induzione tripla

B 4000* → la zona di cottura può essere sovralimentata a 4000 W

Descrizione delle zone di cottura

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista.

A differenza delle tecnologie tradizionali, la zona di cottura con funzionamento a induzione non riscalda il vetro. È il recipiente stesso, appoggiato sul piano, che si trasforma in elemento riscaldante: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

Ciascuna zona di cottura viene azionata:

- tramite un tasto di selezione la cui serigrafia è una riproduzione del disegno della zona di cottura,
- e da un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).


Finché la temperatura delle zone di cottura rimane superiore a 60 °C, anche dopo l'arresto, **gli indicatori di calore residuo restano accesi** (l'indicatore delle potenze visualizza H) per prevenire il rischio di ustioni.

La seguente tabella fornisce utili indicazioni per un utilizzo ottimale delle varie zone di cottura.

Potenza	Tipo di cottura
1	Burro o cioccolato fuso
2	Riscaldamento di liquidi
3	
4	Preparazione di creme e salse
5	Cottura di carni lesse, blanquette, entremets
6	Cottura di pasta e riso
7	Cottura a fuoco vivo di carni, pesce, omelette
8	
9	Fritture

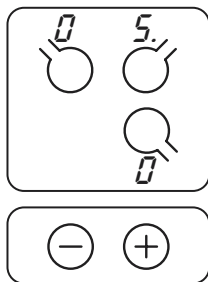
Quando il piano di cottura viene collegato elettricamente, un breve segnale acustico viene emesso dopo alcuni secondi: soltanto a questo punto è possibile accendere il piano di cottura.

Accensione del piano cottura

L'accensione del piano cottura avviene tenendo premuto il tasto  per 3 secondi.

Funzionamento delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite un tasto di comando e un dispositivo di regolazione della potenza composto da un doppio tasto (+,-).



Accensione di una zona di cottura

- Per mettere in funzione una zona di cottura, premere il relativo tasto di comando e impostare la potenza desiderata (da 0 a 9) tramite i tasti "+" e "-".
- Per impostare direttamente la potenza massima (9), premere brevemente il tasto "-".

Spegnimento di una zona di cottura

Per spegnere una zona di cottura, selezionarla tramite il relativo tasto di comando e:

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


Spegnimento del piano di cottura

Premere il tasto ; l'apparecchio si spegne.

Se i comandi dell'apparecchio sono stati bloccati (vedere paragrafo successivo), continueranno ad essere bloccati anche dopo aver riacceso il piano di cottura. Per poter utilizzare le zone di cottura occorre sbloccare i comandi.

Il booster


Il booster è presente solo su alcuni modelli.

Per accelerare i tempi di riscaldamento delle zone di cottura (vedere la tabella delle zone di cottura alla pagina precedente), premere il tasto .


Sul display della potenza appare "P". La funzione Booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Nel periodo di attivazione del booster, alcune zone di cottura (vedere la tabella delle zone di cottura alla pagina precedente) sono limitate a una potenza massima di 600 W.

Blocco dei comandi

Quando il piano di cottura è in funzione, è possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.).

È sufficiente agire sul tasto ; la spia che si trova accanto al tasto si accende e i comandi si bloccano.

Per modificare la potenza di riscaldamento o interrompere la cottura, è necessario sbloccare i



comandi: premere il tasto ; la spia si spegne e i comandi si sbloccano.

Per accedere nuovamente alla regolazione di una zona di cottura, selezionarla tramite il tasto di comando corrispondente.

Programmazione di una durata di cottura

È possibile programmare tutte le zone di cottura contemporaneamente per una durata massima di 99 minuti.

Procedere nel modo seguente:

- selezionare la zona di cottura tramite il tasto di comando corrispondente;
- impostare la potenza desiderata tramite i tasti "+" e "-";
- premere il tasto di programmazione .
- impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti "+" e "-";
- confermare la programmazione premendo ancora una volta il tasto .

Il conto alla rovescia della durata di cottura ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne.

Funzionamento della piastra induzione Tripla

Il funzionamento di questa piastra dipende sostanzialmente dal diametro delle pentole che vengono utilizzate per la cottura:

- se il diametro della pentola rientra nella prima area delineata, è possibile accendere la singola piastra interna. In questo caso il booster non funziona e la potenza erogata è di 1800W;
- se il diametro della pentola rientra tra la prima e la seconda area delineata, la potenza erogata massima si estende a 2400W (fino a 3000W con il Booster attivo);
- se il diametro della pentola supera la seconda zona e rientra tra la seconda e la terza, la piastra eroga una potenza max fino a 3000W (fino a 4000W con il Booster attivo).

La funzione Booster, quindi, può essere attivata solo negli ultimi due casi indicati, con un assorbimento energetico compreso tra 3kW e 4kW secondo il diametro della pentola, quando cioè la dimensione della pentola superi il diametro della prima zona. La funzione booster, infatti, non è attiva nel caso in cui si utilizzino solo la zona di cottura centrale più piccola (1800W).

Dispositivi di sicurezza

IT

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura a induzione è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La zona di cottura emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa.

La spia lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile (in materiale non ferromagnetico),
- una pentola di diametro insufficiente,
- il sollevamento di una pentola.

Scegliere sempre una **pentola di diametro adeguato a quello delle zone di cottura.**

Avvertenza importante: zone di cottura ovali

Le zone di cottura ovali possono essere sovralimentate soltanto se è attivato l'intero ovale. Non mettere due pentole piccole sulle zone di cottura ovali.

Uso di recipienti

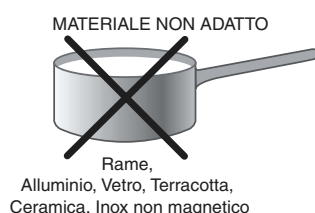
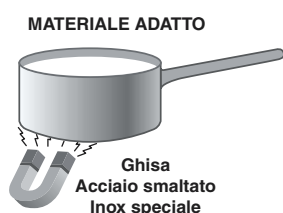
Dato che l'induzione si attiva unicamente nel momento in cui un recipiente metallico viene posto sul piano di cottura per chiudere il campo magnetico, il riscaldamento della pentola cessa istantaneamente quando essa viene tolta dalla zona di cottura.

Utilizzare un recipiente il cui **materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico).** Si raccomanda l'uso di pentole in ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione.

Le pentole in rame, ceramica, terracotta, vetro, maiolica, alluminio o inox non magnetico sono incompatibili con il piano di cottura a induzione.

È sufficiente fare una prova con una calamita. Se questa viene attirata dal fondo della pentola e resta "incollata", significa che la pentola è in materiale ferromagnetico e quindi può essere utilizzata sul piano a induzione.

Si consiglia l'uso di pentole **con fondo piatto e di elevato spessore** e di evitare assolutamente recipienti dal fondo irregolare, che potrebbero provocare la rigatura del vetro.



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, ecc. possono provocare l'emissione di un segnale acustico e lo spegnimento del piano di cottura.

Rimuovere la causa del malfunzionamento per interrompere il segnale acustico.

Per utilizzare il piano di cottura, riaccenderlo e selezionare nuovamente la zona o le zone di cottura desiderate. Impostare la potenza necessaria.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza automatico che scatta dopo un certo intervallo di tempo (vedere tabella) in funzione della potenza scelta. Durante l'interruzione di sicurezza, il display della potenza indica "0".

esempio: la zona di cottura posteriore destra è impostata su 5 e la zona di cottura anteriore sinistra è impostata su 2. La zona posteriore destra si spegne dopo 4 ore di funzionamento, mentre la zona anteriore sinistra si spegne dopo 6 ore di funzionamento.

Per sbloccare i comandi, spegnere il piano di cottura premendo il tasto ①.

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

Protezione termica

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici dell'apparecchio, il piano di cottura si spegne automaticamente e sul display delle potenze appare "—".

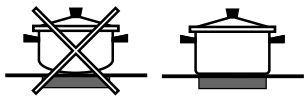
Questo messaggio scompare non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

! 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.

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.

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.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**
Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche. Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.
Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.
Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.
A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detersivi 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 di un apposito raschietto. 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.
- 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 *

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.

* Presente solo in alcuni modelli.

Operating Instructions

HOB



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands, 31



Deutsch, 41

TI 6533/HA

Contents

GB

Installation, 12-14

Positioning
Connecting the hob
Disposal

Description of the appliance, 15-16

Control panel
Cooking zone description

Start-up and use, 17

Turning on the hob
Turning off the hob
The booster

The safety devices, 18

Pan recognition
What cookware to use
Acoustic signal
Safety cut out
Overheating protection device

Precautions and tips, 19

Practical advice on using the appliance
General safety

Care and maintenance, 20

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob



Scholtès

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

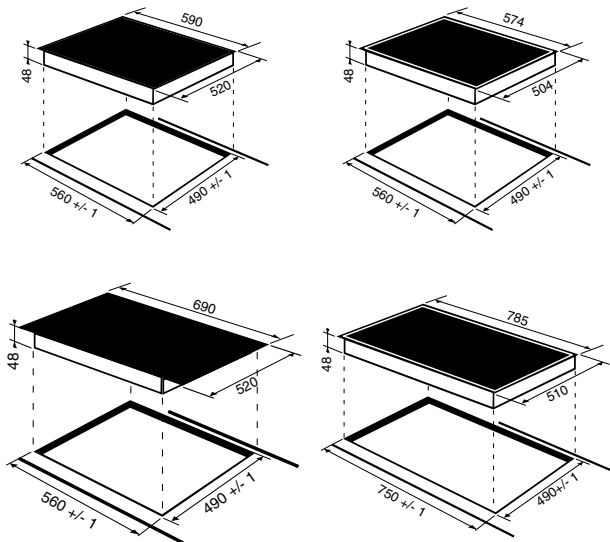
Positioning

! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may damage property or cause harm to people or animals.

Built-in appliance

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

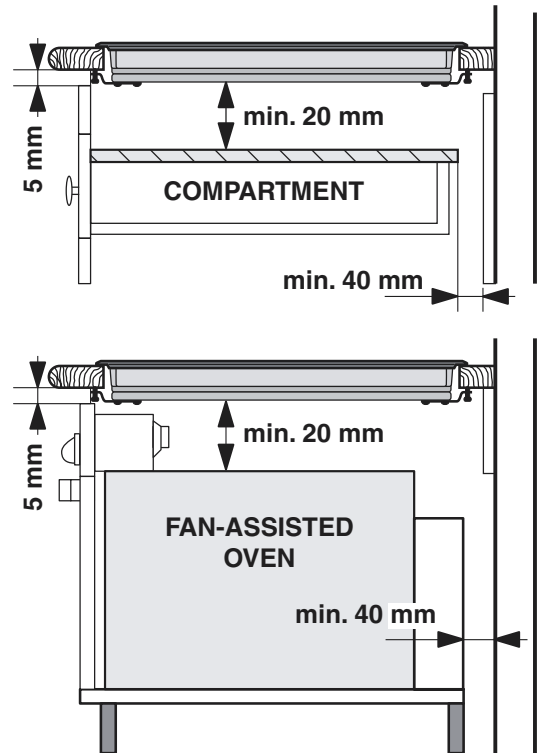
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation 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 as follows:

- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.

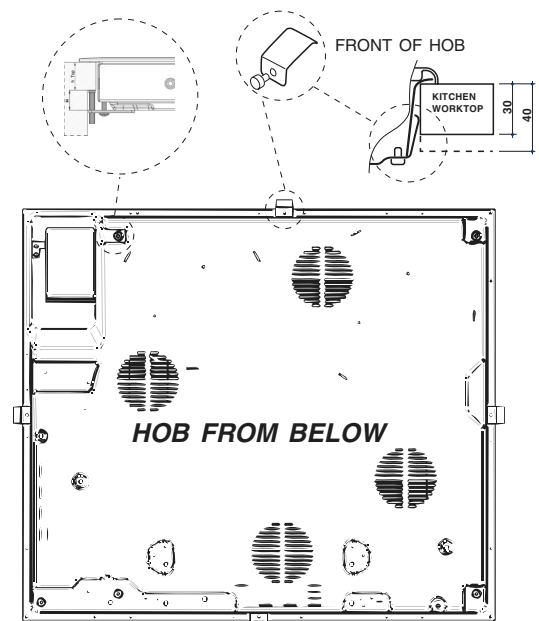


Fixing

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.

REAR SPRING ASSEMBLY



H	
h Top = 30mm	h Top = 40mm
23 mm	13 mm

Connecting the hob



- The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the latter is correctly and efficiently earthed, in compliance with regulations on electrical safety. Always ensure that this vital safety measure has been taken. If you have any doubts, call in a qualified technician to check the electrical system thoroughly.
- *The manufacturer denies all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed correctly.*
- Before powering the appliance, check whether the technical characteristics featured on the appliance data plate correspond with those of the mains electrical system.
- Check that the current load of the mains supply and of the power sockets is suitable for the maximum power of the appliance, indicated on the appliance data plate. If in doubt, contact a qualified professional.

Disconnect the appliance from the electricity supply before all operations.

Connect your hob to the electrical system by means of a **junction box**: if the appliance is connected permanently to the mains, an **omnipolar circuit breaker**, accessible if necessary, with a minimum contact opening of 3 mm should be installed.

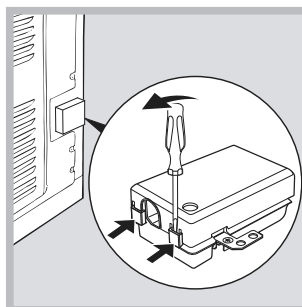
Valid only for models with a power supply cable

Some models are supplied with a single-phase power supply cable, and should consequently only be connected to the single-phase mains. Observe the wire colours, as indicated in the diagram attached.

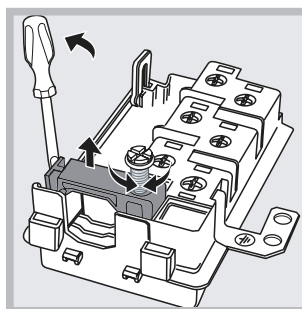
Electrical connections	Voltage, Frequency	Fuses, Sections
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	
* Application of the simultaneity coefficient in accordance with cei 60335-2-6 norm		

Valid only for models without a power supply cable



Some models are not fitted with a power supply cable, as the cable should be sized according to the type of electrical connection in use (see connection table below). To connect the cable, proceed as follows:



1. Open the terminal board by inserting a screwdriver into the side tabs of the cover. Use the screwdriver as a lever by pushing it down to open the cover (see diagram).



2. Loosen the cable clamp screw and remove it, using a screwdriver as a lever (see figure).

3. Remove the wire contact screws L-N-, then fasten the wires under the screw heads, respecting the colour code: Blue (N), Brown (L) and Yellow-Green Verde ().

- to make the desired electrical connection (see table), use the jumpers housed inside the box. Position the power supply cable wires according to the indications in the table.
- once the connections have been made, tighten all the terminal screws fully.
- Fasten the supply cable in place with the clamp and close the cover of the terminal board.

! If the hob is fitted above a built-in oven, the hob and the oven must be connected to the mains separately for safety reasons and to simplify operations when it is necessary to pull the oven out for some reason.

Electrical connections	Voltage, Frequency	Fuses, Sections
	FR-AT-BE-DE-GP-- ES-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2-50/60 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT-- ES-IL-IT-NZ-PT- MA- LU-SE-IS-NL 400V2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
<i>* Application of the simultaneity coefficient in accordance with cei 60335-2-6 norm</i>		



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.

Disposal

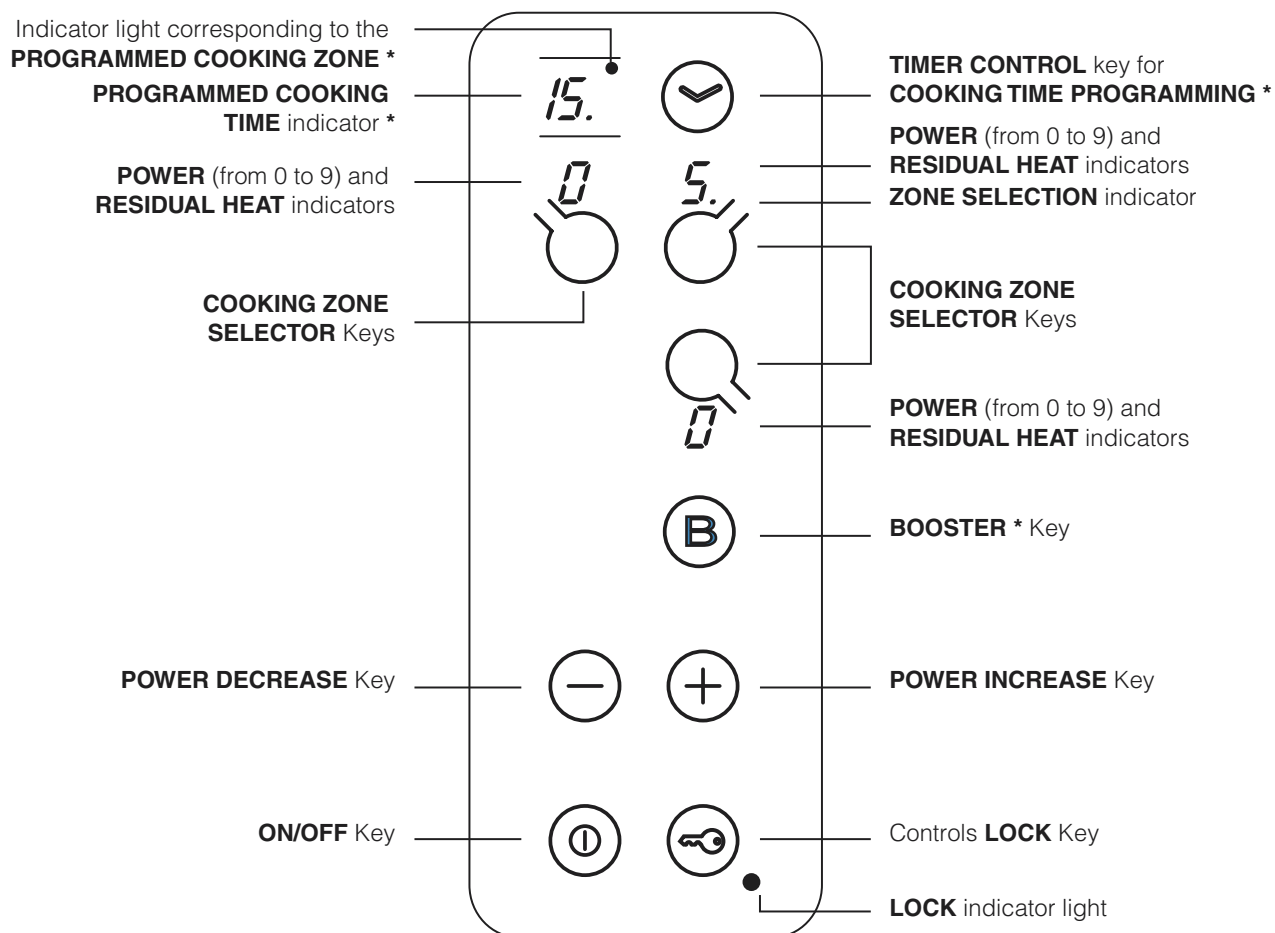


- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection. For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Description of the appliance

Control panel

GB



* Only available on certain models.

HOBS	TI 6533
Cooking zones	Power (in W)
Back Right (BR)	I 1200
Central Right Zone	I 1800 – B3000 – B4000*
Back Left (BL)	I 1800
Overall power	7000

I → single induction zone
IT → Triple induction zone
B 4000* → the zone can be boosted to 4000 W

Cooking zone description

Induction is the fastest cooking method available. Unlike traditional cooking zones, the induction zone does not heat up the glass surface. The pan itself is the heating element: the pan evenly transfers heat to its contents as long as it is made of ferromagnetic material.

Each zone is controlled:

- by a selector key whose silk screen printing reproduces the cooking zone drawing,
- and by a power adjustment set comprising two parts (+,-).

As long as the temperature of the cooking zones remains above 60°C, even after use, the residual heat indicators stay on (the power display indicates H) to prevent the risk of burns.

The table below features information on how to use the zones to their full potential.

Power	Type of dish
1	Melted butter or chocolate
2	Reheating liquids
3	
4	Preparation of creams and sauces
5	Cooking stews, blanquette, desserts
6	Cooking pasta and rice
7	Sealing meat, fish, omelettes
8	
9	Fried food

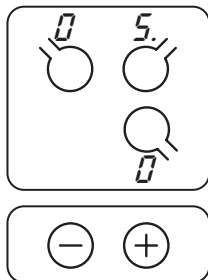
When you connect the hob to the power supply, a beep will sound after a few seconds: you can now turn the hob on.

Turning on the hob

Press key ① for 3 seconds to turn the hob on.

Cooking zone control

Each cooking zone is operated by a control key and by a power adjustment set (+ and -).



Turning on a cooking zone

- To turn a cooking zone on, press the corresponding control key and set the desired heating power (from 0 to 9) using the "+" and "-" keys.
- To set the maximum power directly (9), press key "-" briefly.

Turning off a cooking zone

To turn off a cooking zone, press the corresponding control key and:

- press both "+" and "-" simultaneously: the cooking zone power drops immediately to zero and the zone is turned off.
- or press the "-" key: the heating power drops progressively until the zone eventually turns off.

Turning off the hob

Press the ① key; the appliance has been turned off. If you have locked the hob controls (see paragraph below), the same will still be locked when you turn the hob back on. Unlock the controls in order to operate the cooking zones.

The booster


The booster is only on a few hobs.


To speed up the rise in temperature of the cooking zones (see cooking zone table on the previous page), press the **B** key.

The power display will indicate "P". The booster function comes to an automatic stop after 4 minutes. When the booster function is on, certain cooking zones (see the cooking zone table on the previous page) are limited to a maximum power of 600W.

Controls lock

When the hob is in use, you can lock the controls to avoid any accidental changes to the settings (by children or when cleaning, for example).

Just press the  key, the indicator light next to the key lights up and **the controls are locked**.



To change the power level setting or stop cooking, the controls have to be unlocked: press the  key, the indicator light turns off and **the controls are unlocked**.

To access the setting of a cooking zone again, select the zone by pressing the corresponding control key.

Cooking time programming

you may programme all the cooking zones simultaneously for a maximum cooking time of 99 minutes.

Proceed as follows:

- select the cooking zone by pressing the corresponding control key,
- set the desired heating power using the "+" and "-" keys,
- press the programming key ,
- set the desired cooking time using the "+" and "-" keys,
- confirm the programming by pressing the  key again.

The countdown begins immediately.

The end of programmed cooking is signalled by a beep (one minute long) and the cooking zone is turned off.

Triple induction plate operation

The operation of this plate depends mainly on the diameter of the pans which are used during cooking:

- if the pan's diameter falls within the first marked-off area, it will be possible to switch on the individual internal plate. In this case, the booster does not work and the power output is 1800W;
- if the diameter of the pan falls between the first and second marked-off areas, the maximum power output increases to 2400W (up to 3000W with the Booster enabled);
- if the diameter of the pan exceeds the second area and falls between the second and third ones, the power output of the plate may reach 3000W (up to 4000W with the Booster enabled).

Therefore, the Booster function may be enabled only in the last two cases indicated, with an energy absorption of between 3kW and 4kW, depending on the diameter of the pan; that is, when the size of the pan exceeds the diameter of the first area. The booster function is not enabled if you use only the smallest central cooking zone (1800W).

The safety devices

GB

Pan recognition

Each induction cooking zone is fitted with a pan recognition device. The cooking zone only provides heat in the presence of a pan which is suitable for the cooking zone.

A blinking pan recognition indicator could signal:

- that the pan is made of unsuitable material, which is not ferromagnetic,
- that the diameter of the pan is too small,
- that the pan has been removed.

Always match the diameter of the pan with that of the cooking zones.

Warning: oval cooking zones

Oval cooking zones can only be boosted if the full oval is enabled.

Do not place two small saucepans on oval cooking zones.

What cookware to use

Given that induction only exists when the magnetic field is sealed by a metallic recipient, the pan stops being heated as soon as it is taken off the cooking zone.

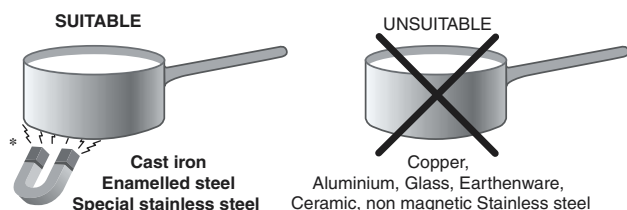
Use cookware made of **material which is compatible with induction (ferromagnetic material)**.

Cast iron, enamelled steel or special induction stainless steel saucepans are ideal.

Copper, ceramic, earthenware, glass, terracotta, aluminium and non magnetic stainless steel cookware is incompatible with induction cooking.

The easiest way to find out whether the pan is suitable is with a magnet. If the magnet is attracted by the pan bottom and stays "stuck" to the same, the pan is made of ferromagnetic material and can be used on your induction hob.

We recommend you use pans with a **very flat and thick bottom** and avoid at all costs all cookware with irregular rough bases which could scratch the glass surface.



Acoustic signal

Anomalies such as:

- an object (such as a saucepan or a lid, etc.) placed for more than 10 seconds on the control zone,
- boiled-over liquids or food spilled on the control zone,
- prolonged pressure on a key,...could cause a beep to sound and the hob to turn off.


To stop the beep from sounding, remove the cause of the malfunction.

To use the hob, turn it back on and re-select the cooking zone(s) you wish to use. Set the desired heating power.

Safety cut out

Your appliance is fitted with a safety cut out which intervenes after a certain amount of time (see table) depending on the power setting. When the safety cut out has intervened, the power display indicates "0".

for example: the back right cooking zone is set to 5 and the front left zone is set to 2. The back right zone will turn off after 4 hours of operation and the front left zone will turn off after 6 hours of operation.

To unlock the controls, turn the hob off by pressing the  key.

Power level	Maximum duration of operation
1-2	10 hours
3	5 hours
4	4 hours
5-6	3 hours
7-8	2 hours
9	1 hour

Overheating protection device

Should your appliance's electronic components overheat, the hob will turn off automatically and "—" will come up on the power level display.

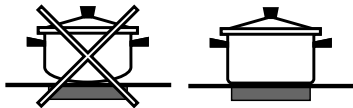
The letter will disappear as soon as the temperature drops back down to an acceptable level.

! 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.

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 durability, 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 have warped the base of the pan, causing it not to adhere to the surface correctly.
- Never leave a cooking zone on without cookware placed on it because it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

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 for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. 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 they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which 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 film and aluminium foil or 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 perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:**
The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.
Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation.
Your induction hob generates short-range magnetic fields.
To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.
In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

Care and maintenance

GB

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 sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- Food residue and dirt can be removed using a special scraper. Do this as soon as possible, do not wait for the hob to cool down in order to avoid incrustations. For excellent results, use a special stainless steel wool pad for vitroceramic glass cleaning soaked in soapy water.
- If any 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 maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame *

Stainless steel can be marked by hard water which 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.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble 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.

* Only available on certain models.

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR**Français, 21****NL**

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TI 6533/HA

Sommaire

Installation, 22-24

Positionnement
Raccordement de la table
Mise au rebut

Description de l'appareil, 25-26

Tableau de bord
Description des foyers

Mise en marche et utilisation, 27

Mise sous tension
Arrêt de fonctionnement de la table
Le booster

Les sécurités, 28

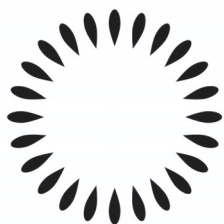
Détection de récipients
Récipients à utiliser
Signal sonore
Coupure de sécurité
Sécurité thermique

Précautions et conseils, 29

Conseils d'utilisation de l'appareil
Sécurité générale

Nettoyage et entretien, 30

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

**Scholtès**

Installation

FR

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

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

Positionnement

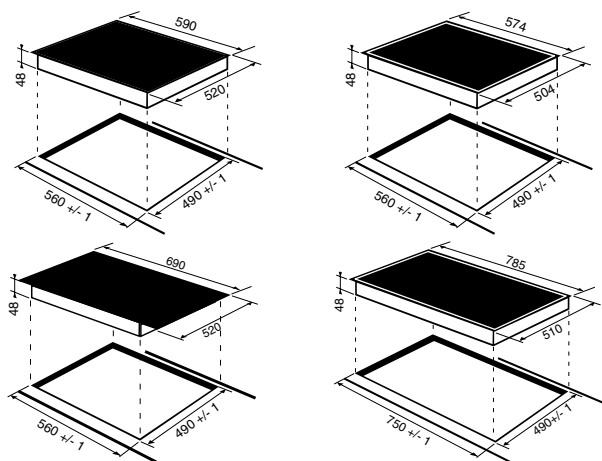
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! 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:

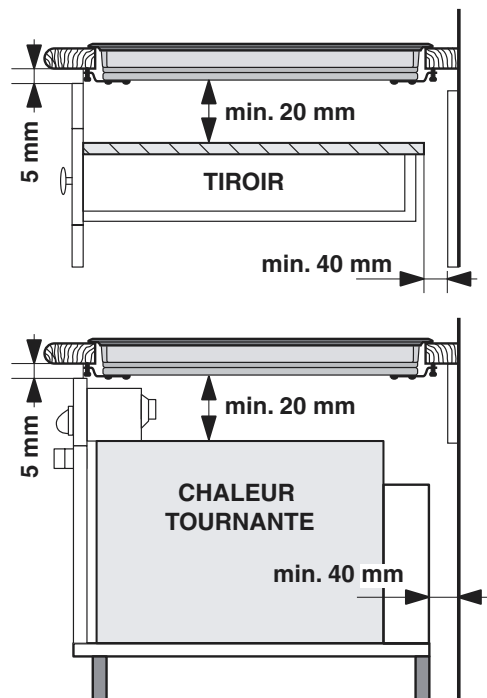
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un lave-vaisselle : si c'est le cas, prévoir une séparation étanche entre les deux appareils;
- selon la table de cuisson à 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 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.

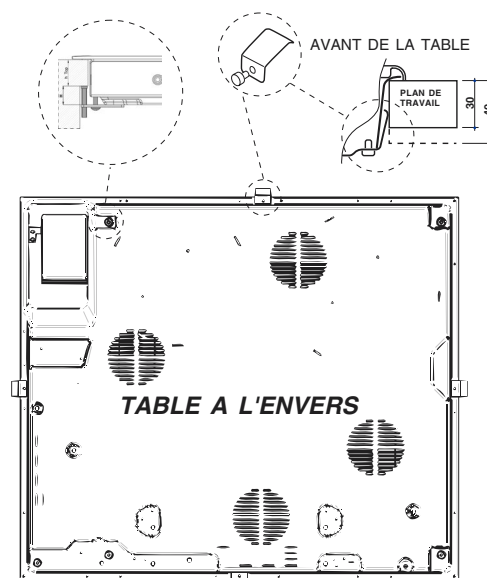


Fixation

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.

MONTAGE DES RESSORTS DE FOND



H	
h Top = 30mm	h Top = 40mm
23 mm	13 mm

Raccordement de la table



- La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre, conformément aux normes sur la sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier que cette condition fondamentale de sécurité soit bien remplie. En cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique.
- *Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.*
- Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien aux caractéristiques de l'installation électrique.
- Vérifiez si la charge électrique de l'installation et des prises de courant est apte à supporter la puissance maximale de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.

Avant toute intervention, déconnectez l'appareil.

Vous devez raccorder votre table à l'installation par l'intermédiaire d'un **boîtier de connexion**: si l'appareil est raccordé en fixe, il faut prévoir un **interrupteur omnipolaire**, accessible en cas de nécessité, avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.

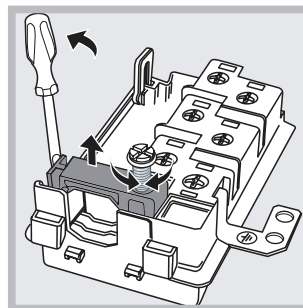
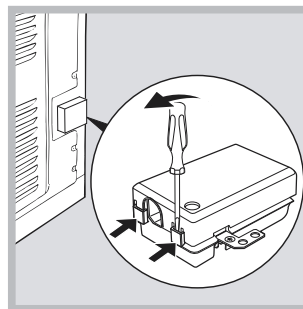
Valable seulement pour les modèles avec câble d'alimentation



Certains modèles sont équipés d'un câble d'alimentation monophasé, ils ne peuvent par conséquent être raccordés qu'à un réseau monophasé. Respectez la couleur des fils selon schéma ci-joint.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusibles Sections
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	
<i>* Application du coefficient de simultanéité suivant norme CEI60335-2-6</i>		

Valable seulement pour les modèles dépourvus de câble d'alimentation

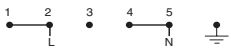
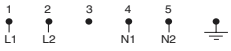
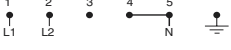

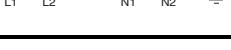

Certains modèles ne sont pas équipés de câble d'alimentation car ce dernier doit être dimensionné en fonction du type de raccordement électrique utilisé (voir tableau de connexion suivant). Pour raccorder le câble, procédez comme suit:



1. Pour ouvrir le bornier, faites pression à l'aide d'un tournevis sur les languettes latérales du couvercle : tirez et ouvrez le couvercle (voir figure).
2. DEVISSER LA VIS DU SERRE-CÂBLE ET LE RETIRER EN FAISANT LEVIER A L'AIDE D'UN TOURNEVIS (VOIR FIGURE).
3. Retirer les vis des contacts L-N- puis fixer les fils sous les têtes de vis en respectant les couleurs Bleu (N) Marron (L) Jaune-Vert ().

- pour effectuer le raccordement électrique désiré (voir tableau), utilisez les pontets placés dans le boîtier. Positionnez les fils du câble électrique selon le tableau.
- après avoir effectué les raccordements, serrez à fond toutes les vis des bornes.
- fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

! Si l'on installe la table de cuisson au dessus d'un four encastré, le branchement électrique de la table et celui du four doivent être faits séparément pour des raisons de sécurité et pour simplifier les opérations servant à extraire le four si besoin est.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusibles Sections
	FR-AT-BE-DE-GP-E- S-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-S- E-MA-NZ 230V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2-50/60 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT-E- S-IL-IT-NZ-PT- MA- LU-SE-IS-NL 400V2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²

* Application du coefficient de simultanéité suivant norme CEI60335-2-6



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.

Mise au rebut

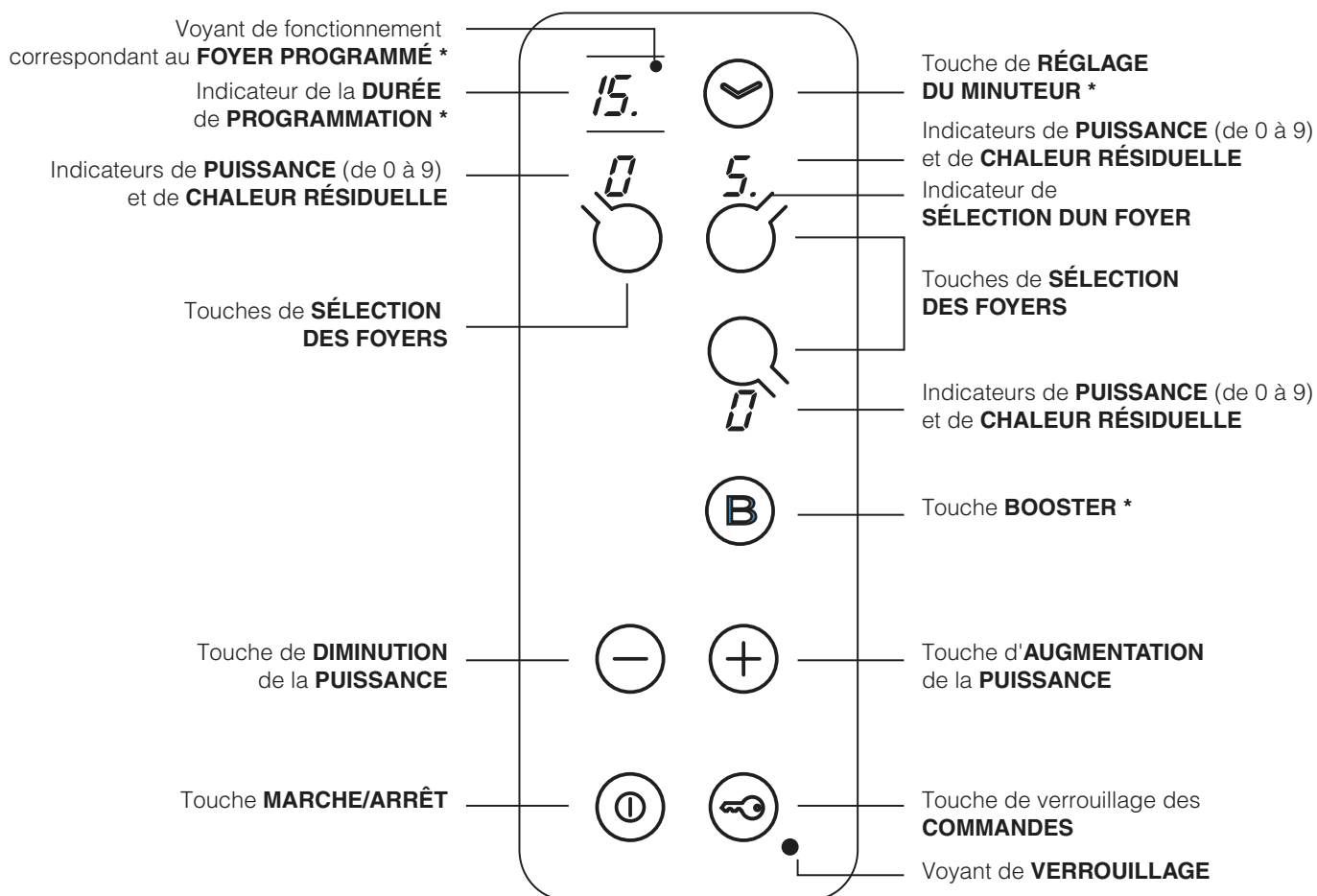


- Mise au rebut du matériel d'emballage : se conformer aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), prévoit que les électroménagers ne peuvent pas être traités comme des déchets solides urbains courants. Les appareils usagés doivent faire l'objet d'une collecte séparée pour optimiser le taux de récupération et de recyclage des matériaux qui les composent et empêcher tout danger pour la santé et pour l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est appliqué sur tous les produits pour rappeler qu'ils font l'objet d'une collecte sélective. Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Description de l'appareil

Tableau de bord

FR



* N'existe que sur certains modèles

TABLES	TI 6533
Foyers	Puissance (en W)
Arrière droit (ARD)	I 1200
Arrière gauche (ARG)	IT 1800-B3000-B4000*
Droit central	I 1800
Puissance totale	7000

I → foyer induction simple
IT → foyer induction triple
B 4000* → le foyer peut être booster à 4000 W

Description des foyers

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux foyers traditionnels, le foyer induction ne chauffe pas le verre. C'est le récipient qui est l'élément chauffant: la chaleur est produite directement dans la casserole à condition que le fond de celle-ci soit en matériau ferro-magnétique.

Chaque foyer est commandé:

- par une touche de sélection dont la sérigraphie est une reproduction du dessin du foyer,
- et par un ensemble de réglage de puissance en deux parties (+,-).

Tant que la température des foyers est supérieure à 60°C, même après l'arrêt, les indicateurs de chaleur résiduelle restent allumés (l'indicateur des

puissances affiche H) pour prévenir le risque de brûlure.


Le tableau ci-dessous vous indique comment utiliser les foyers de manière optimale.

Puissance	Type de plats
1	Beurre ou chocolat fondu
2	Réchauffage des liquides
3	
4	Préparation des crèmes et sauces
5	Cuisson des pots au feu, blanquettes, entremets
6	Cuisson des pâtes et du riz
7	Saisie des viandes, poissons, omelettes
8	
9	Fritures

Mise en marche et utilisation

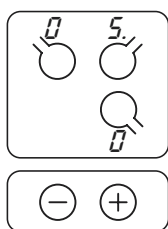
Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes: vous pouvez maintenant allumer votre table.

Mise sous tension

La mise sous tension de la table s'effectue en appuyant 3 secondes sur la touche .

Commande des foyers

Chaque foyer est commandé par une touche de commande et par un ensemble de réglage de puissance (+ et -).



Démarrer un foyer


- Pour mettre en fonction un foyer, appuyez sur la touche de commande correspondante et réglez la puissance désirée (de 0 à 9) avec les touches "+" et "-".
- Pour accéder directement à la puissance maximum (9), appuyez brièvement sur la touche "-".

Arrêt d'un foyer


Pour arrêter un foyer, sélectionnez-le à l'aide de la touche de commande correspondante et:

- appuyez en même temps sur les touches "+" et "-": la puissance du foyer revient immédiatement à zéro et s'éteint.
- ou appuyez sur la touche "-": la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.

Arrêt de fonctionnement de la table


Appuyez sur la touche , l'appareil est alors hors fonction. Si vous avez verrouillé les commandes de l'appareil (voir paragraphe suivant), elles seront toujours bloquées quand vous rallumerez votre table. Déverrouillez les commandes pour utiliser les foyers.

Le booster

Pour accélérer la montée en température des foyers (voir tableau des foyers page précédente), appuyez sur la touche . L'affichage de puissance indique alors "P". La fonction booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Pendant le fonctionnement du booster, certains foyers (voir tableau des foyers page précédente) sont limités à une puissance maximum de 600 W.

Verrouillage des commandes

Quand la table est en fonctionnement, il est possible de verrouiller les commandes, afin qu'il n'y ait pas modification de réglage par inadvertance (enfant, nettoyage,...).

Il suffit d'appuyer sur la touche , le voyant situé à côté de la touche s'allume et **les commandes sont verrouillées**.

Pour modifier l'allure de chauffe ou arrêter la cuisson, il faut déverrouiller les commandes:



appuyez sur la touche , le voyant s'éteint, **les commandes sont déverrouillées**.

Pour accéder de nouveau au réglage d'un foyer, sélectionnez-le avec la touche de commande correspondante.

Programmation d'une durée de cuisson

vous pouvez programmer tous les foyers simultanément pour une durée maximale de 99 minutes.

Procédez ainsi:

- sélectionnez le foyer à l'aide de la touche de commande correspondante,
- réglez la puissance désirée avec les touches "+" et "-",
- appuyez sur la touche de programmation ,
- réglez le temps de cuisson désiré avec les touches "+" et "-",
- validez la programmation en appuyant sur la touche .

Le décompte du temps commence aussitôt.

La fin de cuisson programmée est signalée par un signal sonore (durant 1 minute) et le foyer s'éteint.

Fonctionnement de la plaque à induction Triple

Le fonctionnement de cette plaque dépend du diamètre des casseroles utilisées pour la cuisson :

- si le diamètre de la casserole se situe en dedans de la première zone délimitée, on peut n'allumer que la plaque interne. Dans ce cas le booster ne fonctionne pas et la puissance débitée est de 1800W;
- si le diamètre de la casserole se situe entre la première et la deuxième zone délimitée, la puissance maximale débitée est de 2400W (jusqu'à 3000W si le Booster est activé);
- si le diamètre de la casserole dépasse la deuxième zone et est compris entre la deuxième et la troisième, la plaque débite une puissance maximale pouvant atteindre 3000W (jusqu'à 4000W si le Booster est activé).

La fonction Booster ne peut par conséquent être activée que dans les deux derniers cas, avec une absorption d'énergie comprise entre 3kW et 4kW selon le diamètre de la casserole, c'est-à-dire quand le diamètre de la casserole dépasse le diamètre de la première zone. En effet, la fonction booster n'est pas activée en cas d'utilisation de la zone de cuisson centrale plus petite (1800W).

Les sécurités

FR

Détection de récipients

Chaque foyer à induction est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer.

La consigne clignotante peut signaler :

- une casserole en matériau incompatible, non ferro-magnétique,
- une casserole de diamètre trop petit,
- le retrait d'une casserole.

Choisissez toujours une **casserole adaptée au diamètre des foyers**.

Attention: foyers ovales

Les foyers ovales ne peuvent être boostés que si l'ovale complet est actif.

Ne pas mettre deux petites casseroles sur les foyers ovales.

Récipients à utiliser

Dans la mesure où l'induction n'existe que lorsque le champ magnétique est fermé par un récipient métallique, l'échauffement de la casserole cesse instantanément lorsqu'elle est ôtée du foyer.

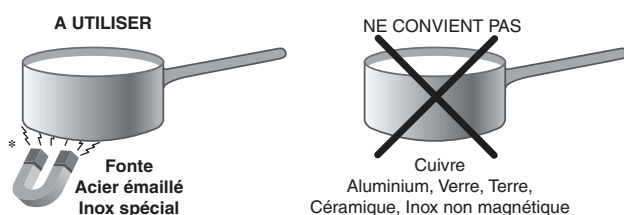
Utilisez un récipient dont le **matériau est compatible avec l'induction (matériau ferro-magnétique)**.

Les casseroles en fonte, en acier émaillé ou en acier inox spécial induction conviennent.

Les casseroles en cuivre, en céramique, en terre, en verre, en faïence, en aluminium, en inox non magnétique sont incompatibles avec l'induction.

Vous pouvez faire un test avec un aimant. Si l'aimant est attiré par le fond de la casserole et reste «collé», la casserole est en matériau ferro-magnétique et peut donc être utilisée sur la table induction.

Nous vous recommandons des casseroles **à fond épais et très plat** et d'éliminer tous les récipients à fond rugueux susceptibles de provoquer des rayures sur le verre.



Signal sonore

Des anomalies telle que :

- un objet (casserole, couvert,...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
 - un débordement sur la zone de commande,
 - une pression longue sur une touche,...
- peuvent provoquer l'émission d'un signal sonore et l'extinction de la table.

Enlevez la cause du dysfonctionnement pour arrêter le signal sonore.

Pour utiliser votre table, remettez-la sous tension et resélectionnez le ou les foyers à utiliser. Réglez la puissance désirée.

Coupure de sécurité

Votre appareil est doté d'une coupure de sécurité automatique qui agit après un certain temps (voir tableau) en fonction de la puissance choisie. Pendant la coupure de sécurité, l'affichage de la puissance indique "0".

exemple: le foyer arrière droit est réglé sur 5 et le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit sera arrêté après 4 heures de fonctionnement et le foyer avant gauche sera arrêté après 6 heures de fonctionnement.

Pour déverrouiller les commandes, éteignez la table en appuyant sur la touche .

Niveau de puissance	Durée limite de fonctionnement
1-2	10 ore
3	5 ore
4	4 ore
5-6	3 ore
7-8	2 ore
9	1 ore

Sécurité thermique

En cas de surchauffe des composants électroniques de votre appareil, la table s'éteint automatiquement et l'affichage des puissances indique "—".

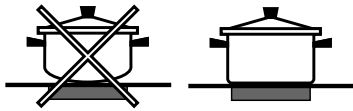
Cet affichage disparaît dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

! 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.

Conseils d'utilisation de l'appareil

Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



- veiller à ce que la base des casseroles soit toujours sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles ;
- éviter d'utiliser des casseroles qui sont aussi utilisées sur les brûleurs à gaz : la concentration de chaleur des brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence ;
- ne jamais laisser 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.

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 pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a 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. Ne pas utiliser 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, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.

- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier 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*).
- Garder 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. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques. Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées.

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

A ce propos, nous ne pouvons assurer que la conformité de notre produit. Pour tous renseignements quant à la conformité ou à des problèmes éventuels d'incompatibilité, nous vous prions de bien vouloir vous adresser à votre médecin traitant ou au fabricant du pacemaker.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Les salissures en relief s'enlèvent à l'aide d'un grattoir. Opérez dès que possible, ne pas attendre que l'appareil soit refroidi afin d'éviter une incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable - spécifique pour verre vitrocéramique - imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.
- 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, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox *

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.

! Certaines tables ont un cadre en aluminium ressemblant à de l'acier inox. Ne pas utiliser de produits d'entretien et de dégraissage ne convenant pas pour l'aluminium.

Démontage de la table

Si le démontage de la table de cuisson s'avère nécessaire :

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

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

* N'existe que sur certains modèles

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL**Nederlands, 31****DE**

Deutsch, 41

TI 6533/HA

Inhoud

Installatie, 32-34

Plaatsing
Aansluiting van de kookplaat
Afvalverwijdering

Beschrijving van het apparaat, 35-36

Bedieningspaneel
Beschrijving van de kookzones

Starten en gebruik, 37

Inschakelen kookplaat
Het uitschakelen van de kookplaat
De booster

Veiligheidssystemen, 38

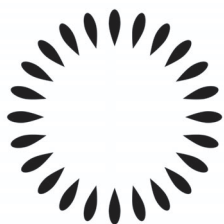
Inschakelen kookplaat
Gebruik van de pannen
Geluidssignaal
Veiligheidsschakelaar
Thermische protectie

Voorzorgsmaatregelen en advies, 39

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Algemene veiligheid

Onderhoud en verzorging, 40

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen

**Scholtès**

Installatie

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. 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 gebruiksaanwijzing zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

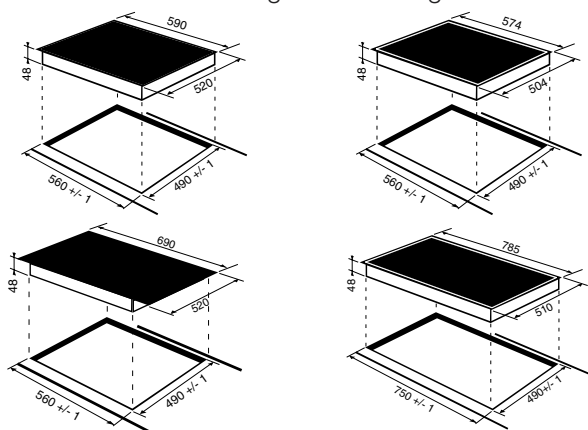
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! 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:

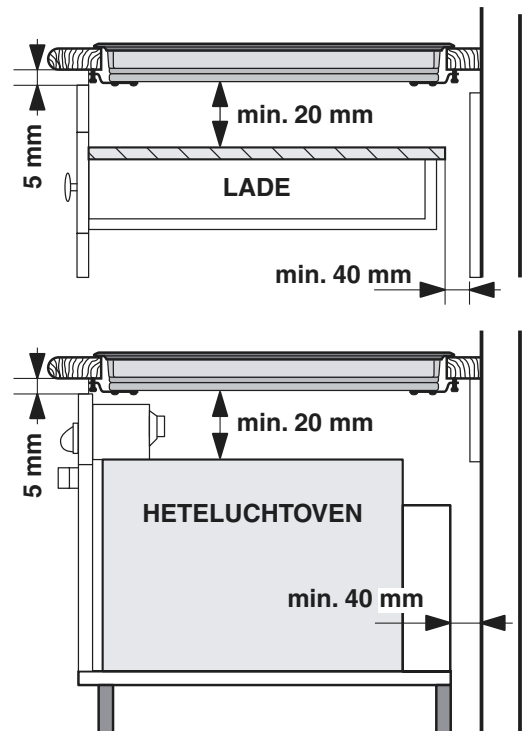
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: 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:

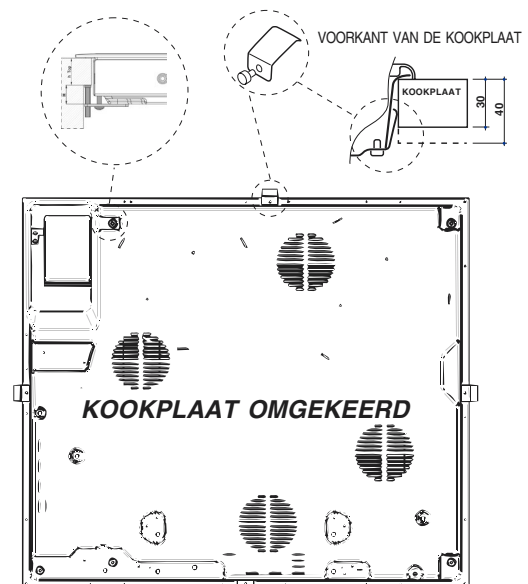
- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of op 600 mm van elk ander verticaal oppervlak;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.



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.

MONTEREN VAN DE KLEMMEN AAN DE ONDERKANT



H	
h Top = 30mm	h Top = 40mm
23 mm	13 mm

Aansluiting van de kookplaat

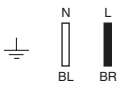

- De elektrische veiligheid van dit apparaat is slechts dan verzekerd als het op de juiste wijze is geaard zoals voorgeschreven door de geldende normen voor elektrische veiligheid. Het is belangrijk zich hiervan te verzekeren en, in geval van twijfel, een controle te laten uitvoeren door een bevoegde elektricien.
- *De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die veroorzaakt is door nalatigheid betreffende het aarden van de installatie.*
- Voordat u het apparaat gaat aansluiten moet u zich ervan verzekeren dat de technische gegevens op het typeplaatje corresponderen met de kenmerken van uw elektrische net.
- Controleer dat het elektrische vermogen van het net en van de stopcontacten voldoende is voor het maximum vermogen van het apparaat zoals aangegeven op het typeplaatje. In geval van twijfel moet u zich wenden tot een bevoegde installateur.

Voordat u enige ingreep gaat uitvoeren moet de stroom van het apparaat worden afgesloten.

De aansluiting van de kookplaat aan het net moet worden uitgevoerd door middel van een contactdoos: bij rechtstreekse aansluiting van het apparaat aan het net moet een bereikbare **veelpolige schakelaar** worden aangebracht, met een afstand tussen de contactpunten van minstens 3 mm;

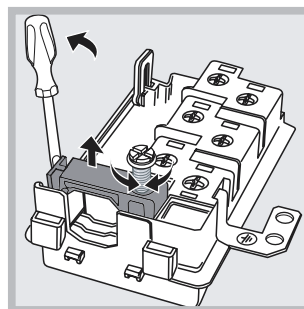
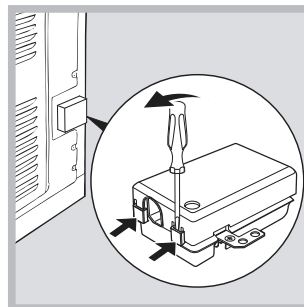
Alleen geldig voor de modellen met voedingskabel



Deze kookplaat is voorzien van een eenfase-kabel en mag dus alleen worden aangesloten aan een eenfase-net. Respecteer de kleuren van de draden zoals aangegeven in bijgaand schema.

Branchements électriques	Tension Fréquence	Fusibles Sections
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL-IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU-IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2 ~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	
* Application du coefficient de simultanéité suivant norme CEI60335-2-6		

Alleen geldig voor de modellen zonder voedingskabel

Sommige modellen zijn niet voorzien van een voedingskabel aangezien de kabel moet worden aangepast aan het soort elektrische aansluiting dat u toepast (zie het hiervolgende schema voor de aansluitingen). Voor het aanbrengen van de voedingskabel moet u als volgt te werk gaan:



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (zie afb.).
2. Draai de schroef van de kabelklem los en verwijder hem met behulp van een schroevendraaier (zie afbeelding).
3. Verwijder de schroeven van de contacten L-N- en bevestig de draden onder de koppen van de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ().

- voor het uitvoeren van de gewenste elektrische aansluiting (zie tabel) gebruikt u de draadbruggen die zich in de doos bevinden. Plaats de draden van de voedingskabel zoals aangegeven in de tabel.
- als de aansluitingen zijn uitgevoerd schroeft u alle schroefjes van het kroonsteentje stevig aan.
- zet de kabel vast in de kabelklem en sluit de deksel

! In het geval dat de kookplaat boven een inbouwoven wordt geïnstalleerd moet de elektrische aansluiting van de kookplaat en die van de oven apart worden uitgevoerd, zowel voor elektrische veiligheidsredenen als voor het vergemakkelijken van eventueel naar voren trekken van de oven.

Elektrische aansluitingen	Spanning Frequentie	Zekeringen Doorsnede
	FR-AT-BE-DE-GP-- ES-IE-IL-IS-IT-LU-- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2-50/60 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT-- ES-IL-IT-NZ-PT-- MA- LU-SE-IS-NL 400V2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N-50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
<i>* Toepassing van de simultaneïteitsfactor conform aan de normen CEI 60335-2-6</i>		



Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

- 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.

Afvalverwijdering

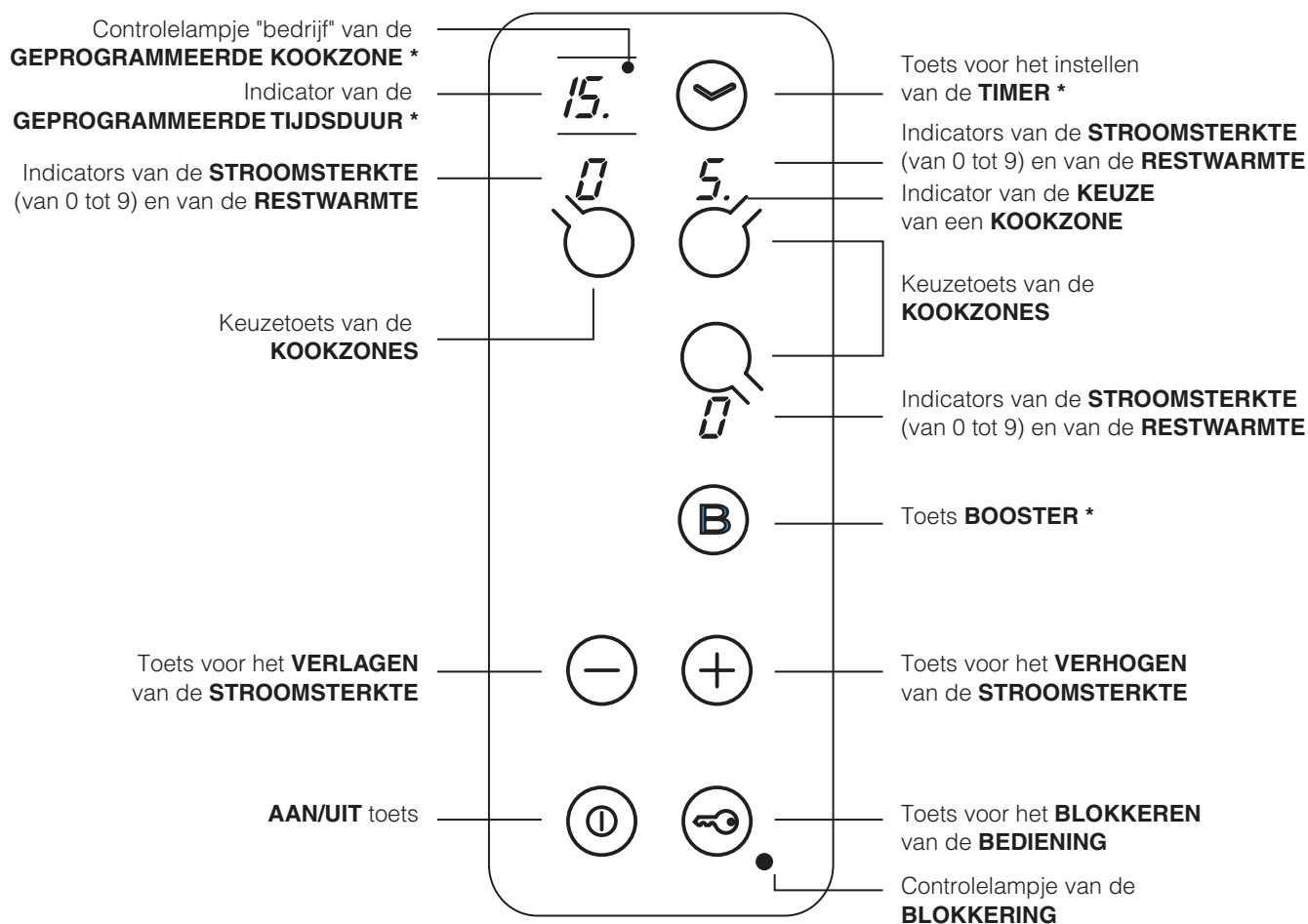


- Het wegdoen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalcontainer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel

NL



* Slechts op enkele modellen aanwezig.

KOOKPLATEN	TI 6533
Kookzones	Vermogen (in W)
Rechts achter (RAx)	I 1200
Links achter (LAx)	IT 1800-B3000-B4000*
Plaat rechts midden	I 1800
Totaal vermogen	7000

I → normale inductiekookzone
IT → Tripla inductie kookzone
B 4000* → de kookzone kan worden verhit tot aan 4000 W

Beschrijving van de kookzones

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat.

Verschillend van de traditionele technologie, wordt met de inductiekookzone de glasplaat niet verwarmd. De pan zelf, die op de kookplaat staat, wordt een verwarmingselement: de warmte ontstaat rechtstreeks binnenin de pan, die een bodem van ferromagnetisch materiaal moet hebben.

Iedere kookzone wordt in werk gesteld:

- door middel van een keuzetoets waarop de afbeelding overeenkomt met de afbeelding op de kookzone,
- en door een stroomsterkteregelaar die uit een dubbele toets bestaat (+,-):


Zolang de temperatuur van de kookzones boven de 60 °C is, ook na het uitschakelen, blijven de indicators van de restwarmte aan (de indicator van de stroomsterkten vertoont H) ten einde het risico van zich te branden te vermijden.

Op de volgende tabel kunt u zien hoe u de kookzones het beste kunt gebruiken.

Vermogen	Bereiding
1	Boter of gesmolten chocola
2	Opwarmen van vloeistoffen
3	
4	Bereiden van v.a. en sausen
5	Gekookt vlees, blanquette, entremets
6	Pasta en rijst koken
7	Koken op hoog vuur: vlees, vis, omelette
8	
9	Frituren

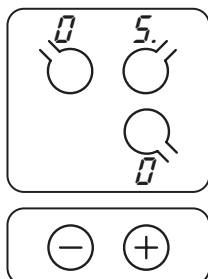
Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal:

Inschakelen kookplaat

U schakelt de kookplaat in door 3 seconden op toets  te drukken.

Functionering kookzones

Iedere kookzone wordt in werking gesteld door middel van een bedieningstoets en een regelsysteem voor de stroomsterkte, bestaande uit een dubbele toets (+,-).



Het inschakelen van een kookzone


- Voor het in werking stellen van een kookzone drukt u op de betreffende toets en stelt u de gewenste stroomsterkte in (van 0 tot 9) met de toetsen "+" en "-".
- Wilt u onmiddellijk de maximum stroomsterkte (9), dan drukt u kort op de toets "-".
- Het is mogelijk de verwarmingstijd van een kookzone te versnellen door als volgt te werk te gaan:

Het uitschakelen van een kookzone

Voor het uitschakelen van een kookzone kiest u de zone door middel van de betreffende toets en:

- druk tegelijkertijd op de knoppen "+" en "-": de stroomsterkte gaat onmiddellijk terug op 0 en de lichtkolom gaat uit.
- of druk op de toets "-": de stroomsterkte van de kookzone gaat langzamerhand omlaag totdat hij uit is.

Het uitschakelen van de kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat wordt elektrisch uitgeschakeld. Als de bediening van het apparaat is geblokkeerd (zie volgende paragraaf), blijft deze geblokkeerd ook nadat de kookplaat opnieuw is ingeschakeld. Voor gebruik van de kookzones moet de bediening worden gedeblokkeerd.

De booster

De booster is alleen aanwezig bij de modellen Voor het versnellen van de verwarmingstijden van de kookzones (zie de tabel van de kookzones op de vorige bladzijde), drukt u op toets .

Op de display van de stroomsterkte verschijnt "P". De Boosterfunctie wordt automatisch onderbroken na 4 minuten.

In de periode van het activeren van de booster zijn enkele kookzones (zie de tabel van de kookzones op de vorige bladzijde) gelimiteerd tot een maximum stroomsterkte van 600 W.

Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om ongewenste veranderingen te vermijden (kinderen, schoonmaken enz.).

U hoeft slechts op de toets  te drukken; het controlelampje dat zich naast de toets bevindt gaat aan en **de bedieningstoetsen worden geblokkeerd.**

Voor het veranderen van de stroomsterkte of het onderbreken van het koken moeten de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd: ; het controlelampje gaat uit en **de bedieningstoetsen worden gedeblokkeerd.**

Voor toegang tot het regelen van een kookzone kiest u deze door middel van de corresponderende bedieningstoets.

Programmering bereidingstijd

Het is mogelijk tegelijkertijd alle kookzones te programmeren voor een maximum van 99 minuten.

Ga als volgt te werk:

- kies de kookzone door middel van de corresponderende bedieningstoets;
- stel de gewenste stroomsterkte in met de toetsen "+" en "-";
- druk op de programmeerknop ;
- stel de gewenste bereidingstijd in met de toetsen "+" en "-";
- bevestig de programmering door nogmaals op de toets  te drukken.

Het aftellen van de bereidingstijd begint onmiddellijk.

Het einde van de geprogrammeerde bereidingstijd wordt aangegeven met een geluidssignaal (voor 1 minuut) en de kookzone gaat uit.

Het functioneren van de Tripla inductieplaat

Het functioneren van deze plaat hangt hoofdzakelijk af van de diameter van de pannen die u erop gebruikt:

- als de diameter van de pan past op de eerste omliggende zone, kunt u de enkele interne plaat inschakelen. In dit geval functioneert de booster niet en is de stroomsterkte 1800W;
- als de diameter van de pan tussen de eerste en de tweede omliggende zone valt, dan is de maximum stroomsterkte 2400W (tot aan 3000W met de Booster actief);
- als de diameter van de pan over de tweede zone heen valt en tussen de tweede en de derde in zit, dan is de stroomsterkte max. 3000W (tot aan 4000W met de Booster actief).

De functie van de Booster wordt dus alleen geactiveerd in de laatste twee gevallen, met een energie-opname van tussen de 3kW en 4kW, naar gelang de diameter van de pan, dus als de afmeting van de pan groter is dan de eerste zone. De functie van de Booster is dus niet actief als alleen de centrale, kleinste, kookzone wordt gebruikt (1800W).

Veiligheidssystemen

NL

Het waarnemen van de pannen

Ledere inductie-zone is voorzien van een systeem dat de pan waarneemt.. De zone straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat.

Het knipperend controlelampje kan betekenen:

- een verkeerde pan (niet van ferromagnetisch materiaal),
- een pan van onvoldoende diameter,
- het optillen van een pan.

Kies altijd een **pan met een diameter die past op die van de kookzone.**

Belangrijk: ovalen kookzones

De ovalen kookzones kunnen alleen extra stroom krijgen als het hele ovaal geactiveerd is. Plaats niet twee kleine pannen op de ovalen kookzone.

Gebruik van de pannen

Aangezien de inductie alleen gaat functioneren op het moment dat een metalen pan op de kookplaat wordt geplaatst en het magnetische veld afsluit, houdt het verwarmen van de pan op zodra deze van de kookzone wordt verwijderd.

Gebruik een pan die gemaakt is van **materiaal dat geschikt is voor het grondbeginsel van de inductie (ferromagnetisch materiaal).**

Wij raden aan pannen te gebruiken van gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal roestvrij staal voor inductie.

Koperen pannen, terracotta, glazen potten, aardewerk, aluminium of roestvrij staal dat niet magnetisch is, zijn ongeschikt voor een inductieplaat.

U kunt zelf testen met een magneet. Als deze door de bodem van de pan wordt aangetrokken en blijft 'plakken', betekent het dat de pan van ferromagnetisch materiaal is en dus kan worden gebruikt op de inductieplaat.

Wij raden aan pannen te gebruiken **met een platte dikke bodem** en pannen te vermijden die een onregelmatige bodem hebben, die het glas zou kunnen krassen.

GESCHIKTE MATERIALEN



ONGESCHIKTE MATERIALEN



Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, lepel enz.) dat voor meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- iets dat is overgelopen op deze zone,
- een lange druk op een toets enz.. kunnen een geluidssignaal en het uitschakelen van de kookplaat veroorzaken.

Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op.

Als u de kookplaat weer wilt gebruiken schakelt u hem weer in en kiest u opnieuw de gewenste kookzone/zones. Stel de stroomsterkte in die u nodig heeft.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat is voorzien van een automatische veiligheidsschakelaar die na een poosje optreedt (zie tabel) naar gelang de gekozen stroomsterkte. Gedurende deze veiligheidstussenkomst vertoont de display van de stroomsterkte "0".

b.v.: de kookzone rechts-achter is op 5 ingesteld en de kookzone links-voor is op 2 ingesteld. De zone rechts-achter gaat na 4 uren uit, terwijl de zone links-voor na 6 uren uitgaat.

Voor het deblokken van de bedieningstoetsen schakelt u de kookplaat uit door op de toets ① te drukken.

Vermogens-niveau	Maximale werkingsduur
1-2	10 uur
3	5 uur
4	4 uur
5-6	3 uur
7-8	2 uur
9	1 uur

Thermische protectie

In het geval van oververhitting van de elektronische componenten van het apparaat gaat de kookplaat automatisch uit en op de display van de stroomsterkte verschijnt "—".

Deze boodschap verdwijnt zodra de temperatuur voldoende is gezakt.

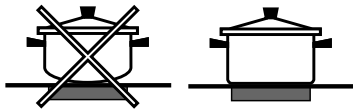
Voorzorgsmaatregelen en advies

! 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.

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 verschillende bereidingen:

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 terecht komen.
- 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*).
- Houd 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 zware schade aanrichten.
- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- **Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:**
De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing. Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig gepland dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook deze voldoen aan bovengenoemde normen.
De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.
Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen. Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelende arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen 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 moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen 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 kunt u een hiervoor bestemd schrapertje gebruiken. Doe dit zo snel mogelijk zonder te wachten tot het apparaat koud is geworden, om het hard worden van de resten te vermijden. Uitstekende resultaten kunnen ook worden bereikt met een speciaal roestvrij staalwolsponsje voor keramiekplaten in een soepele gedoopte.
- 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 lauwwarm 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 aanroepen.

Roestvrijstalen rand *

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als gevolg van kalkhoudend water dat er lang 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.

! Enkele kookplaten hebben een lijst van aluminium die lijkt op roestvrij staal. Gebruik voor het reinigen en ontvetten geen producten die niet geschikt zijn voor aluminium.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de centeringsklemmen 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.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TI 6533/HA

Inhaltsverzeichnis

DE

Installation, 42-44

Aufstellung
Anschluss des Kochfeldes an den Backofen
Entsorgung

Beschreibung des Gerätes, 45-46

Bedienfeld
Beschreibung der Kochzonen

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 47

Einschalten des Kochfeldes
Ausschalten des Kochfeldes
Booster-Funktion

Sicherheitsvorrichtungen, 48

Topferkennung
Geeignetes Kochgeschirr
Tonsignal
Sicherheitsschalter
Wärmeschutz

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 49

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Allgemeine Sicherheit

Reinigung und Pflege, 50

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes



Scholtès

Installation

IT

! 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 nachzuschlagen zu können.
! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

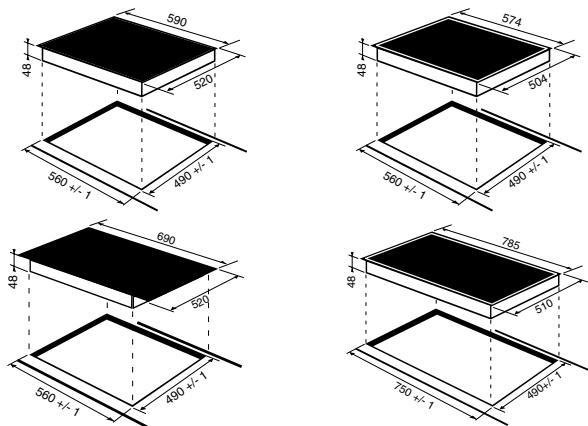
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (siehe *Vorsichtsmaßnahmen 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:

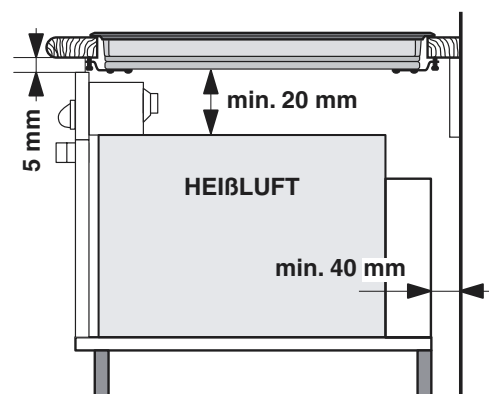
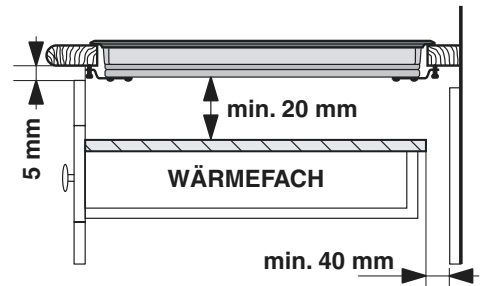
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über 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:

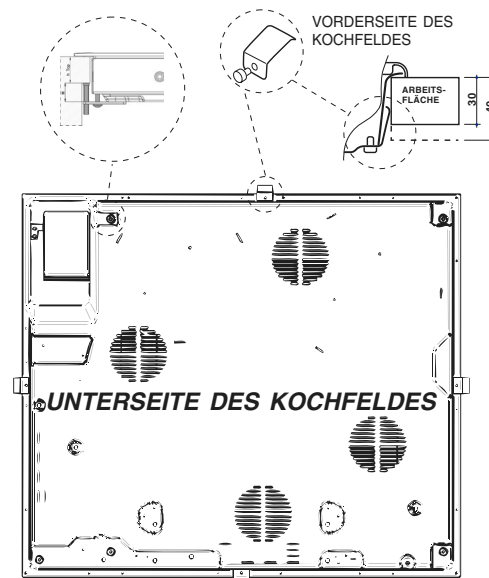
- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



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.

MONTAGE DER KLAMMERN AN DER UNTERSEITE



H	
h Top = 30mm	h Top = 40mm
23 mm	13 mm

Anschluss des Kochfeldes



- Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es sachgemäß und gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften an eine Erdungsanlage angeschlossen wird. Die Gegebenheit dieser grundlegenden Sicherheitsanforderung muss überprüft werden, im Zweifelsfalle ist eine Kontrolle der Anlage durch Fachpersonal anzufordern.
- *Der Hersteller kann für eventuelle, durch Fehlen einer Erdungsanlage verursachte Schäden nicht verantwortlich gemacht werden.*
- Vor Anschluss des Gerätes kontrollieren Sie bitte, dass die auf dem Typenschild angegebenen Daten mit den Eigenschaften des Versorgungsnetzes übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich davon, dass die elektrische Leistung der Anlage und der Steckdosen der maximalen, auf dem Typenschild angegebenen Höchstleistung des Gerätes entspricht. Im Zweifelsfalle ziehen Sie bitte einen Fachmann zu Rate.

Bei jeder Wartungs- oder Reinigungsmaßnahme ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Der Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz muss mittels eines **Anschlussgehäuses vorgenommen werden**: soll das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen werden, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein leicht zugänglicher, allpoliger Schalter mit einer Kontaktweite von mindestens 3 mm zwischenzuschalten.

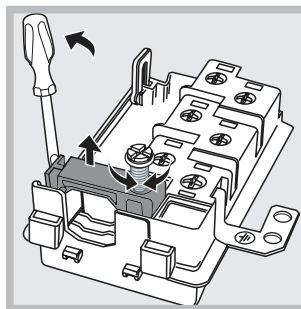
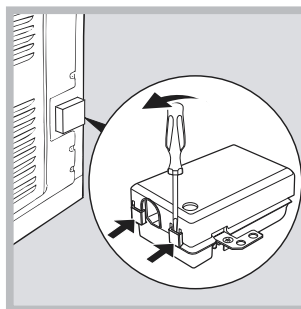
Nur für Modelle mit Versorgungskabel



Einige Modelle werden mit einem Einphasen-Versorgungskabel bestückt geliefert. Diese Modelle dürfen demnach nur an ein Einphasennetz angeschlossen werden. Achten Sie bitte auf die Farben der Anschlussdrähte gemäß beigefügtem Schaltplan.

Elektrischer Anschluss	Spannung Frequenz	Schmelz- sicherungen Querschnitte
	FR-BE-AT-DE-GR-ES-IL- IT-NZ-PT-GP-CH-MA-LU- IE-FI-SE-IS-GB-NL-DK 230V - 1+N~ 50Hz CY-MT-AU-NZ-KW 240V - 1+N~ 50Hz	25A * 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V - 2~ 50Hz	
BR=BRUN, BL=BLEU BR=BRUIN, BL=BLAUW	BR=BRAUN, BL=BLAU BR=BROWN, BL=BLUE	
* Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors nach CEI 60335-2-6		

Nur für Modelle ohne Versorgungskabel

Einige Modelle sind nicht mit einem Versorgungskabel ausgestattet, da das Kabel je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen ist (siehe nachfolgende Anschlussstabelle). Schließen Sie das Kabel wie folgt an:



1. Öffnen Sie das Klemmgehäuse, indem Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels anheben. Ziehen Sie den Deckel ab (*siehe Abbildung*).
2. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme aus und drücken Sie sie durch Einwirken auf den Schraubenzieher heraus.
3. Schrauben Sie die Schrauben der Kontakte L-N- aus und befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ().

- Zur Erstellung des gewünschten Elektroanschlusses (siehe Tabelle) verwenden Sie bitte die im Gehäuse befindlichen Brücken. Verlegen Sie die Drähte des Versorgungskabels so wie in der Tabelle angegeben.
- Schließen Sie diese dann an und ziehen Sie abschließend sämtliche Klemmschrauben fest an.
- Befestigen Sie nun das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

! Wird das Kochfeld über einem Einbaubackofen installiert, müssen die Elektroanschlüsse (der des Kochfeldes und der des Backofens) getrennt vorgenommen werden, und dies nicht nur aus Sicherheitsgründen, sondern auch um den Backofen, falls nötig, leichter herausziehen zu können.

Elektrischer Anschluss	Spannung Frequenz	Schmelz- sicherungen Querschnitte
	FR-AT-BE-DE-GP-- ES-IE-IL-IS-IT-LU- RE-FI-GB-GR-PT-- SE-MA-NZ 230V-1+N~50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V-2~50/60 Hz	25 A* 2,5 mm ²
	FR-BE-CH-DE-AT-- ES-IL-IT-NZ-PT- MA- LU-SE-IS-NL 400V2-N-50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	FR-BE-NO 230V3~50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	NL 230V2+2-N~50 Hz	16 A* 1,5 mm ²
	CY-AU-NZ-KW-MT 240V-1+N~50 Hz	25 A* 2,5 mm ²
<i>* Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors nach CEI 60335-2-6</i>		



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

Entsorgung

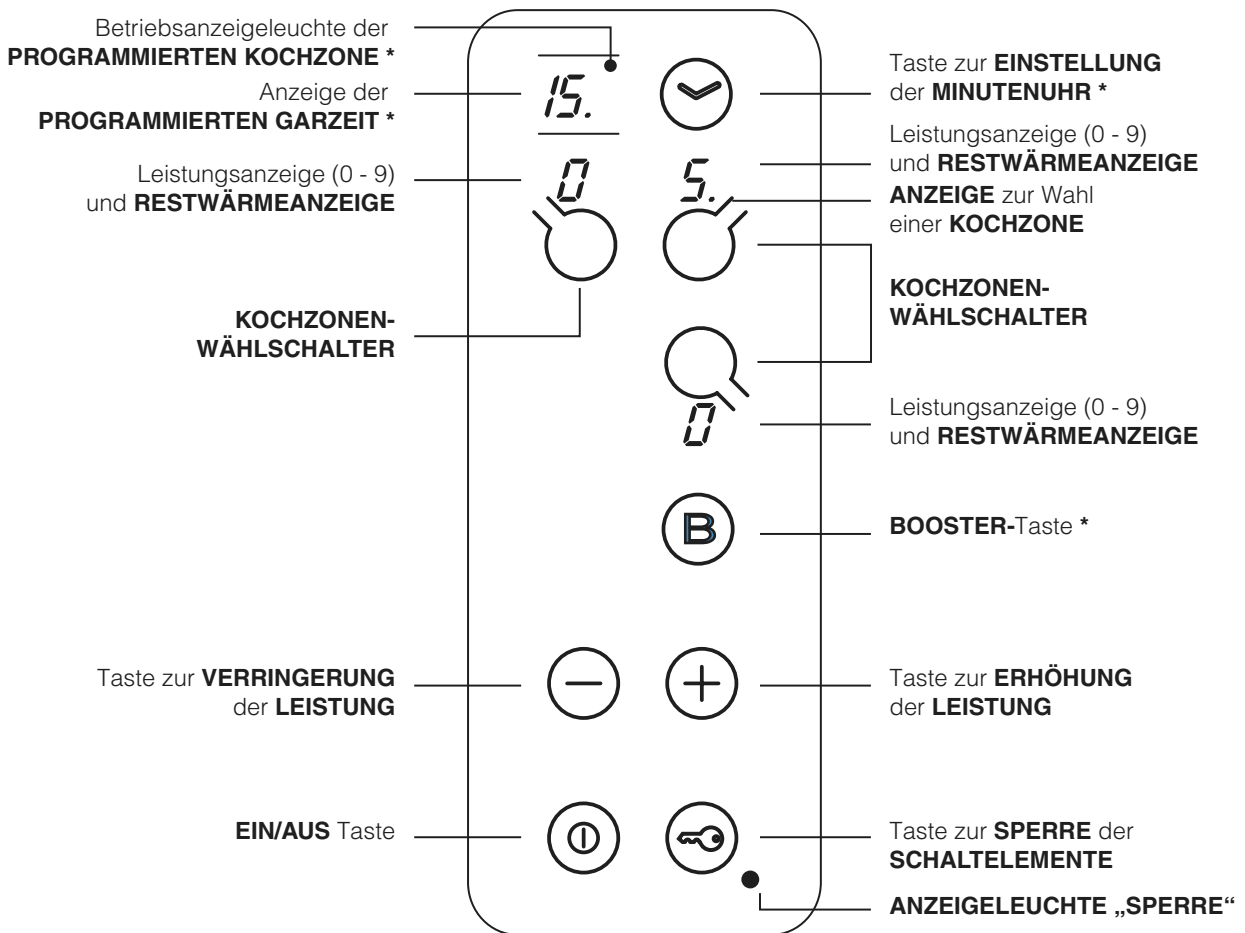


- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Stadtmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialien zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Beschreibung des Gerätes

Bedienfeld

DE



* Nur bei einigen Modellen.

KOCHFELDER	TI 6533
Kochzonen	Leistung (in W)
Hinten rechts (HRe)	I 1200
Hinten links (HLi)	IT 1800-B3000-B4000*
Platte Mitte rechts	I 1800
Gesamtleistung	7000

I → Einfache Induktionskochzone
IT → Induktionskochzone Tripla
B 4000* → Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 4000 W erhöht werden

Beschreibung der Kochzonen

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens.

Im Gegensatz zum traditionellen Prinzip der Strahlungswärme erzeugt die Induktionsbeheizung die Wärme durch ein elektromagnetisches Feld direkt im Geschirrboden, die Glaskeramikfläche selbst bleibt kalt: Voraussetzung dafür ist lediglich ein Kochtopf mit Boden aus magnetisiertem Material.

Eine jede Kochzone wird über

- eine Bedienungstaste, deren Aufdruck eine Reproduktion des Designs der entsprechenden Kochzone darstellt,
- und über einen Leistungsregler, bestehend aus einer Doppeltaste (+,-) aktiviert.


Die Restwärmeanzeigen bleiben auch nach Ausschalten der Kochzone noch so lange eingeschaltet, bis die Temperatur der entsprechenden Heizelemente unter 60 °C absinkt (die Leistungsanzeige signalisiert H) um Sie auf die Gefahr, sich verbrennen zu können, aufmerksam zu machen

Die nachstehende Tabelle liefert nützliche Hinweise zum optimalen Einsatz der verschiedenen Kochzonen.

Leistung	Garart
1	Schmelzen von Butter, Schokolade
2	Erhitzen von Flüssigkeiten
3	
4	Zubereitung von Cremes und Soßen
5	Suppenfleisch, Kalbsragout, Süßspeisen
6	Reis- oder Nudelgerichte
7	Garen bei starker Hitze: Steaks, Fisch, Omeletts
8	
9	Fritieren

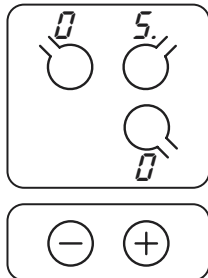
Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, ertönt nach einigen Sekunden ein kurzes, akustisches Signal: nur daraufhin kann das Kochfeld eingeschaltet werden.

Einschalten des Kochfeldes

Das Kochfeld wird über die Taste  (für 3 Sekunden gedrückt halten) eingeschaltet.

Betriebsweise der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über eine Bedienungstaste und über einen aus einer Doppeltaste (+,-) bestehenden Leistungsregler eingeschaltet.



Einschalten einer Kochzone


- Um eine Kochzone einzuschalten, berühren Sie die entsprechende Bedienungstaste und stellen daraufhin über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe (0 - 9) ein.
- Um direkt die maximale Leistung (9) einzustellen, drücken Sie kurz auf "-".

Ausschalten einer Kochzone


Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese zuerst über die entsprechende Bedienungstaste:

- drücken dann gleichzeitig die Tasten "+" und "-": Die Leistung sinkt sofort auf 0, die Kochzone wird ausgeschaltet;
- oder aber Sie drücken die Taste "-": die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Abschalten.


Ausschalten des Kochfeldes


Drücken Sie die Taste ; das Kochfeld wird ausgeschaltet. Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein (siehe nachfolgenden Abschnitt), bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um eine Kochzone in Betrieb nehmen zu können, müssen die Schaltelemente zuerst wieder freigegeben werden.

Booster-Funktion

sind mit einer Booster-Funktion ausgestattet. Zur Beschleunigung der Aufheizzeiten der Kochzonen (siehe Kochzonen-Tabelle auf der vorigen Seite), drücken Sie die Taste . Auf der Leistungsanzeige erscheint "P". Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Sobald die Boosterfunktion zugeschaltet wird, wird die Heizleistung einiger Kochzonen (siehe Kochzonen-Tabelle auf der vorigen Seite) auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt.

Sperre der Schaltelemente

Während der Betriebszeit des Kochfeldes kann das Bedienpaneel gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Ein kurzer Druck auf die Taste  genügt, die neben der Taste befindliche Kontrollleuchte leuchtet auf und **die Schaltelemente werden freigegeben.**



Um die Heizleistung zu ändern, oder den Gargang zu unterbrechen, müssen die Schaltelemente freigegeben werden: Drücken Sie die Taste ; die Kontrollleuchte erlischt, **die Schaltelemente werden freigegeben.**

Um erneut die Einstellung bzw. Regulierung einer Kochzone zu ermöglichen, ist diese mittels der entsprechenden Bedienungstaste zu wählen.

Programmierung einer Garzeit

Es können alle Kochzonen gleichzeitig für eine Garzeit von maximal 99 Minuten vorprogrammiert werden.

Verfahren Sie hierzu wie folgt:

- Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Bedienungstaste,
- stellen Sie über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Leistungsstufe ein,
- drücken Sie die Programmierstaste ,
- stellen Sie über die Tasten "+" und "-" die gewünschte Garzeit ein,
- bestätigen Sie die Einstellung durch nochmaligen Druck auf die Taste .

Die Restgarzeit wird unverzüglich berechnet. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet.

Betriebsweise der Induktionskochzone Tripla

Die Betriebsweise dieser Kochzone hängt in erster Linie vom Durchmesser der verwendeten Kochtöpfe ab:

- Deckt der Topf nur den ersten gekennzeichneten Bereich ab, kann die innere Zone allein eingeschaltet werden. In diesem Fall ist der Booster nicht aktiv und die abgegebene Leistung beträgt 1800 W;
- Ist der Topf größer als der erste und kleiner als der zweite gekennzeichnete Bereich, beträgt die abgegebene Höchstleistung 2400 W (bis zu 3000 W bei aktivem Booster);
- Ist der Topf größer als der zweite und kleiner als der dritte Bereich, gibt die Kochzone eine maximale Leistung von bis zu 3000 W (bis zu 4000 W bei aktivem Booster) ab.

Die Booster-Funktion, bei der die Energieaufnahme je nach Topfdurchmesser zwischen 3 kW und 4 kW liegt, kann also nur bei den letzten beiden der angegebenen Fälle aktiviert werden, wenn also der Topf größer als der Durchmesser der ersten Zone ist. Die Booster-Funktion ist demnach nicht aktiv, wenn nur die kleine Kochzone in der Mitte verwendet wird (1800W).

Sicherheitsvorrichtungen

IT

Topferkennung

Jede Induktionskochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße.

Das Blinken der Anzeigeleuchte kann Folgendes signalisieren:

- ein nicht geeignetes Kochgeschirr (aus nicht magnetisiertem Material),
- ein zu geringer Topfdurchmesser,
- das Anheben bzw. Abnehmen eines Topfes.

Wählen Sie nur immer den **Topf bzw. die Pfanne, die denselben Durchmesser der eingesetzten Kochzone aufweist**.

Wichtig: Ovale Kochzonen

Die ovalen Kochzonen können nur dann leistungsverstärkt werden, wenn das gesamte Oval aktiviert wird.
Stellen Sie niemals zwei kleine Töpfe nebeneinander auf die ovale Kochzone.

Geeignetes Kochgeschirr

Da die Induktionsbeheizung nur in dem Moment aktiviert wird, in dem das metallene Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt wird, nur so wird das Magnetfeld geschlossen, wird die Erzeugung der Hitze bei Abnahme des Topfes von der Kochzone auch sofort wieder unterbrochen.

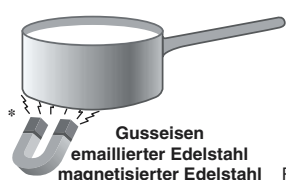
Verwenden Sie demnach Kochgeschirr, dessen **Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet**.

Wir empfehlen den Einsatz von Töpfen oder Pfannen aus Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen.

Geschirr aus Kupfer, Porzellan, Ton, Glas, Majolika, Aluminium oder nicht magnetischem Edelstahl ist für Induktionskochplatten ungeeignet.

Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit. Bleibt er am Boden des Topfes haften, ist dieser für das System geeignet. Es sollten ausschließlich Töpfe bzw. Pfannen mit **flachen und besonders starken Böden** verwendet werden, Geschirr mit unebenen Böden könnte das Glas verkratzen.

GEEIGNETES MATERIAL



UNGEEIGNETES MATERIAL



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 das Schaltfeld usw. können ein akustisches Signal auslösen und das Ausschalten des Kochfeldes bewirken.

Um dieses auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden.

Um das Kochfeld wieder benutzen zu können, muss es neu eingeschaltet, und die gewünschte Kochzone erneut gewählt werden. Auch die erforderliche Leistungsstufe ist erneut einzustellen.

Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die nach einem gewissen Zeitintervall (siehe Tabelle) je nach der eingestellten Leistungsstufe anspricht. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls schaltet die Display-Leistungsanzeige auf "0".

Beispiel: Die hintere, rechte Kochzone wurde auf Stufe 5 eingestellt, und die vordere, linke Kochzone auf 2. Die hintere, rechte Kochzone schaltet sich nach einer Betriebszeit von 4 Stunden aus, die vordere, linke Kochzone dagegen nach einer Betriebszeit von 6 Stunden.

Um die Schaltelemente zu entsperren, muss das Kochfeld mittels der Taste ausgeschaltet werden.

Leistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
1-2	10 Stunden
3	5 Stunden
4	4 Stunden
5-6	3 Stunden
7-8	2 Stunden
9	1 Stunde

Wärmeschutz

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Geräte-Komponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf der Leistungsanzeige erscheint die Meldung "—".

Diese Meldung erlischt, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

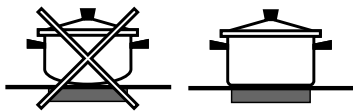
Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

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

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.

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.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeleuchtet (*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.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- 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.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**
Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.
Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein. In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.

Reinigung und Pflege

IT

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 einem Schaber (Klingenschaber) 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.
- 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, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.

- Achten Sie bitte 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 *

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

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

! Einige Kochfelder sind mit einem Aluminiumrahmen versehen, der Edelstahl sehr ähnlich ist. Verwenden Sie bitte keine Produkte zur Reinigung und Entfettung, die nicht für Aluminium geeignet sind.

Demontage des Kochfeldes

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

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

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

* Nur bei einigen Modellen.

IT