

Istruzioni per l'uso

PIANO COTTURA

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

ES

Español, 61

TI 8624

TI 8624 400

TI 7624

TI 7624 400

TI 6514

TI 6514 400

TI 6523

Sommario

Installazione, 2-4

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5

Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 6-7

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Funzione booster
Spegnimento delle zone di cottura
Programmazione della durata di una cottura
Blocco dei comandi
Spegnimento del piano cottura
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza

Precauzioni e consigli, 8

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 9

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

Descrizione tecnica dei modelli, 10

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

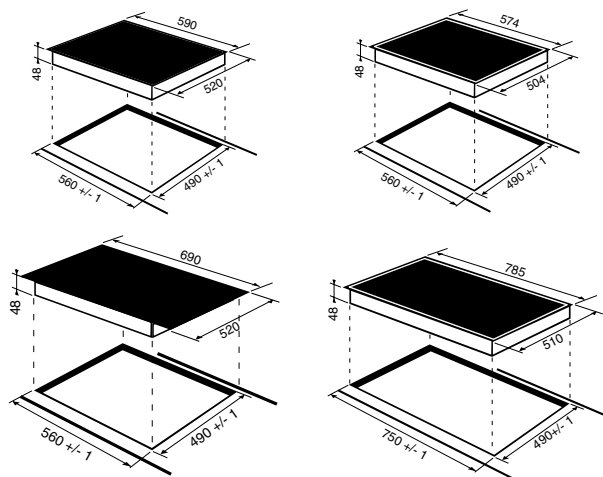
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

! 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:

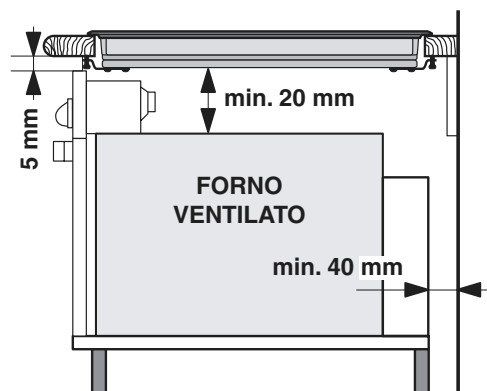
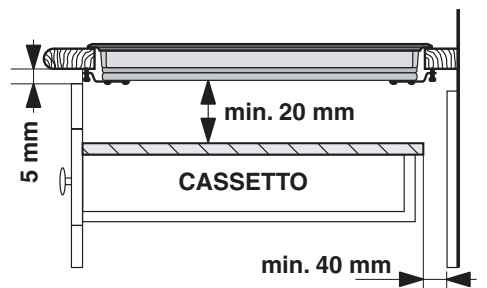
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: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

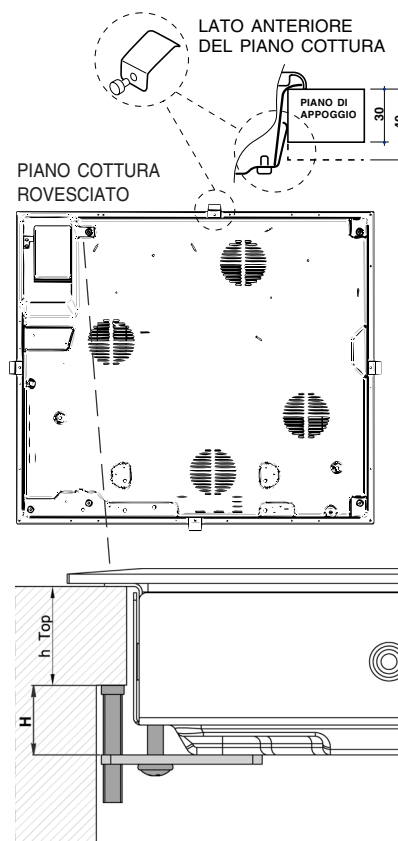
- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.



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.



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

- spessore di 30 mm: vite 23 mm;
- spessore di 40 mm: vite 13 mm.

Per il fissaggio agire come segue:

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

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

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

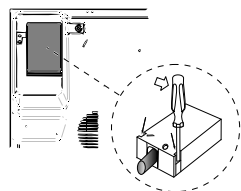
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

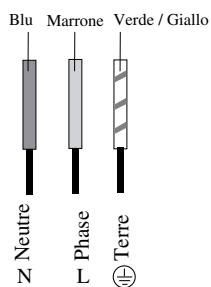
! L'allacciamento elettrico del piano cottura e quello di un eventuale forno da incasso devono essere realizzati separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica sia per facilitare le operazioni di estrazione del forno.

Morsettiera

PIANO COTTURA
ROVESCiato



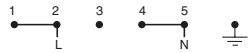
L'apparecchio è provvisto, nella parte inferiore, di una scatola per il collegamento a differenti tipi di alimentazione elettrica (l'immagine è indicativa e può non corrispondere al modello acquistato).

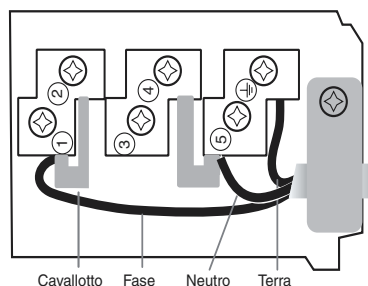


Se il piano è dotato di cavo di alimentazione già collegato, allacciarlo alla rete rispettando il colore dei fili come da schema a fianco.

Se il piano non è dotato di cavo alimentazione collegato, procedere come segue:

1. Utilizzare il cavo di alimentazione in dotazione (ove presente) o un cavo di alimentazione appropriato, tipo H05VV-F o di valore superiore, delle dimensioni adatte (sezione cavo: 2,5 mm).
2. Servendosi di un cacciavite, far leva sulle linguette del coperchio della morsettiera e aprirla (*vedi immagine Morsettiera*).
3. La morsettiera è già predisposta per il collegamento monofase: accertarsi che i cavallotti di collegamento tra i morsetti 1 e 2 e quelli tra 4 e 5 siano in posizione corretta (*vedi immagine Monofase*).
4. Posizionare i fili in accordo con il disegno e la tabella che seguono ed effettuare il collegamento stringendo a fondo tutte le viti dei morsetti.

Tensione tipo e frequenza rete	Collegamenti elettrici	Morsettiera
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Monofase
230V 2 ~ 50 Hz		



Monofase

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

Collegamento monofase

! L'eventuale cavo in dotazione è predisposto unicamente per questo tipo di installazioni.

Caratteristiche dell'impianto elettrico:

Tensione tipo e frequenza di rete

- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

Altri tipi di collegamento

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

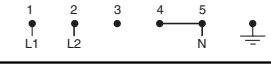
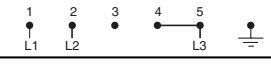
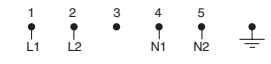
Se l'impianto elettrico corrisponde a una delle seguenti caratteristiche:

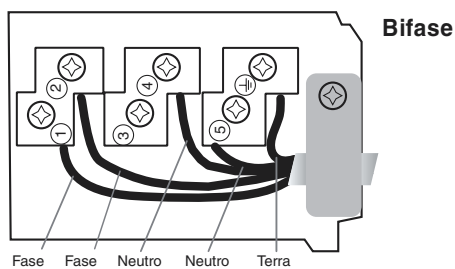
Tensione tipo e frequenza di rete

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

procedere come segue:

1. Utilizzare un cavo di alimentazione appropriato, tipo H05RR-F o di valore superiore, delle dimensioni adatte (sezione cavo: 1,5 mm).
2. Servendosi di un cacciavite, far leva sulle linguette del coperchio della morsetti e aprirla (*vedi immagine Morsetti*).
3. Svitare la vite del serracavo e le viti dei morsetti relativi al tipo di allaccio necessario e posizionare i cavallotti di collegamento secondo la tabella e i disegni che seguono.
4. Posizionare i fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono ed effettuare il collegamento stringendo a fondo tutte le viti dei morsetti.

Tensione tipo e frequenza rete	Collegamenti elettrici	Morsetti
400V 2-N ~ 50 Hz		Trifase 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Trifase 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Bifase



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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

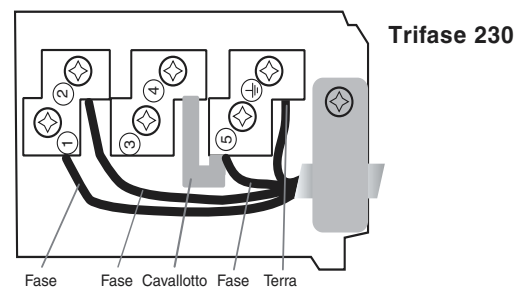
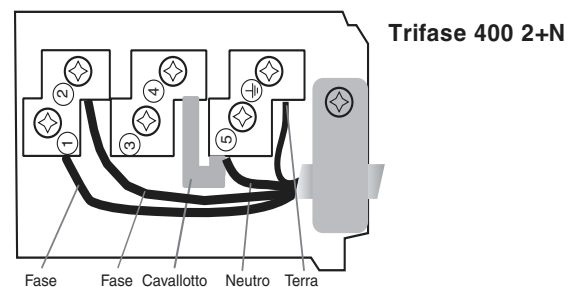
- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori della targhetta caratteristiche;
- la presa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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

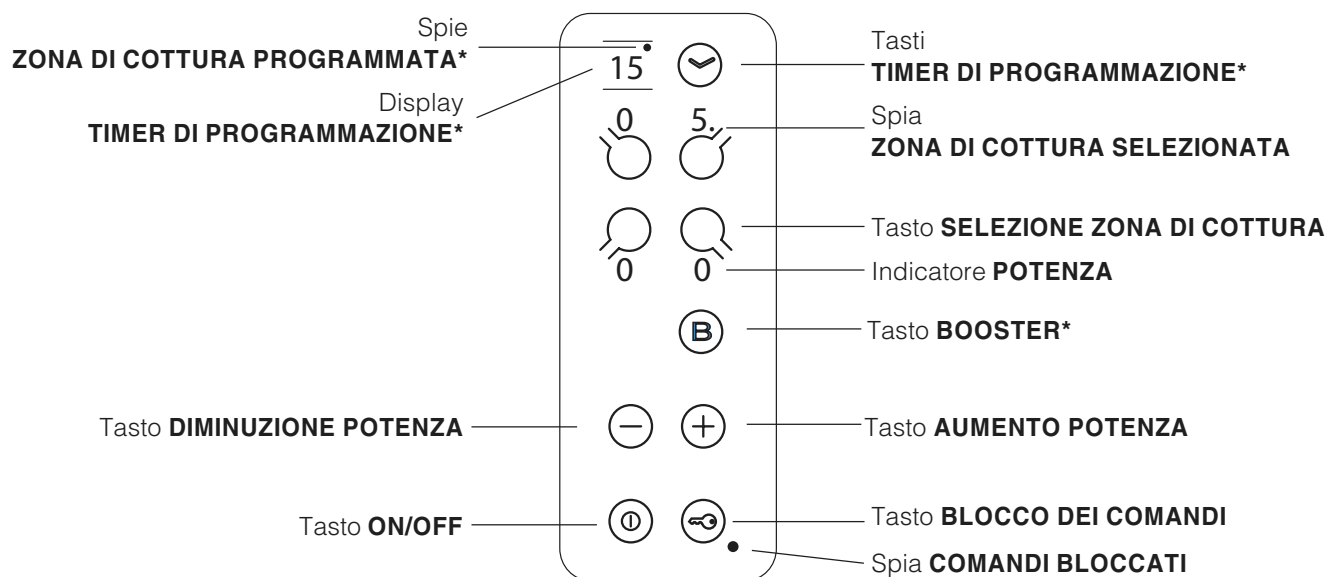
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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



Descrizione dell'apparecchio

Pannello di controllo



- Display **TIMER DI PROGRAMMAZIONE** visualizza le scelte relative alla programmazione (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasti **TIMER DI PROGRAMMAZIONE** per regolare la programmazione di ciascuna zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spie **ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA** indicano che la zona di cottura relativa è stata programmata (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI** segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BOOSTER** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA DI COTTURA SELEZIONATA** indica che la zona di cottura relativa è stata selezionata e quindi sono possibili le varie regolazioni.
- Tasto **SELEZIONE ZONA DI COTTURA** per selezionare la zona di cottura desiderata.
- Indicatore **POTENZA** segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).

* Presente solo in alcuni modelli.


Avvio e utilizzo

IT

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

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

Accensione del piano cottura


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

Accensione delle zone di cottura

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

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

Funzione booster*

Per accelerare i tempi di riscaldamento, nelle zone di cottura posteriori è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Sul display indicatore della potenza appare "P". Questa funzione sovralimenta a 3000 W la zona di cottura interessata. Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura posteriori è attivo, la zona di cottura anteriore relativa è limitata alla potenza massima di 600 W (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra).

! Zone di cottura ovali*: possono essere sovralimentate soltanto se è attivato l'intero ovale.



! Non mettere due pentole piccole sulle zone di cottura ovali.

Spegnimento delle zone di cottura

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



Programmazione della durata di una cottura*

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


1. Selezionare la zona di cottura tramite il tasto di selezione corrispondente.
2. Regolarne la temperatura.
3. Premere il tasto di programmazione .
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti "-" e "+".
4. Confermare premendo il tasto .

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. La fine della cottura programmata è indicata da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto) e la zona di cottura si spegne. Ripetere la procedura sopra descritta per ogni piastra che si intende programmare.

Blocco dei comandi

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

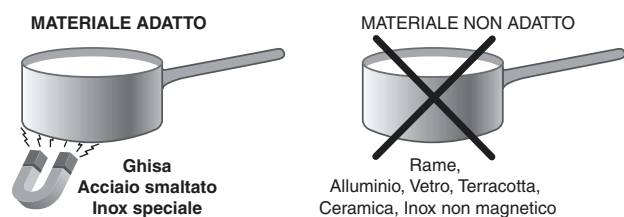
Spegnimento del piano cottura

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

* Presente solo in alcuni modelli.

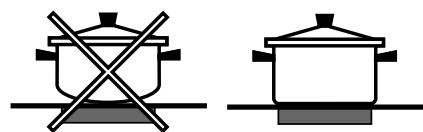
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! Adoperare recipienti di cottura 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. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.

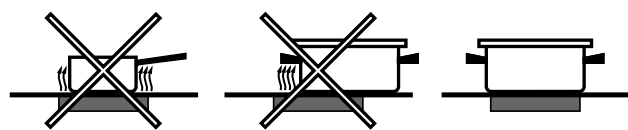


Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- Adoperare pentole con fondo piatto e di elevato spessore, per essere certi che aderiscano perfettamente alla zona riscaldante.



- Adoperare 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.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

Ciascuna zona di cottura è provvista di un dispositivo di rilevamento della pentola. La piastra emette calore unicamente in presenza di una pentola di dimensioni adeguate alla zona di cottura stessa. La spia lampeggiante può indicare:

- una pentola incompatibile
- una pentola di diametro insufficiente
- il sollevamento della pentola

Indicatori di calore residuo

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

Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e sul display appare "—". Questo messaggio scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che spegne le zone di cottura automaticamente quando viene raggiunto un tempo limite di utilizzo a un dato livello di potenza. Durante l'interruzione di sicurezza, il display indica "0".

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 3 ore di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 10 ore.

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

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

Precauzioni e consigli

IT

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

CE Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni
- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.
- 2002/96/CE

Sicurezza generale

! Controllare che la presa d'aria tramite la griglia del ventilatore non sia mai ostruita. Il piano da incasso, infatti, necessita di una corretta aerazione per il raffreddamento dei componenti elettronici.

! È sconsigliata l'installazione di un piano cottura a induzione sopra un frigorifero sottotavolo (calore) o sopra una lavatrice (vibrazioni). Lo spazio necessario per la ventilazione degli elementi elettronici sarebbe infatti insufficiente.

- 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.

Smaltimento



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

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

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

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

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

Telaio in acciaio inox

(solo nei modelli con cornice)

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

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Descrizione tecnica delle zone di cottura

IT

Il sistema a induzione è il procedimento di cottura più rapido che esista. A differenza delle piastre tradizionali, non è la zona di cottura che si riscalda: il calore viene generato direttamente all'interno della pentola, la quale dovrà possedere necessariamente un fondo in materiale ferromagnetico.

PIANI COTTURA	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Zone di cottura	Potenza	Potenza
Posteriore destro	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Anteriore destro	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Anteriore sinistro	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Posteriore sinistro	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se *
Potenza max totale	7200	7200

PIANI COTTURA	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Zone di cottura	Potenza	Potenza
Posteriore destro	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Anteriore destro	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Anteriore sinistro		I 1800 W
Posteriore sinistro	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Potenza max totale	6600 W	6600 W

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

IO = zona di cottura a induzione ovale

ID = zona di cottura a induzione doppia

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata a 3000 W

* = la potenza massima è limitata a 600 W finché è attivo il booster nella zona di cottura posteriore relativa (*vedi Avvio e utilizzo*).

Operating Instructions

HOB

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

ES

Español, 61

TI 8624

TI 8624 400

TI 7624

TI 7624 400

TI 6514

TI 6514 400

TI 6523

Contents

Installation, 12-14

Positioning

Electrical connections

Description of the appliance, 15

Control panel

Start-up and use, 16-17

Switching on the hob

Switching on the cooking zones

Booster function

Switching off the cooking zones

Programming the cooking time

Control panel lock

Spegnimento del piano cottura

Practical advice on using the appliance

Safety devices

Precautions and tips, 18

General safety

Disposal

Maintenance and care, 19

Switching the appliance off

Cleaning the appliance

Removing the hob

Technical description of models, 20



Scholtès

Installation

GB

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

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

Positioning

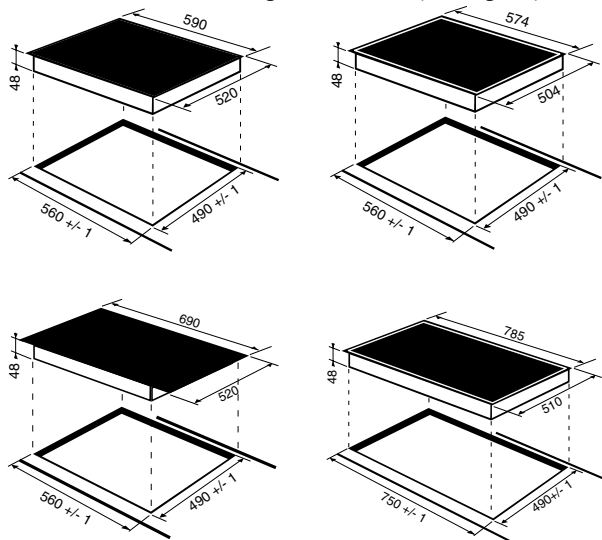
! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

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

Fitting the appliance

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

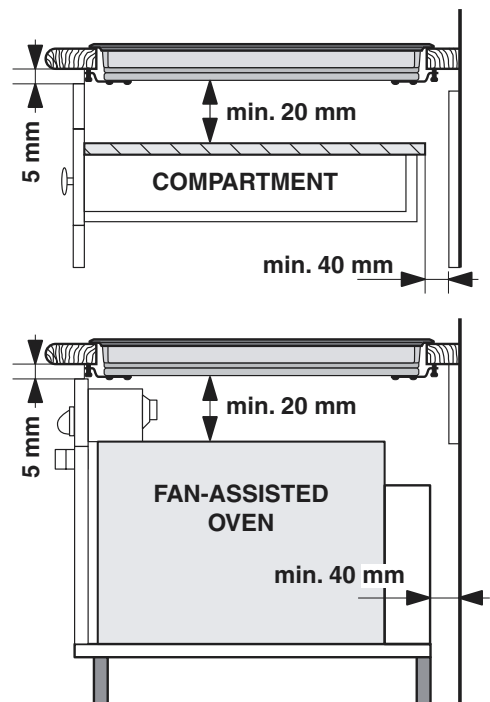
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of around 100°C
- if the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system
- avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a separation device at a static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



Ventilation

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

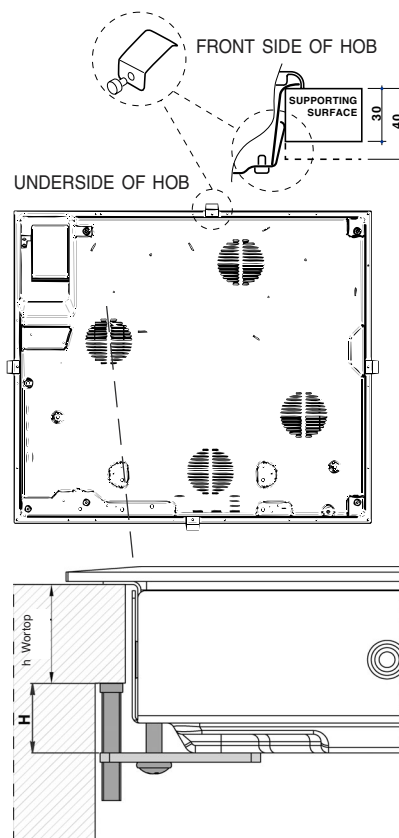
- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- maintaining a minimum distance of 20 mm between the installation cavity and the cabinet underneath.



Fixing

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

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



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

- thickness of 30 mm: 23 mm screws
- thickness of 40 mm: 13 mm screws

Fix the appliance as follows:

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

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

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

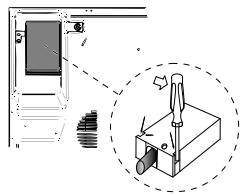
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

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

Terminal board

UNDERSIDE OF HOB



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

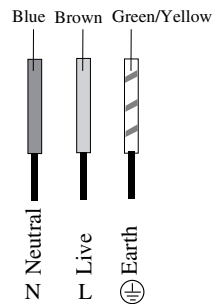
Single-phase connection

! The cable provided should only be used for this type of installation.

Mains supply characteristics:

Voltage and mains frequency

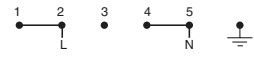
- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

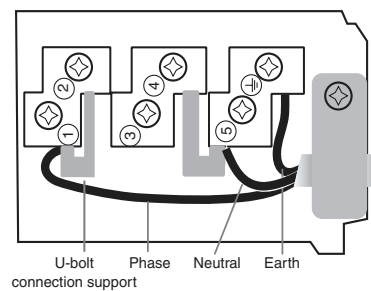


If the hob has a supply cable fitted, connect it to the mains, using the colours as a guide (see diagram).

If the hob does not have a supply cable fitted, proceed as follows:

1. Use the supply cable provided (where applicable) or a suitable supply cable, H05VV-F or higher, with the right dimensions (cable section: 2.5 mm).
2. To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover (see *Terminal board picture*).
3. The terminal board is designed for single-phase connection: make sure the connection supports between springs 1 and 2 and those between 4 and 5 are in the right position (see *Single-phase picture*).
4. Position the wires according to the following diagram and table and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Single-phase
230V 2 ~ 50 Hz		



Single-phase

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

Other types of connection

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

If the mains supply corresponds with one of the following:

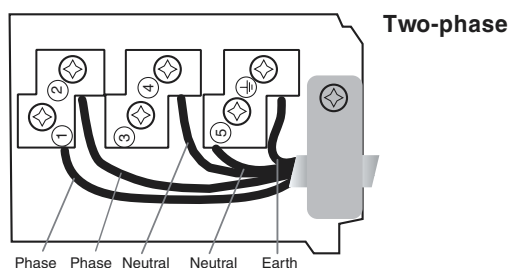
Voltage and mains frequency

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

proceed as follows:

1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable section: 1.5 mm).
2. To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover (*see Terminal board picture*).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws according to the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
4. Position the wires according to the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
400V 2-N ~ 50 Hz		Three-phase 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Three-phase 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Two-phase



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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

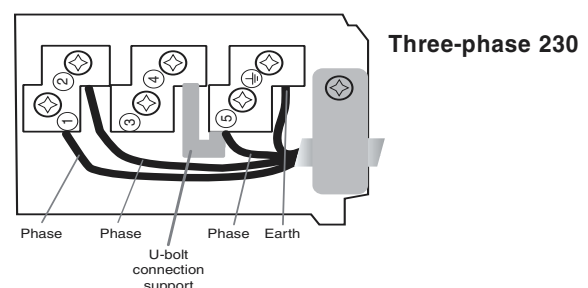
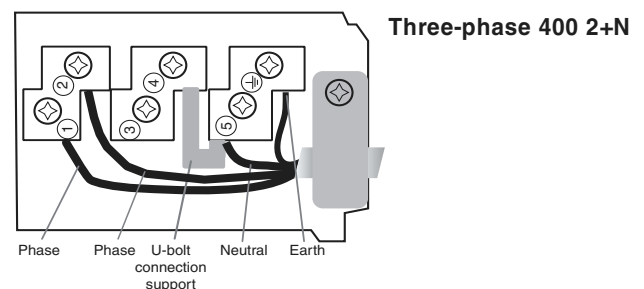
- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the attached data plate.
- The power supply voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

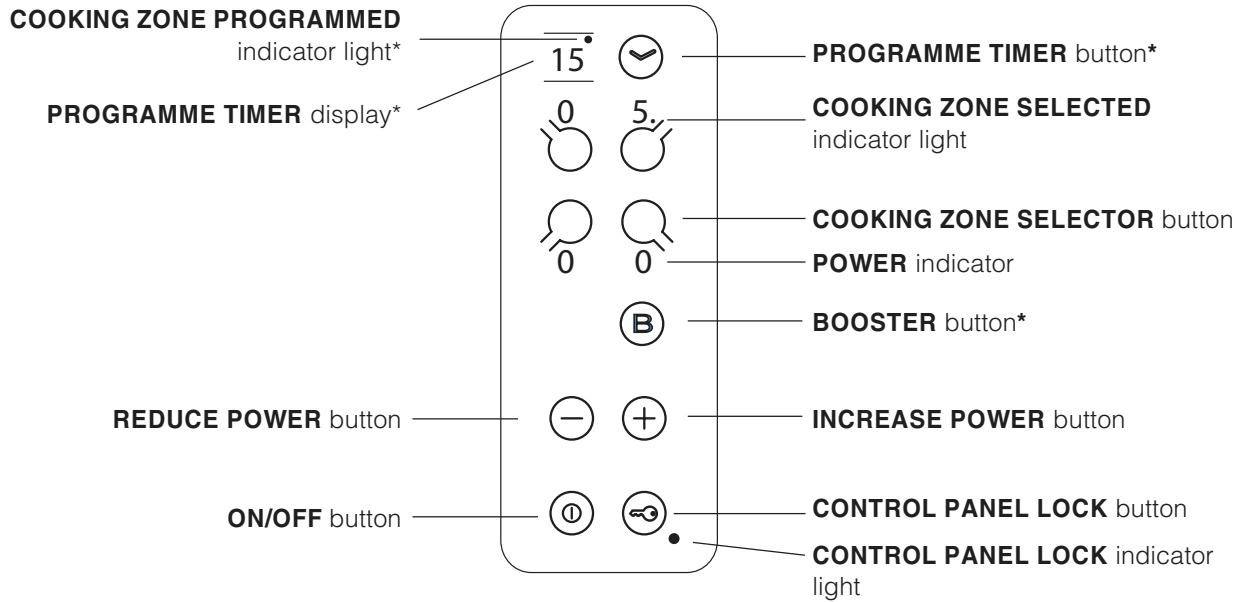
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.



Description of the appliance

Control panel

GB



- **PROGRAMME TIMER** display shows the programme chosen (*see Start-up and use*).
- **PROGRAMME TIMER** button controls the programmes for each cooking zone (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED** indicator light shows that a particular cooking zone has been programmed (*see Start-up and use*).
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** button switches on the booster function - 3000W - of the cooking zone (*see Start-up and use*).
- **COOKING ZONE SELECTED** indicator light shows that a particular cooking zone has been selected and so various controls may be used.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button can be used to select the required cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).

* Only available on certain models.


Start-up and use

GB

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

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

Switching on the hob


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

Switching on the cooking zones

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

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

Booster function*

The booster function for the rear cooking zones may be used to shorten heating-up times. It is activated by pressing the  button. "P" appears on the power indicator display. This function boosts the power of the relevant zone to 3000W.

It stops automatically after 4 minutes. Until the booster of one of the rear zones is activated, the front zones have a maximum power of 600 W (e.g. if the left rear hotplate booster is activated, the power of the left front hotplate decreases).

! Oval cooking zones*: may be used with the booster only if the whole oval is activated.



! Do not put two small pans on the oval cooking zones.

Switching off the cooking zones

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



Programming the cooking duration*

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


1. Select the cooking zone with the corresponding button.
2. Set the temperature.
3. Press the  button.
3. Set the cooking time using the "-" and "+" buttons.
4. Confirm the settings by pressing the  button.

The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for about 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls to avoid accidental changes to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the  button to lock the control panel and the indicator light above the button will be lit. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function: press the  button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function is removed.

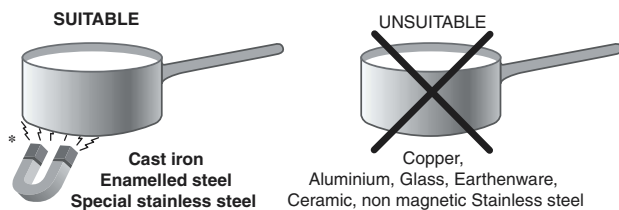
Switching off the hob

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

* Only available on certain models.

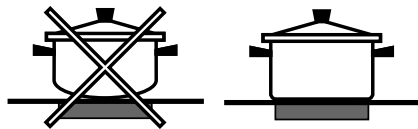
Practical advice on using the appliance

! Use cookware made from materials that are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



In addition, to obtain the best results from your hob:

- Use pans with a thick, flat base to fully utilise the cooking zone.



- 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 base of the cookware is always dry and clean, to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and cookware.
- Avoid using the same cookware that has been used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to fit correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is fitted with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:

- an incompatible pan
- a pan that is too small
- the pan has been taken away

Residual heat indicators

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

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and “—” appears on the display. When the temperature has reached an appropriate level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch that automatically switches off the cooking zones when they have been in operation for a certain amount of time at a given power level. When the safety switch has been triggered, the display shows “0”.

For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 3 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 10 hours.

Buzzer

This can indicate several irregularities:

- an object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds
 - something has been spilt on the control panel
 - a button has been pressed for too long
- All the above can cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. The control panel locks automatically in these situations: to unlock it press the button [key icon], the settings will have been maintained. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Precautions and tips

GB

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

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:
- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent amendments
- 2002/96/EC

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

! We advise against the installation of an induction hob above an under-the-counter refrigerator (heat) or above a washing machine (vibrations). In fact, there would be insufficient space for the ventilation of electronic components.

- This 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, to cook food according to the instructions in this manual. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high 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 that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or

products with a high sugar content. Keep plastic and aluminium film and packaging away from the hob: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.

- Always make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having unplugged the plug from the mains.
- 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.

Disposal



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

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

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

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

- If 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 maintenance and protection product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This should be done while the appliance is warm or cold.
- Always remember to rinse the appliance with clean water and dry the hob thoroughly: residues can become encrusted during cooking.

Stainless steel frame (only for models with outer frame)

Rust-proof steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

Removing the hob

If it is necessary to remove the hob:

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

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

Technical description of cooking zones

GB

The induction system is the quickest existing way of cooking. Unlike traditional hotplates where the cooking zone heats up, with the induction system heat is generated directly inside ferromagnetic based pans.

HOBS	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Cooking zones	Wattage	Wattage
Back right	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Front right	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Front left	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Back left	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se *
Maximum total wattage	7200	7200

HOBS	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Cooking zones	Wattage	Wattage
Back right	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Front right	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Front left		I 1800 W
Back left	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Maximum total wattage	6600 W	6600 W

Key:

I = single induction cooking zone

OI = oval induction cooking zone

DI = double induction cooking zone

B = booster: the power of the cooking zone may be boosted to 3000W

* = the maximum power is limited to 600 W until the booster is activated for the appropriate rear cooking zone (*see Start-up and use*).

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR**Français, 21****NL**

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

ES

Español, 61

TI 8624**TI 8624 400****TI 7624****TI 7624 400****TI 6514****TI 6514 400****TI 6523**

Sommaire

Installation, 22-24

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 25

Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 26-27

Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Fonction booster
Extinction des foyers
Programmation de la durée de cuisson
Verrouillage des commandes
Extinction de la table de cuisson
Conseils d'utilisation de votre appareil
Les sécurités

Précautions et conseils, 28

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 29

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

Description technique des modèles, 30

**Scholtès**

Installation

FR

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

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

Positionnement

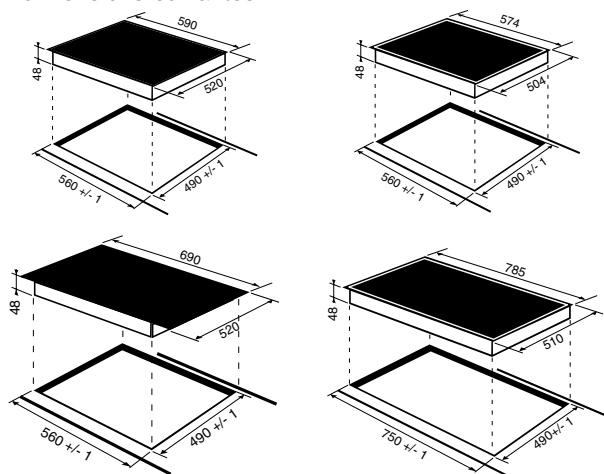
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

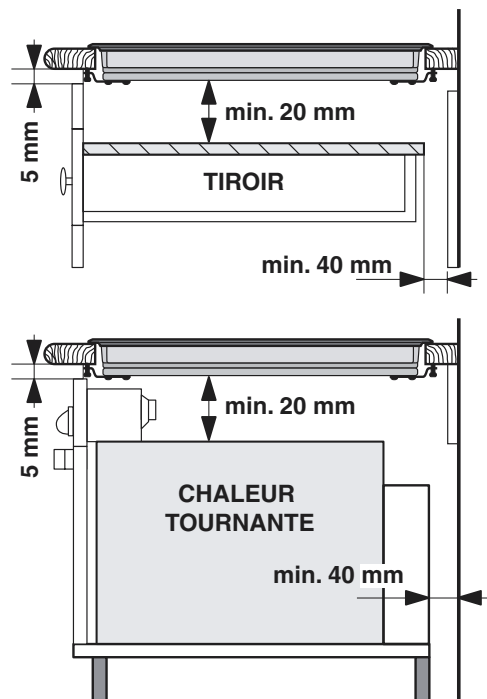
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- si vous souhaitez installer votre table de cuisson au-dessus d'un four, il faudra que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- évitez d'installer votre table de cuisson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



Aération

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

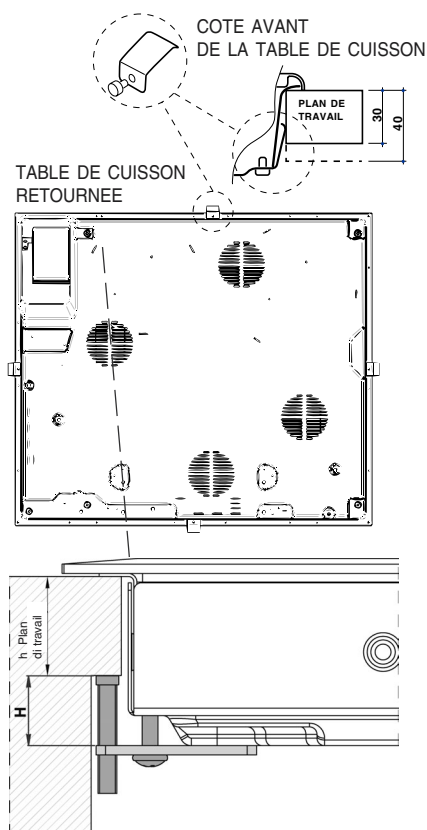
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.



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.



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

- épaisseur 30 mm : vis 23 mm;
- épaisseur 40 mm : vis 13 mm.

Pour sa fixation, procédez comme suit :

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

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

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

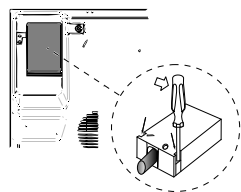
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

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

Bornier

TABLE DE CUISSON
RETOURNEE



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

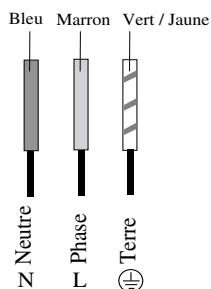
Raccordement monophasé

! Le câble éventuellement fourni n'est prévu que pour ce type d'installations.

Caractéristiques de l'installation électrique :

Tension type et fréquence réseau

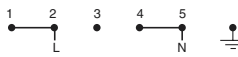
- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

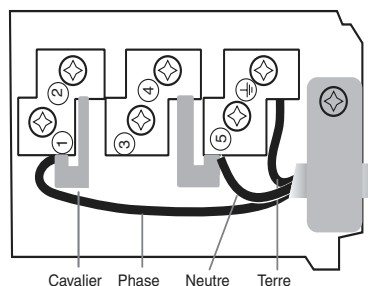


Si la table est équipée d'un câble d'alimentation déjà raccordé, branchez-le au réseau en respectant la couleur des fils comme illustré dans le schéma ci-contre.

Si la table n'est pas équipée d'un câble d'alimentation raccordé, procédez comme suit :

1. Utilisez le câble d'alimentation fourni (si prévu) ou un câble d'alimentation approprié, type H05VV-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble : 2,5 mm).
2. Faites levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier et ouvrez-le (voir figure Bornier).
3. Le bornier est déjà prévu pour raccordement monophasé : assurez-vous que les cavaliers de raccordement entre les bornes 1 et 2 et ceux entre les bornes 4 et 5 sont bien positionnés (voir figure Monophasé).
4. Positionnez les fils conformément aux indications de la figure et du tableau ci-dessous et procédez au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

Tension type et fréquence réseau	Raccordements électriques	Bornier
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Monophasé
230V 2 ~ 50 Hz		



Monophasé

5. Fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Autres types de branchement

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

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

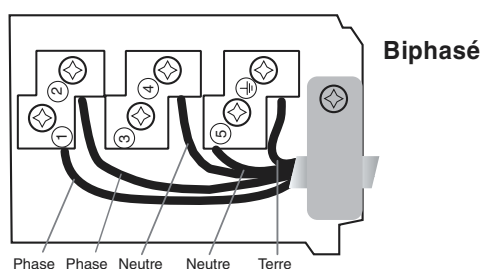
Tension type et fréquence réseau

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

procédez comme suit :

1. Utilisez un câble d'alimentation approprié, type H05VV-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble \square : 1,5 mm).
2. Faites levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier et ouvrez-le (*voir figure Bornier*).
3. Dévissez la vis du serre-câble et les vis des bornes correspondant au type de raccordement nécessaire et positionnez les cavaliers de raccordement conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous.
4. Positionnez les fils conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous et procédez au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

Tension type et fréquence réseau	Raccordements électriques	Bornier
400V 2-N ~ 50 Hz		Triphasé 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Triphasé 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Biphasé



5. Fixez le câble d'alimentation dans le serre-câble correspondant et fermez le couvercle.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

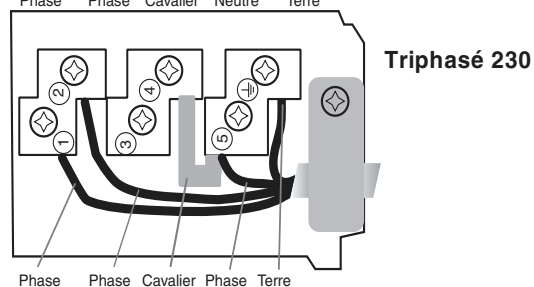
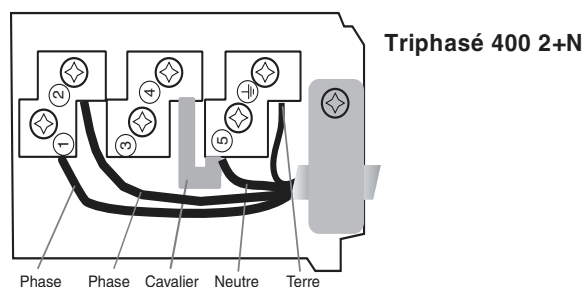
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique de l'appareil;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise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

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

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

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

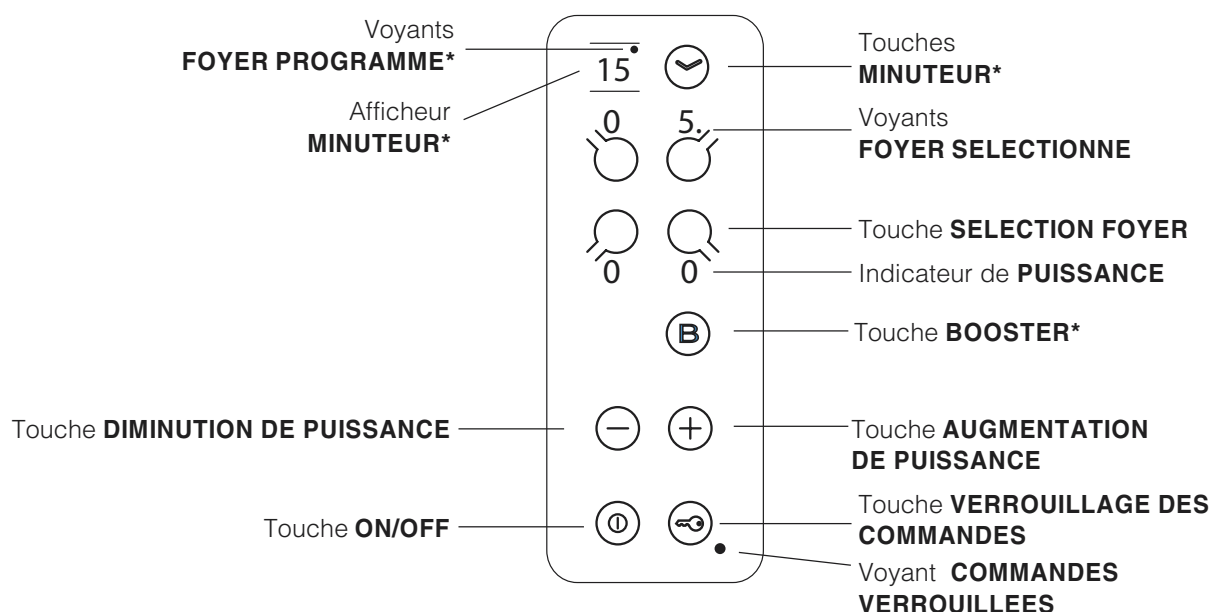
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.



Description de l'appareil

Tableau de bord

FR



- Afficheur **MINUTEUR** pour afficher les choix correspondant à la programmation (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touches **MINUTEURS INDEPENDANTS** pour programmer chaque foyer (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyants **FOYER PROGRAMME** pour indiquer que le foyer correspondant a été programmé (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **BOOSTER** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **FOYER SELECTIONNE** pour signaler que le foyer correspondant a été sélectionné et que les régulations sont donc possibles.
- Touche **SELECTION FOYER** pour sélectionner le foyer souhaité
- Indicateur de **PUISSANCE** une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).

* N'existe que sur certains modèles


Mise en marche et utilisation

FR

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

! Lors du branchement de la table, un bip sonore retentit au bout de quelques secondes. A partir de ce moment-là vous pouvez allumer votre table de cuisson.

Mise sous tension de la table de cuisson


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

Allumage des foyers

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

- Appuyez sur la touche "+" pour activer le foyer, puis sélectionnez la puissance souhaitée à l'aide des touches "-" et "+".
- Pour sélectionner directement la puissance maximale, appuyez brièvement sur la touche "-".

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur les foyers arrière, pour l'activer appuyez sur la touche . L'afficheur de puissance indique "P". Cette fonction suralimente à 3000 W la zone de cuisson concernée.

Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un des foyers arrière est activé, le foyer avant correspondant a une puissance maximale limitée à 600 W (ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche s'abaisse).

! Foyers extensibles ovales* : ils ne peuvent être suralimentés que si l'ovale tout entier a été activé.



! Ne placez pas deux petites casseroles sur les foyers ovales.

Extinction des foyers

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

Programmation de la durée de cuisson*



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

1. Sélectionnez le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Réglez sa température.
3. Appuyez sur la touche de programmation .
3. Sélectionnez la durée de cuisson désirée à l'aide des touches "-" et "+".
4. Appuyez sur la touche  pour confirmer.


Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (pendant 1 minute) et le foyer s'éteint.

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

Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Appuyez sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume. Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : appuyez sur la touche  pendant quelques instants, le voyant s'éteint et les commandes sont déverrouillées.

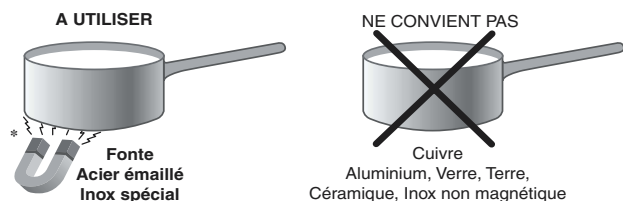
Extinction de la table de cuisson

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

* N'existe que sur certains modèles

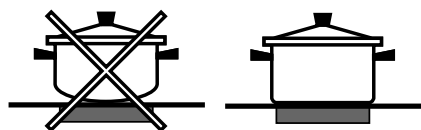
Conseils d'utilisation de votre appareil

! Utilisez des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en : fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour vous assurer de la compatibilité d'un récipient, vous pouvez faire un test avec un aimant.



Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson :

- Utilisez des casseroles à fond plat et de forte épaisseur pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe



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



- Veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Evitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz. La concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd de son adhérence.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. Le voyant clignotant peut signaler :

- une casserole incompatible
- une casserole de trop petit diamètre
- que la casserole a été soulevée

Indicateurs de chaleur résiduelle

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

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur de puissance indique "—". Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

L'appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui interrompt instantanément le fonctionnement des foyers dès qu'un temps limite de fonctionnement à un niveau de puissance donné est atteint. Pendant l'interruption de sécurité, l'afficheur indique "0". Exemple : le foyer arrière droit est réglé sur 5, tandis que le foyer avant gauche est réglé sur 2. Le foyer arrière droit s'éteindra au bout de 3 heures de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 10 heures.

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

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

Précautions et conseils

FR

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

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :
-73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives
-89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
-93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
-2002/96/EC

Sécurité générale

! Veillez à ce que l'entrée d'air par la grille du ventilateur reste bien dégagée. La table à encastrer a en effet besoin d'une bonne ventilation pour refroidir les composants électroniques

! L'installation d'une table à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous-plan (chaleur) ou d'un lave-linge (vibrations) est déconseillée. L'espace serait insuffisant pour assurer l'aération nécessaire aux éléments électroniques.

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

encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.

- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout heurt accidentel.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- 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.



Mise au rebut

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

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

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

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

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

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

L'acier inox peut se tacher sous l'effet d'une eau très calcaire qui resterait pendant longtemps au contact de ce dernier ou bien sous l'effet de produits de nettoyage contenant du phosphore. 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.

Démontage de la table

S'il vous faut démonter la table de cuisson :

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

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

Description technique des foyers

FR

L'induction est le procédé de cuisson le plus rapide. Contrairement aux plaques traditionnelles, le foyer n'émet aucune chaleur : la chaleur est produite à l'intérieur du récipient à condition que le fond de ce dernier soit en matériau ferromagnétique.

TABLES DE CUISSON	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Foyers	Puissance	Puissance
Arrière Droit	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Avant Droit	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Avant gauche	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Arrière gauche	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se *
Puissance maxi. totale	7200	7200

PIANI COTTURA	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Zone di cottura	Puissance	Puissance
Arrière Droit	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Avant Droit	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Avant gauche		I 1800 W
Arrière gauche	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Puissance maxi. totale	6600 W	6600 W

Légende :

I = foyer à induction simple

IO = foyer à induction ovale

ID = foyer à induction double

B = booster: le foyer peut être suralimenté à 3000 W

* = la puissance maximale est limitée à 600 W tant que le booster est activé sur le foyer arrière correspondant (voir *Mise en marche et Utilisation*).

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

ES

Español, 61

TI 8624

TI 8624 400

TI 7624

TI 7624 400

TI 6514

TI 6514 400

TI 6523

Samenvatting

Het installeren, 32-34

Plaatsing

Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 35

Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 36-37

Inschakelen kookplaat

Inschakelen kookgedeeltes

Booster functie

Uitzetten kookgedeeltes

Programmering kooktijd

Blokkering van het bedieningspaneel

Uitschakelen kookplaat

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Veiligheidssystemen

Voorzorgsmaatregelen en advies, 38

Algemene veiligheidsmaatregelen

Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 39

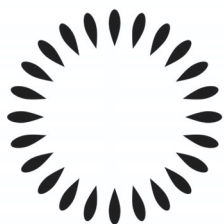
De elektrische stroom afsluiten

Schoonmaken van het apparaat

De kookplaat verwijderen

Technische beschrijving van de modellen, 40

NL



Scholtès

Het installeren

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.
! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

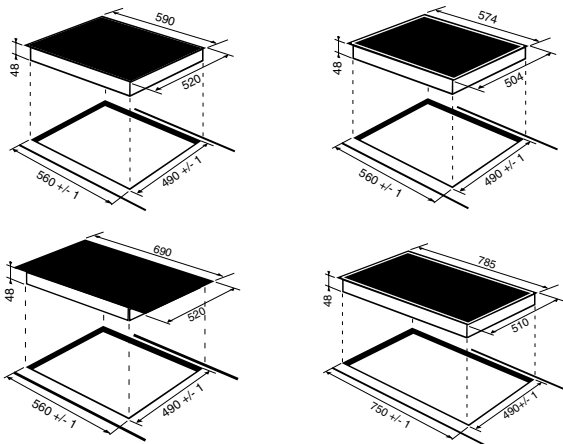
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden weggegooid volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

Inbouw

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

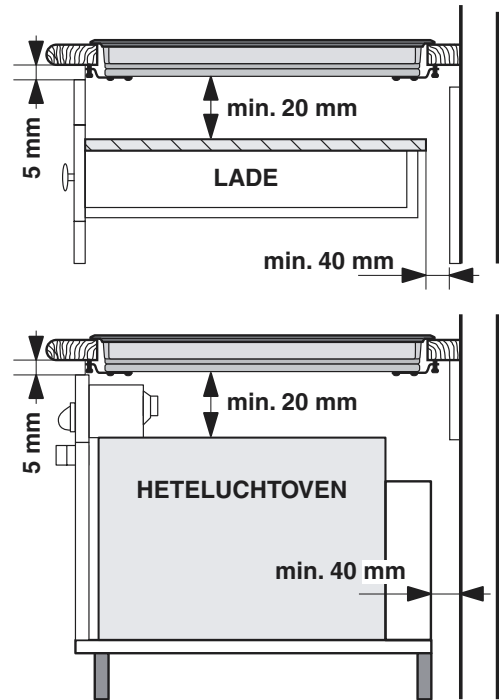
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geventileerd afkoelingsstelsel;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: indien u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

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

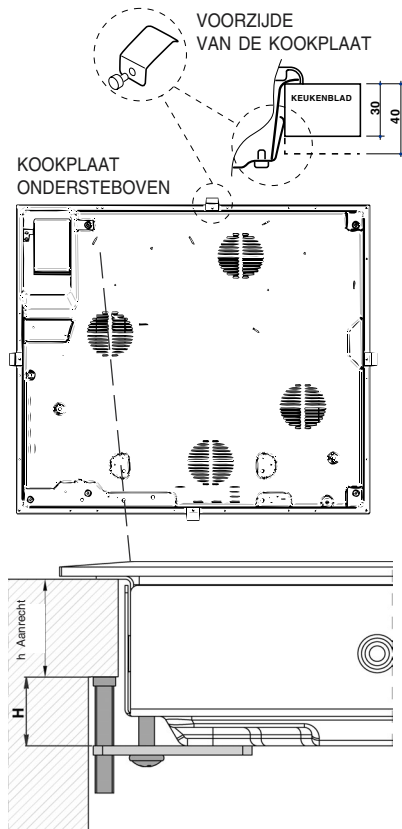
- op een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of op 600 mm van elk ander verticaal oppervlak;
- zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.



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.



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

- als de dikte 30 mm is: schroef 23 mm;
- als de dikte 40 mm is: schroef 13 mm.

Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

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

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

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

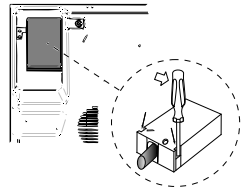
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

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

Klemmenbord

KOOKPLAAT
ONDERSTEBOVEN



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

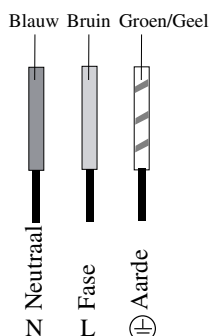
Eenfasige aansluiting

! De eventueel bijgeleverde kabel is alleen geschikt voor dit type installatie.

Eigenschappen van het elektrische net:

Spanningstype en netfrequentie

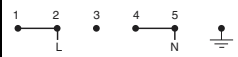
- 230/240V 1+N ~ 50/Hz
- 230V 2 ~ 50/Hz

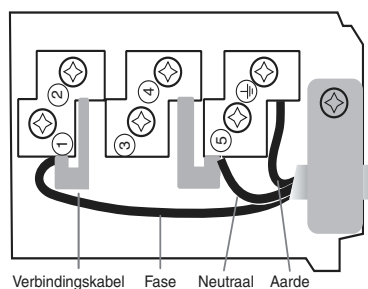


Als de kookplaat al beschikt over een voedingskabel, moet u hem aan het elektrische net verbinden door de kabelkleuren te bevestigen volgens het schema hiernaast.

Als de kookplaat niet voorzien is van een voedingskabel, moet u op de volgende wijze te werk gaan:

1. Gebruik bijgeleverde voedingskabel (waar aanwezig) of een geschikte voedingskabel, type H05VV-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 2,5 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier en open het (zie afbeelding *Klemmenbord*).
3. Het klemmenbord is ingesteld voor een eenfasige aansluiting: verzeker u ervan dat de verbindingkabels tussen de klemmetjes 1 en 2 en die tussen de klemmetjes 4 en 5 zich in de correcte positie bevinden (zie afbeelding *Eenfase*).
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeelding en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Eenfase
230V 2 ~ 50 Hz		



Eenfase

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

Andere soorten aansluitingen

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

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

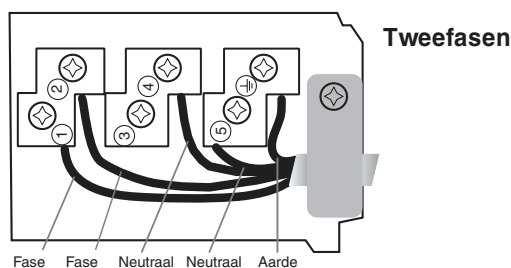
Spanningstype en netfrequentie

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

ga dan als volgt te werk:

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

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische aansluitingen	Klemmenbord
400V 2-N ~ 50 Hz		Driefasen 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Driefasen 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Tweefasen



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

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

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

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

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

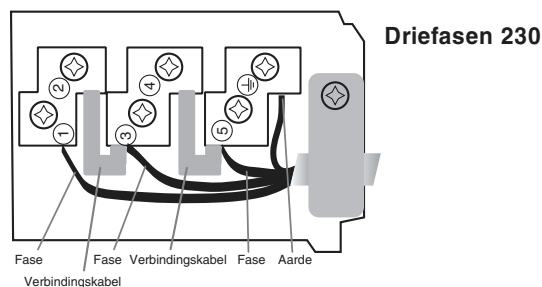
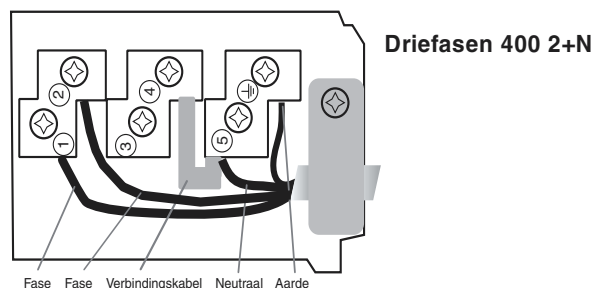
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje dat zich op het apparaat bevindt;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

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

! De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

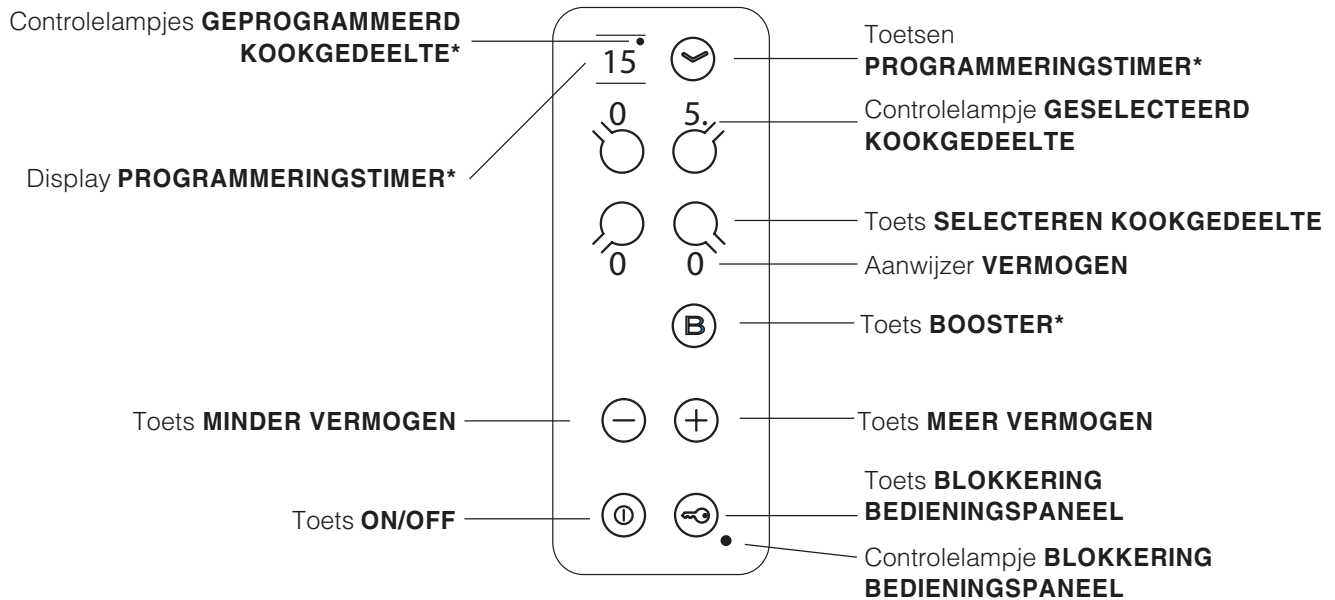
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

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



Beschrijving van het apparaat

Bedieningspaneel



- Display **PROGRAMMERINGSTIMER** toont de keuzes betreffende de programmering (zie *Starten en gebruik*).
- Toetsen **PROGRAMMERINGSTIMER** om de programmering van elk kookgedeelte te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampjes **GEPROGRAMMEERD KOOKGEDEELTE** geven aan dat betreffend kookgedeelte geprogrammeerd is (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de programmering van het kookvlak worden uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** toont dat de blokkering van het bedieningspaneel is uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **BOOSTER** om het extra vermogen - 3000 W - van het kookgedeelte in te schakelen (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **GESELECTEERD KOOKGEDEELTE** geeft aan dat betreffend kookgedeelte geselecteerd is en dat u het kunt regelen.
- Toets **SELECTEREN KOOKGEDEELTE** om het gewenste kookgedeelte te selecteren
- Aanwijzer **VERMOGEN** geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **MEER VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **MINDER VERMOGEN** om de kookplaat uit te zetten en het vermogen te regelen (zie *Starten en gebruik*).

* Slechts op enkele modellen aanwezig.


Starten en gebruik

NL

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

! Als de kookplaat elektrisch wordt aangesloten hoort u na enkele seconden een kort geluidssignaal afgaan. Alleen dan kunt u de kookplaat aanzetten.

Inschakelen kookplaat


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

Inschakelen kookgedeeltes

Iedere kookgedeelte wordt door middel van een stroomsterkeregelbaar bediend. De regelaar bestaat uit de twee knoppen (- en +).

- Druk op de knop "+" om de kookplaat in te schakelen en stel vervolgens het gewenste vermogen in door op de knoppen "-" en "+" te drukken.
- Als u gelijk het maximum vermogen wilt instellen moet u even op de knop "-" drukken.

Booster functie*

Om in het achterste kookgedeelte de verwarmingstijd te versnellen kunt u de booster functie activeren door op de knop  te drukken. Op de display van de stroomsterkte aanwijzer verschijnt "P". Door middel van deze functie wordt het vermogen in dit kookgedeelte verhoogd tot 3000 W.

De boosterfunctie stopt automatisch na 4 minuten. Zolang de booster in het achterste kookgedeelte actief is, zal het gedeelte daarvoor slechts over een maximaal vermogen van 600 W beschikken (bv.: als in het kookgedeelte linksachter de booster is ingeschakeld, zal het vermogen in het kookgedeelte linksvoor verminderen).

! Ovale kookgedeeltes*: het extra vermogen kan alleen worden ingeschakeld als het hele ovale gedeelte actief is.

! Plaats nooit twee kleine pannen op het ovale kookgedeelte.

Uitzetten kookgedeeltes

- Druk op de knop "-": het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.
- U kunt ook tegelijkertijd op de knoppen "-" en "+" drukken: het vermogen gaat onmiddellijk terug tot 0 en het kookgedeelte gaat uit.

Programmering kooktijd*

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

1. Kies het kookgedeelte door middel van de speciale selectietoets;
2. Regel de temperatuur.
3. Druk op de programmeertoets .
3. Stel de gewenste kooktijd in door middel van de toetsen "-" en "+".
4. Bevestig door op de knop  te drukken.


De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat. Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

Blokking van het bedieningspaneel

Als de kookplaat in werking is kunt u het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenst aanraken te vermijden (kinderen,

schoonmaakhandelingen, enz.). Door op de knop  te drukken zal het bedieningspaneel worden geblokkeerd. Het controlelampje boven de toets gaat aan. Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk even op de toets . Het controlelampje gaat uit en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd.

Uitschakelen kookplaat

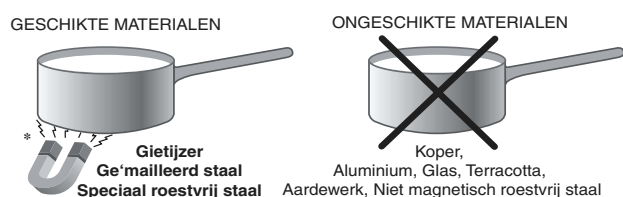
Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.

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

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

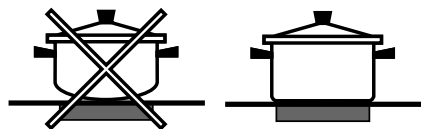
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! Gebruik pannen die gemaakt zijn van materiaal dat geschikt is voor inductie (ferromagnetisch materiaal). Wij raden het gebruik aan van pannen van: gietijzer, geëmailleerd staal of speciaal inductie roestvrij staal. U kunt zelf testen of een pan geschikt is door hem uit te proberen met een magneet.



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- Gebruik alleen pannen met een dikke, platte bodem zodat ze perfect aansluiten op het verwarmingsvlak.



- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken zodat alle beschikbare hitte wordt benut.



- Houd de bodem van de pannen altijd goed schoon en droog zodat ze goed aansluiten op het kookvlak. Dit verlengt de levensduur van zowel de pannen als het kookvlak zelf.
- Vermijd dezelfde pannen te gebruiken die u ook op een gasfornuis heeft gebruikt: de warmteconcentratie van gasbranders kan de bodem van pannen vervormen, waardoor ze niet goed meer aansluiten.

Veiligheidssystemen

Pannensensor

Ieder kookgedeelte is voorzien van een systeem dat waarneemt of er een pan op staat. De plaat straalt alleen warmte uit als er een pan van de juiste afmetingen op staat. Het knipperende controlelampje kan betekenen:

- dat de pan niet geschikt is
- dat de pan een te kleine diameter heeft
- dat de pan niet goed aansluit

Aanwijzers van de resterende warmte

Zolang de temperatuur van de kookgedeeltes boven de 60°C blijft, zal ook na het uitschakelen van het kookgedeelte de aanwijzer van de resterende warmte, die zich naast het kookgedeelte bevindt, aanblijven. Dit om te voorkomen dat u zich verbrandt.

Oververhitting

In het geval van een oververhitting van de elektronische onderdelen gaat de kookplaat automatisch uit en verschijnt op de display “—”. Deze boodschap verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur voldoende is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat beschikt over een veiligheidsschakelaar die de kookgedeeltes automatisch uitschakelt als de tijdslimiet voor een bepaald vermogensniveau is bereikt. Tijdens deze veiligheidsonderbreking vertoont de display het cijfer “0”.

B.v.: de kookplaat rechtsachter staat op 5, terwijl de plaat linksvoor op 2 staat. De plaat rechtsachter zal automatisch na 3 uur uitgaan, de plaat linksvoor na 10 uur.

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

- een voorwerp (pan, bestek, enz.) dat meer dan 10 seconden op het bedieningspaneel ligt,
- gemors op het bedieningspaneel,
- een te lange druk op een toets, kunnen een geluidssignaal veroorzaken. Verwijder de oorzaak van de storing en het geluidssignaal houdt op. In deze gevallen zal het bedieningspaneel automatisch worden geblokkeerd: om het weer in te schakelen moet u op de toets [sleutel icoon] drukken. De instellingen worden behouden. Als de oorzaak van de storing niet wordt verwijderd blijft het geluidssignaal gaan en gaat de kookplaat uit.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

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

CE Dit apparaat voldoet aan de volgende EU Richtlijnen:

- 73/23/EEG van 19/02/73 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen
- 89/336/EEG van 03/05/89 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen
- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.
- 2002/96/EC

Algemene veiligheidsmaatregelen

! Controleer dat de luchttoevoeropening van het rooster van de ventilator niet verstopt is. De inbouwkeukenplaat moet voorzien zijn van een goede ventilatie voor het afkoelen van de elektronische componenten.

! Het is niet aan te raden de inductieplaat boven een koelkast te plaatsen (hitte) of boven een wasautomaat (trillingen). Er zou geen voldoende ruimte zijn voor de ventilatie van de elektronische elementen.

- 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 de kookplaat niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- De glaskeramische kookplaat is bestand tegen mechanische stoten. Hij kan echter worden beschadigd (of barsten) als hij wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).
- Houdt voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog

warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u een zware schade aanrichten.

- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegen stoot.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- 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 dezen 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.

Afvalverwijdering



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

De elektrische stroom afsluiten

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

Schoonmaken van het apparaat

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

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

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

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

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

Raamwerk van roestvrij staal (slechts bij modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die fosfor bevatten. Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

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

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

Technische beschrijving van het kookgedeelte

NL

Het inductiesysteem is het snelste kookstelsel dat er bestaat. In tegenstelling tot conventionele kookplaten wordt niet het kookgedeelte verwarmd: de warmte wordt rechtstreeks binnenin de pan gecreëerd, die daarom een bodem van ferromagnetisch materiaal moet bezitten.

KOOKPLATEN	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Kookgedeeltes	Vermogen	Vermogen
Rechtsachter	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Rechtsvoor	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Linksvoor	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Linksachter	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se *
Max. totaal vermogen	7200	7200

KOOKPLATEN	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Kookgedeeltes	Vermogen	Vermogen
Rechtsachter	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Rechtsvoor	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Linksvoor		I 1800 W
Linksachter	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Max. totaal vermogen	6600 W	6600 W

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

IO = ovaal kookgedeelte met inductie

ID = kookgedeelte met dubbele inductie

B = booster: inschakelen van het extra vermogen tot 3000 W in het kookgedeelte

* = het maximale vermogen wordt beperkt tot 600 W terwijl de booster in het kookgedeelte erachter actief is (*zie Starten en gebruik*).

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

ES

Español, 61

TI 8624

TI 8624 400

TI 7624

TI 7624 400

TI 6514

TI 6514 400

TI 6523

Inhaltsverzeichnis

Installation, 42-44

Aufstellung

Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 45

Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 46-47

Einschalten des Kochfeldes

Einschalten der Kochzonen

Booster-Funktion

Ausschalten der Kochzonen

Programmierung der Garzeit

Sperre der Schaltelemente

Ausschalten des Kochfeldes

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

Sicherheitsvorrichtungen

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 48

Allgemeine Sicherheit

Entsorgung

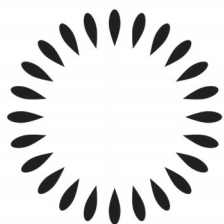
Reinigung und Pflege, 49

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Reinigung Ihres Gerätes

Demontage des Kochfeldes

Technische Beschreibung der Modelle, 50



Scholtès

Installation

DE

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

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

Aufstellung

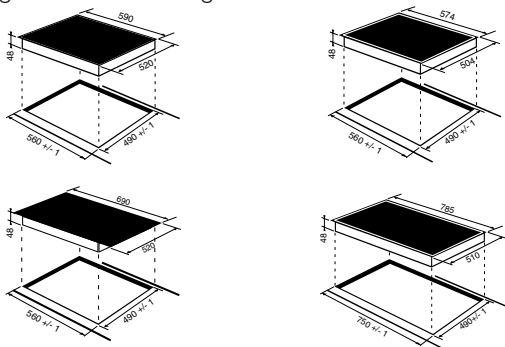
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! 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:

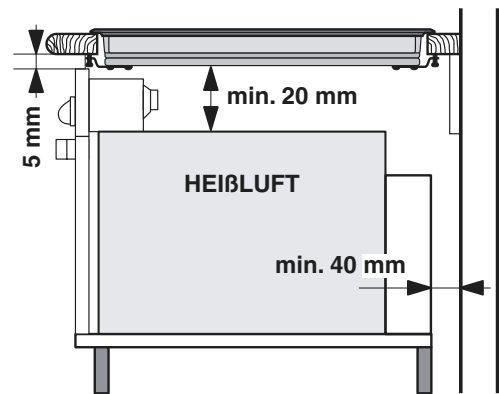
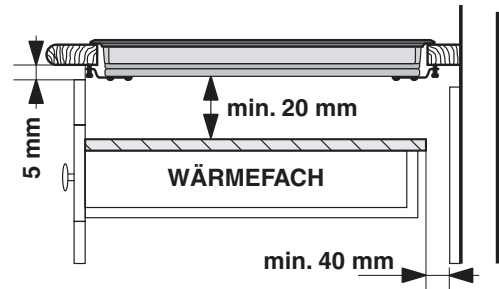
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über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

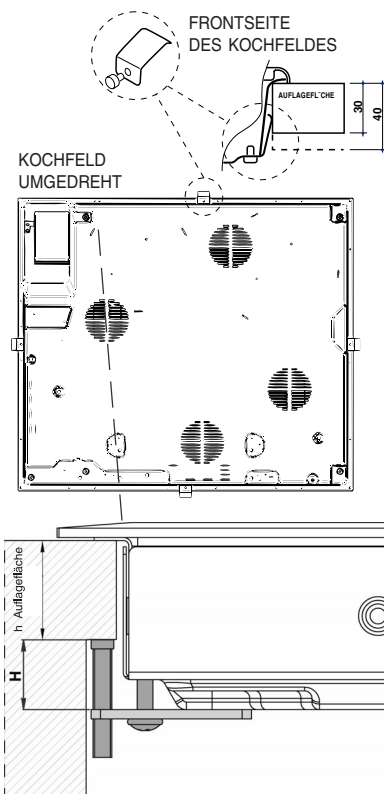
- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



Befestigung

Die Kochmulde muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden.

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



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

- 30 mm: Schraube 23 mm;
- 40 mm: Schraube 13 mm.

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

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

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

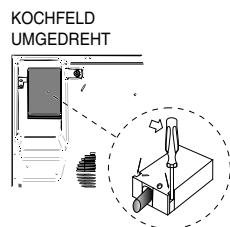
! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit stromführenden Teilen ausgeschlossen sein.

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

Elektroanschluss

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

Klemmgehäuse



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

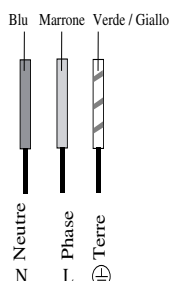
Einphasenanschluss

! Das eventuell mitgelieferte Netzkabel ist nur für diese Installationsart vorgesehen.

Eigenschaften der Elektroanlage:

Netzspannung und -frequenz

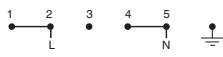
- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

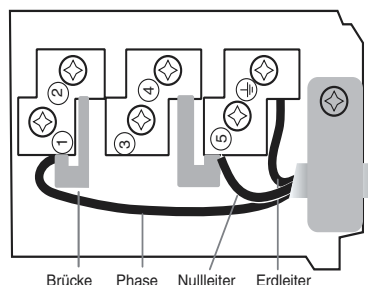


Ist das Gerät mit einem bereits angeschlossenen Versorgungskabel bestückt, dann ist dieses unter Berücksichtigung der Farben der Anschlussdrähte gemäß dem nebenstehend abgebildeten Schaltplan an das Stromnetz anzuschließen.

Ist das Kochfeld nicht mit einem bereits angeschlossenen Kabel bestückt, dann verfahren Sie bitte wie folgt:

1. Verwenden Sie das mitgelieferte Versorgungskabel (wo vorhanden) oder ein entsprechendes Versorgungskabel des Typs H05VV-F, oder eines höheren Wertes, geeigneter Maße (Kabelquerschnitt: 2,5 mm).
2. Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an (siehe Abbildung *Klemmgehäuse*).
3. Das Klemmgehäuse ist werkseitig für den Einphasenanschluss vorgesehen: Stellen Sie sicher, dass sich die Brücken zwischen den Klemmen 1 und 2 sowie die zwischen 4 und 5 in korrekter Stellung befinden (siehe Abbildung *Einphasenanschluss*).
4. Verlegen Sie die Drähte gemäß der nachstehenden Zeichnung und schließen Sie die Drähte an. Ziehen Sie die Klemmschrauben hierbei fest an.

Netzspannung und -frequenz	Elektrischer Anschluss	Klemmgehäuse
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Einphasenanschluss
230V 2 ~ 50 Hz		



Einphasenanschluss

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

Andere Anschlussarten

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

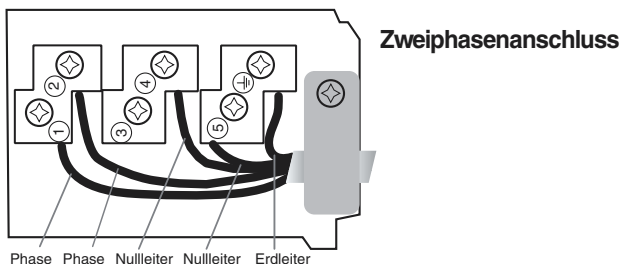
Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

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

dann verfahren Sie wie folgt:

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

Netzspannung und -frequenz	Elektrischer Anschluss	Klemmgehäuse
400V 2-N ~ 50 Hz		Dreiphasenanschluss 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Dreiphasenanschluss 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Zweiphasenanschluss



Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

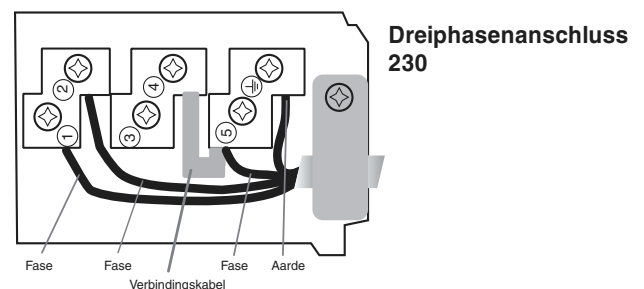
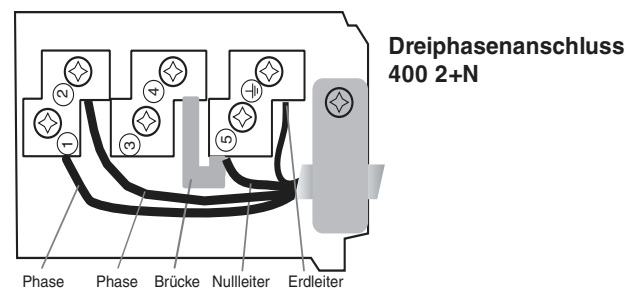
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild (befindlich auf dem Gerät) angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die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

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

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

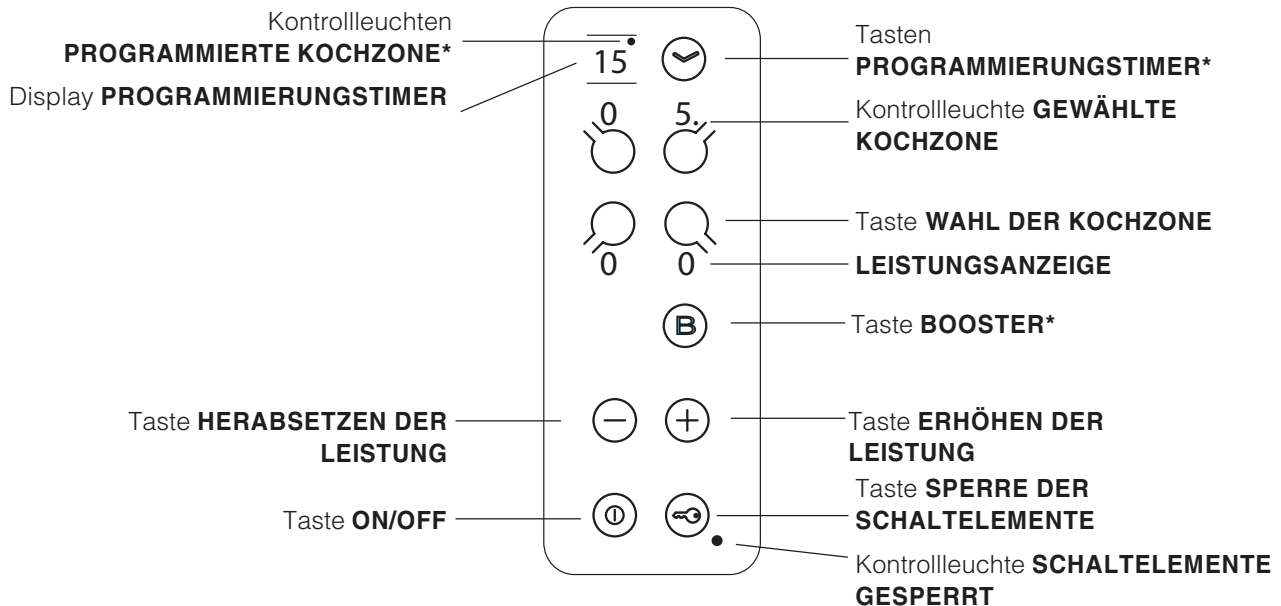
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.



Beschreibung des Gerätes

Bedienfeld

DE



- Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER**: Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Tasten **PROGRAMMIERUNGSTIMER**: Mittels dieser Tasten kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE**: Diese zeigen an, dass die entsprechende Kochzone programmiert wurde (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **BOOSTER**: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **GEWÄHLTE KOCHZONE**: Diese zeigt an, dass die der Kontrollleuchte entsprechende Kochzone gewählt wurde und die gewünschten Einstellungen demnach vorgenommen werden können.
- Taste **WAHL DER KOCHZONE**: Mittels dieser wird die gewünschte Kochzone gewählt.
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ERÖHEN DER LEISTUNG**: Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**: Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

* Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

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

! Wird das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen, 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 ca. 1 Sekunde gedrückt halten) eingeschaltet.

Einschalten der Kochzonen

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

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

Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit der hinteren Kochzonen kann durch Drücken der Taste  die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Auf dem Display erscheint die Anzeige "P". Diese Funktion erweitert die gewählte Kochzone auf 3000 W.

Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Sobald die Boosterfunktion zu einer der hinteren Kochzonen zugeschaltet wird, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen Kochzone, für die Zeit, für die die Boosterfunktion in Betrieb bleibt, auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt. (Beispiel: Wurde die Boosterfunktion der hinteren linken Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen linken Kochzone.)

! Ovale Kochzonen*: Diese können nur dann leistungsverstärkt werden, wenn das gesamte Oval aktiviert wird.



! Stellen Sie niemals zwei kleine Töpfe nebeneinander auf die ovale Kochzone.

Ausschalten der Kochzonen

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


Programmierung der Garzeit*

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

1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahl Taste.
2. Stellen Sie die Gartemperatur ein.
3. Drücken Sie die Programmiertaste .
3. Stellen Sie über die Tasten "-" und "+" die gewünschte Garzeit ein.
4. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.

Sperre der Schaltelemente

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

Ausschalten des Kochfeldes

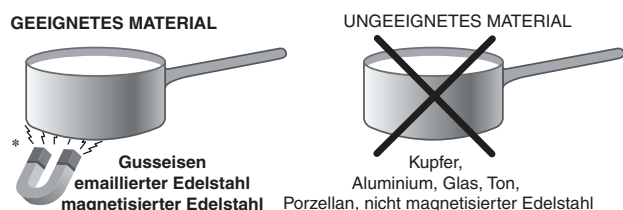
Drücken Sie die Taste ; das Kochfeld wird ausgeschaltet.

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

* Nur bei einigen Modellen.

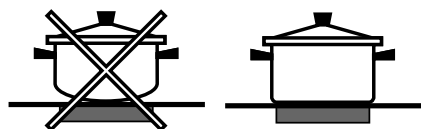
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit eines Kochgeschirrs.



So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

- Verwenden Sie Kochgeschirr mit dickem und ebenem Boden, um sicher zu sein, dass dieser perfekt auf der Kochzone aufliegt.



- Benutzen Sie stets nur 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.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone 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:

- ungeeignetes Kochgeschirr
- ein zu geringer Topfdurchmesser
- der Topf wurde abgenommen.

Restwärmeanzeigen

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

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige "—". Diese Meldung erlischt, und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsautomatik ausgestattet, die die Kochzone automatisch abschaltet, wenn die maximale Betriebszeit auf einer gewissen Leistungsstufe erreicht wird. Bei Auftreten eines solchen Sicherheitsintervalls erscheint auf dem Display die Anzeige „0“.

Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 3 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 10 Stunden.

Tonsignal

Einige Betriebsanomalien, verursacht durch:

- Gegenstände (Topf, Besteck usw.), die für länger als 10 Sekunden auf dem Schaltfeld liegen,
- Flüssigkeit, die über das Schaltfeld gegossen wurde,
- ein zu langer Druck auf eine Taste, können die Ursache für ein Warnsignal sein. Um das Warnsignal auszuschalten, muss der Grund der Störung beseitigt werden. Befindet sich das Kochfeld in einem solchen Zustand, werden die Schaltelemente automatisch gesperrt: Zum Entsperrern der Schaltelemente drücken Sie die Taste [Schlüssel-Symbol], die Einstellungen werden beibehalten. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

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

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- 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/CEE vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EC

Allgemeine Sicherheit

! Stellen Sie bitte sicher, dass das Belüftungsgitter des Gebläses niemals verstopft bzw. abgedeckt wird. Das Einbaukochfeld erfordert eine korrekte Belüftung zur Kühlung der elektronischen Teile.

! Es wird davon abgeraten, ein Induktionskochfeld über einem Untertisch-Kühlschrank (Wärmequelle) oder über einer Waschmaschine (Vibrationen) zu installieren. Der zur Belüftung der elektronischen Teile erforderliche Raum wäre absolut unzureichend.

- 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 gelangen.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

- 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.

Entsorgung



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

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

Reinigung Ihres Gerätes

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

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

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

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

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

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

Demontage des Kochfeldes

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

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

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

Technische Beschreibung der Kochzonen

DE

Kochen mit Induktion ist die schnellste und zeitsparendste Art des Kochens. Im Gegensatz zu traditionellen Kochzonen wird bei Induktionsbeheizung die Kochzone nicht erhitzt: Die Hitze wird direkt im Innern des Topfes erzeugt, Voraussetzung dafür ist lediglich ein Kochtopf mit Boden aus magnetisiertem Material.

KOCHFELDER	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Kochzonen	Leistung	Leistung
Hinten rechts	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Vorne rechts	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Vorne links	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Hinten links	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se *
Maximalleistung (kW)	7200	7200

KOCHFELDER	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Kochzonen	Leistung	Leistung
Hinten rechts	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Vorne rechts	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Vorne links		I 1800 W
Hinten links	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Maximalleistung (kW)	6600 W	6600 W

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

IO = Erweiterbare ovale Induktions-Kochzone

ID = Erweiterbare Induktions-Doppelkochzone

B = Booster: Die Leistung dieser Kochzone kann bis auf 3000 W erhöht werden

* = Die maximale Leistung wird auf 600 W begrenzt, solange die Boosterfunktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (*siehe Inbetriebnahme und Gebrauch*).

Instruções para a utilização

PLANO DE COZEDURA



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands, 31



Deutsch, 41



Português, 51



Español, 61

TI 8624

TI 8624 400

TI 7624

TI 7624 400

TI 6514

TI 6514 400

TI 6523

Índice

PT

Instalação, 52-54

Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 55

Painel de comandos

Início e utilização, 56-57

Acender o plano de cozedura
Acender as zonas de cozedura
Função booster
Desligar as zonas de cozedura
Programar a duração de uma cozedura
Bloqueio dos comandos
Desligar o plano de cozedura
Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem
Dispositivos de segurança

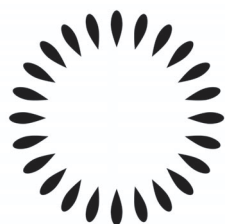
Precauções e conselhos, 58

Segurança geral
Eliminação

Manutenção e cuidados, 59

Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Desmontar o plano

Descrição técnica dos modelos, 60



Scholtès

Instalação

PT

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

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

Posicionamento

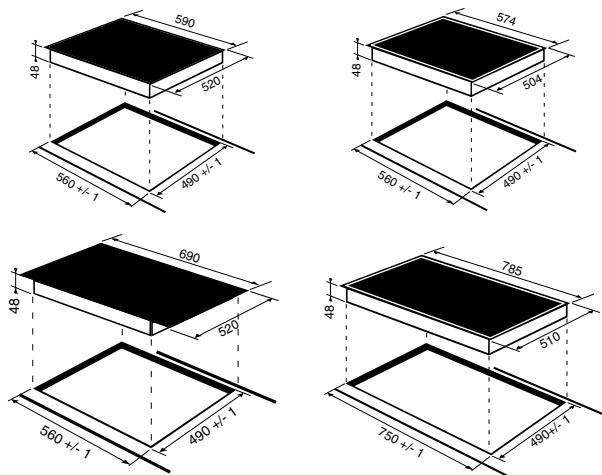
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

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

Encaixe

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

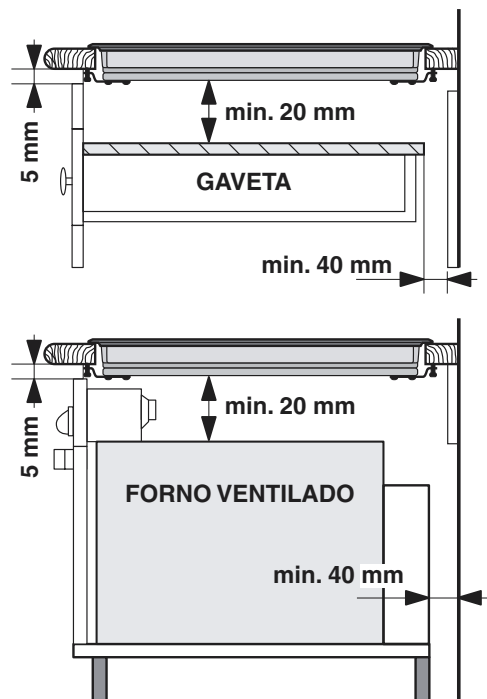
- o material do plano de apoio deve resistir a uma temperatura de aproximadamente 100°C;
- se desejar instalar o plano de cozedura sobre um forno, este deve ser equipado com de um sistema de arrefecimento com ventilação forçada;
- evite instalar o plano de cozedura sobre uma máquina de lavar louça: se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



Ventilação

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

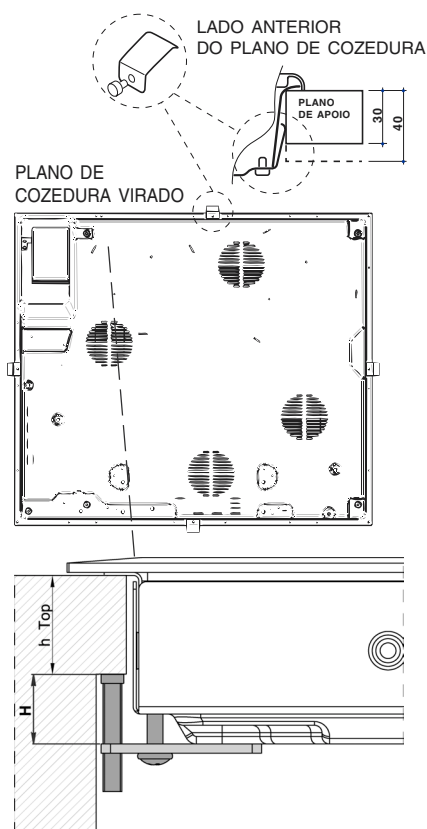
- a uma distância mínima de 40 mm da parede de trás e de 600 mm de quaisquer outras superfícies verticais;
- de forma a manter uma distância mínima de 20 mm entre o vão para o encaixe e o móvel abaixo dele.



Fixação

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

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



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

- 30 mm de espessura: parafuso 23 mm;
- 40 mm de espessura: parafuso 13 mm.

Para a fixação proceder da seguinte maneira:

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

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

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

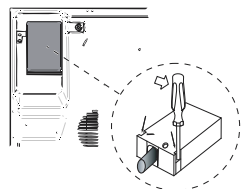
! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

Ligação eléctrica

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

Caixa de bornes

PLANO DE COZEDURA VIRADO



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

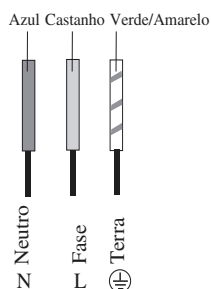
Ligação monofásica

! O eventual cabo fornecido com o aparelho é predisposto unicamente para este tipo de instalação.

Características da instalação eléctrica:

Tensão tipo e frequência de rede

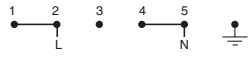
- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

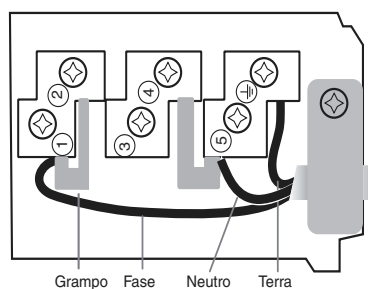


Se o plano estiver provido de cabo de alimentação já ligado, ligá-lo à rede eléctrica respeitando a cor dos fios como indicado no esquema ao lado.

Se o plano não estiver provido de cabo de alimentação ligado, proceder da seguinte maneira:

1. Utilize o cabo de alimentação fornecido com o aparelho (se presente) ou um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 2,5 mm).
2. Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abri-la (*veja imagem Caixa de bornes*).
3. A caixa de terminais já está predisposta para a ligação monofásica: verificar que os grampos de ligação entre os bornes 1 e 2 e aqueles entre 4 e 5 estejam na posição correcta (*veja a imagem Monofásica*).
4. Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

Tensão tipo e frequência rede	Ligações eléctricas	Caixa de bornes
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Monofásica
230V 2 ~ 50 Hz		



Monofásica

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

Outros tipos de ligações

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

Se o sistema eléctrico corresponder à uma dessas características:

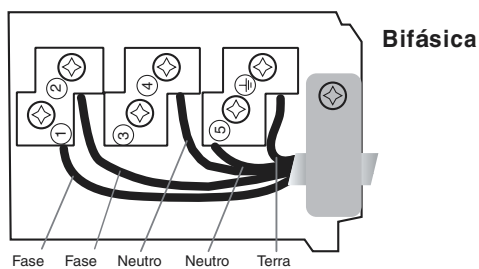
Tensão tipo e frequência de rede

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

proceder da seguinte maneira:

1. Utilizar um cabo de alimentação apropriado, tipo H05RR-F ou de valor superior, com medias adaptas (secção do cabo: 1,5 mm).
2. Utilize uma chave de fenda, para fazer alavanca nas linguetas laterais da tampa da caixa de bornes e abra-la (veja imagem Caixa de bornes).
3. Desatarraxe o parafuso do grampo do cabo e os parafusos dos bornes relativos ao tipo de ligação necessária e posicione os grampos de ligação conforme a tabela e os desenhos a seguir.
4. Posicione os fios de acordo com a tabela e os desenhos abaixo e efectue a ligação apertando todos os parafusos dos bornes.

Tensão tipo e frequência rede	Ligações eléctricas	Caixa de bornes
400V 2-N ~ 50 Hz		Trifásica 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Trifásica 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Bifásica



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

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

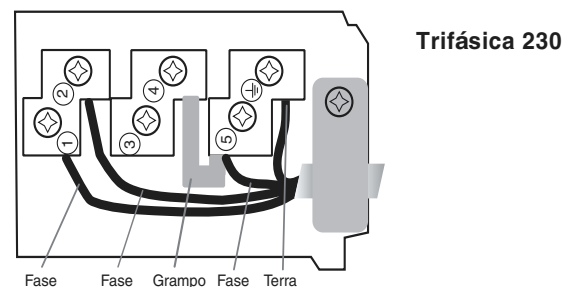
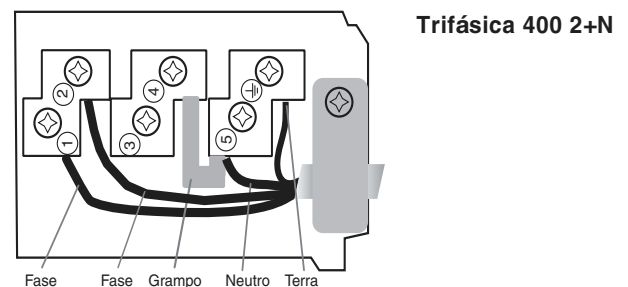
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação colocada no aparelho;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

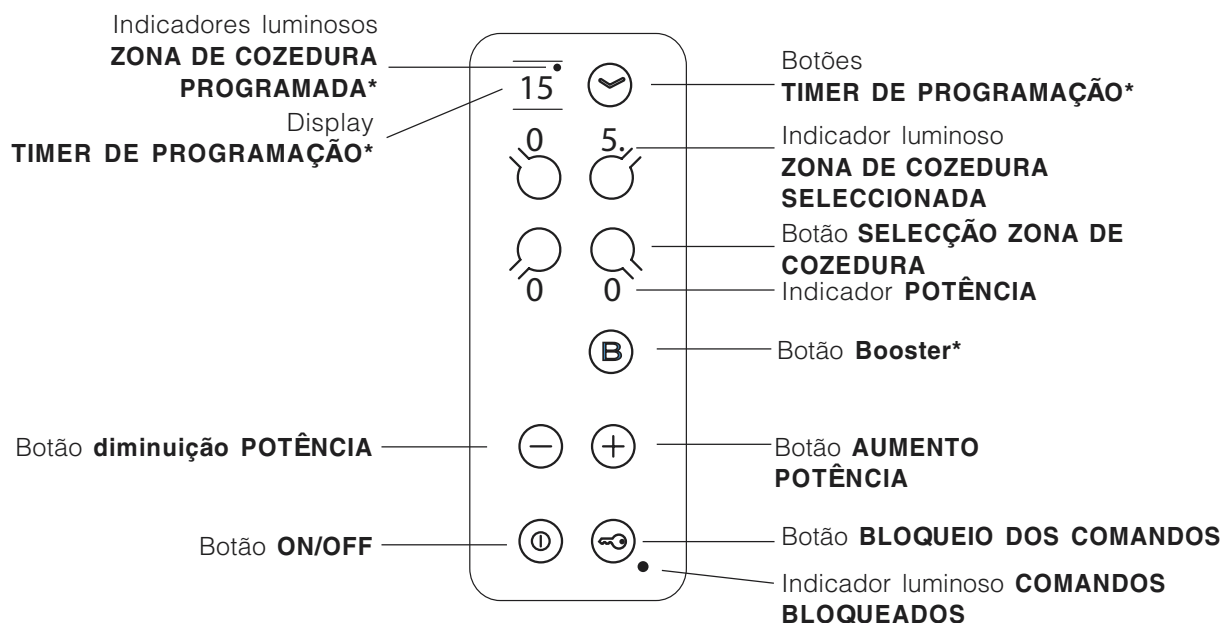
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

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



Descrição do aparelho

Painel de comandos



- Display **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** visualiza as escolhas relativas à programação (*veja Início e utilização*).
- Botões **TIMER DE PROGRAMAÇÃO** para regular a programação da duração de uma cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicadores luminosos **ZONA DE COZEDURA PROGRAMADA** indicam que a zona de cozedura relativa foi programada (*veja Início e utilização*).
- Botão **ON/OFF** para ligar e desligar o aparelho.
- Botão **BLOQUEIO DOS COMANDOS** para impedir modificações acidentais das regulações do plano de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **COMANDOS BLOQUEADOS** sinaliza o bloqueio dos comandos (*veja Início e utilização*).
- Botão **BOOSTER** para ligar a super alimentação 3000 W – da zona de cozedura (*veja Início e utilização*).
- Indicador luminoso **ZONA DE COZEDURA SELECCIONADA** indica que a zona de cozedura relativa foi seleccionada e são portanto possíveis as várias regulações.
- Botão **SELECCÃO ZONA DE COZEDURA** para seleccionar a zona de cozedura desejada.
- Indicador **POTÊNCIA** sinaliza visualmente o nível de calor alcançado.
- Botão **AUMENTO POTÊNCIA** para ligar a chapa e regular a potência (*veja Início e utilização*).
- Botão **DIMINUIÇÃO POTÊNCIA** para regular a potência e desligar a chapa (*veja Início e utilização*).

* Há somente em alguns modelos.


Início e utilização

PT

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

! Quando o plano de cozedura for ligado electricamente, toca um breve sinal acústico depois de alguns segundos. Somente neste ponto será possível ligar o plano de cozedura.

Acender o plano de cozedura


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

Acender as zonas de cozedura

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

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

Função booster*

Para acelerar os tempos de aquecimento, nas zonas de cozedura posteriores, é possível activar a função booster carregando na tecla . No display indicador da potência aparecerá "P". Esta função super alimenta a 3000 W a zona de cozedura interessada. O Booster interrompe-se automaticamente depois de 4 minutos. Até quando o booster de uma das zonas de cozedura posteriores estiver activado, a zona de cozedura anterior relativa estará limitada à potência máxima de 600 W (por ex.: se está activo o booster na chapa posterior esquerda, diminui a potência da chapa anterior esquerda).

! Zonas de cozedura ovais*: podem ser super alimentadas somente se estiver activado o oval inteiro.



! Não coloque duas painelas pequenas numa mesma zona de cozedura oval.

Desligar as zonas de cozedura

- Carregue na tecla "-": a potência da zona de cozedura descerá progressivamente até desligar-se.
- Ou então prima contemporaneamente as teclas "-" e "+": a potência volta imediatamente para 0 e a zona de cozedura desliga-se.



Programar a duração de uma cozedura*

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


1. Seleccione a zona de cozedura mediante o respectivo botão de selecção.
2. Regulação da temperatura
3. Carregue no botão de programação .
3. Defina a duração da cozedura que desejar mediante os botões "-" e "+".
4. Carregue na tecla  para confirmar.

A contagem regressiva do timer começará imediatamente. No final da cozedura programada será indicado por um sinal sonoro (que toca 1 minuto) e a zona de cozedura se apagará. Repita o procedimento descrito acima para cada chapa que deseja programar.

Bloqueio dos comandos

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

Desligar o plano de cozedura

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

Conselhos práticos para utilizar esta aparelhagem

! Utilize um recipiente cujo material de fabricação seja compatível com o princípio da indução (material ferromagnético). É recomendado o emprego de painelas de: ferro gusa, aço esmaltado ou inoxidável especial para indução. Para certificar-se da compatibilidade de um recipiente é suficiente fazer um teste com um íman.

* Há somente em alguns modelos.

MATERIAL ADEQUADO

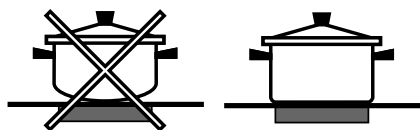


MATERIAL NÃO ADEQUADO



Para obter as melhores performances do plano de cozedura:

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



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



- Certifique-se que o fundo das panelas esteja sempre perfeitamente enxuto e limpo, para assegurar uma aderência certa e uma longa durabilidade não somente das zonas de cozedura, mas também das próprias panelas.
- Evite utilizar as mesmas panelas que emprega nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás poderá deformar o fundo das panelas, que desta maneira perderá aderência.

Dispositivos de segurança

Deteção de recipientes

Cada uma das zonas de cozedura é equipada com um dispositivo de detecção de panela. A chapa emite calor unicamente se houver uma panela de medidas adequadas na respectiva zona de cozedura. O indicador a piscar pode indicar:

- uma panela incompatível
- uma panela de diâmetro insuficiente
- que a panela está levantada

Indicadores de calor resíduo.

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

Aquecimento excessivo

No caso de superaquecimento dos componentes electrónicos, o plano de cozedura desliga-se automaticamente e no display aparece “—”. Esta mensagem desaparece e o plano volta a ser utilizável mal a temperatura desceu a um nível aceitável.

Interruptor de segurança

O aparelho é dotado de um interruptor de segurança que desliga as zonas de cozedura automaticamente quando é alcançado um tempo máximo de utilização a um determinado nível de potência. Durante uma interrupção de segurança, o display indicará “0”.

Exemplo: a chapa posterior direita está programada no 5, enquanto a chapa anterior esquerda no 2. A posterior direita irá desligar-se após 3 horas de funcionamento, a anterior esquerda após 10 horas.

Sinal acústico

Algumas anomalias, nomeadamente:

- um objecto (panela, talher etc.) foi deixado mais de 10 segundos na área de comandos;
- um derramamento na área dos comandos,
- se carregar muito tempo num botão, podem fazer tocar um sinal acústico. Resolva a causa do mau funcionamento para o sinal sonoro deixar de tocar. Nestas situações os comandos bloqueiam-se automaticamente: para desbloqueá-los carregue na tecla [ícone chave], as programações serão mantidas. Se a causa da anomalia não for removida, o sinal acústico persistirá e o plano irá desligar-se.

Precauções e conselhos

PT

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

CE Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:
- 73/23/CEE de 19/02/73 (Baixa Tensão) e posteriores modificações
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações
- 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações.
- 2002/96/CE

Segurança geral

! Controlar que a tomada de ar através da grelha do ventilador não esteja obstruída. O plano de encaixar, de facto, necessita de uma correcta ventilação para o arrefecimento dos componentes electrónicos.

! É desaconselhável instalar um plano de cozedura de indução encima de uma geladeira sob uma banca (calor) ou encima de uma máquina de lavar (vibrações). O espaço necessário para a ventilação dos elementos electrónicos seria insuficiente.

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

se deixá-los sobre as superfícies enquanto ainda estiverem quentes ou mornas, podem causar um dano grave à placa.

- Certifique-se que as pegas das painéis fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Não apoie objectos metálicos (facas, colheres, tampas, etc.) sobre o plano porque podem ficar quentes.
- **Advertência para os portadores de pacemaker ou outros dispositivos médicos implantáveis activos:**

O plano de cozedura é conforme a todas as normativas em vigor em matéria de interferências electromagnéticas.

Este produto responde portanto perfeitamente a todos os requisitos de lei (directivas 89/336/CEE). Foi projectado de modo que não crie interferências a outras aparelhagens eléctricas utilizadas, desde que as mesmas também sejam conformes às directivas acima citadas.

O plano de cozedura por indução gera campos electromagnéticos de curto alcance.

Para evitar qualquer risco de interferências entre o plano de cozedura e o pacemaker, este último deverá ser realizado em conformidade com as normativas em vigor.

Em relação a isto, podemos garantir unicamente a conformidade do nosso produto. Para informações sobre a conformidade ou eventuais problemas de incompatibilidade, contacte o seu médico ou o fabricante do pacemaker.

Eliminação



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

Desligar a corrente eléctrica

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

Limpeza do aparelho

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

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

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

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

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

Quadro em aço inoxidável (somente nos modelos com moldura)

O aço inoxidável pode manchar-se por causa da alta quantidade de calcário na água em contacto durante muito tempo com o metal, ou por causa de produtos de limpeza muito agressivos que contenham fósforo. É aconselhável enxaguar com água abundante e enxugar com cuidado, depois de ter limpado o plano. Se for derramada água, enxugue-a rapidamente com cuidado.

Desmontar o plano

Caso seja necessário desmontar o plano de cozedura:

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

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

Descrição técnica das zonas de cozedura

PT

O sistema a indução é o processo de cozedura mais rápido que existe. Ao contrário das chapas tradicionais, não é a zona de cozedura que se aquece: o calor é gerado directamente no interior da panela, que deve ter necessariamente fundo em material ferromagnético.

PLANOS DE COZEDURA	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Zonas de cozedura	Potência	Potência
Posterior direita	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Anterior direita	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Anterior esquerda	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Posterior esquerda	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Potência max. total	7200	7200

PLANOS DE COZEDURA	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Zonas de cozedura	Potência	Potência
Posterior direita	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Anterior direita	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Anterior esquerda		I 1800 W
Posterior esquerda	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Potência max. total	6600 W	6600 W

Legenda:

I. = zona de cozedura de indução simples

IO= zona de cozedura de indução oval

ID= zona de cozedura de indução dupla

B = booster: a zona de cozedura pode ser super alimentada com 3.000 W.

* = a potência máxima é limitada a 600 W até que o booster esteja activo na zona de cozedura posterior relativa (veja *Início e utilização*).



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands, 31



Deutsch, 41



Português, 51



Español, 61

TI 8624
TI 8624 400
TI 7624
TI 7624 400
TI 6514
TI 6514 400
TI 6523

Sumario

Instalación, 62-64

Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 65

Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 66-67

Encendido de la encimera
Encendido de las zonas de cocción
Función booster (acelerador)
Apagado de las zonas de cocción
Programación de la duración de una cocción
Bloqueo de los mandos
Apagado de la encimera
Consejos prácticos para el uso del aparato
Dispositivos de seguridad

Precauciones y consejos, 68

Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 69

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Desmontar la encimera

Descripción técnica de los modelos, 70



Scholtès

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

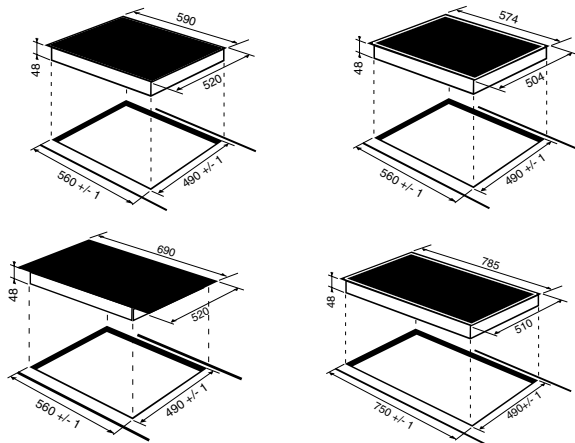
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

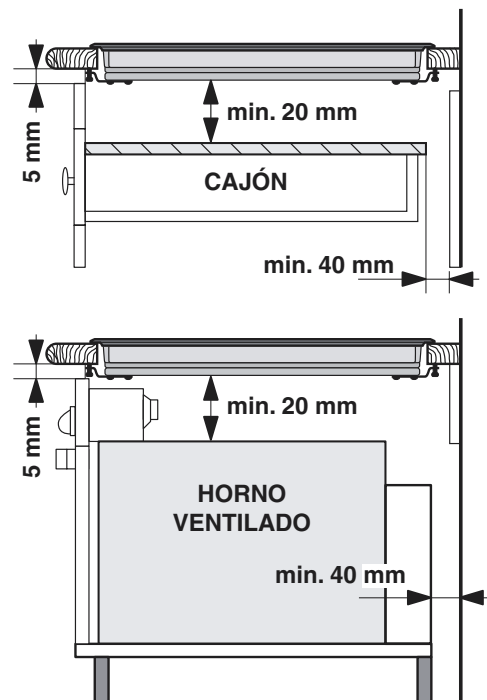
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100°C;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas, pero si fuera necesario hacerlo, interponga un elemento de separación estanco entre los dos aparatos;
- según el tipo de encimera que se desea instalar (*ver las figuras*), el espacio disponible en el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



Aireación

Para permitir una adecuada aireación y para evitar el sobrecalentamiento de las superficies que rodean al aparato, la encimera se debe colocar:

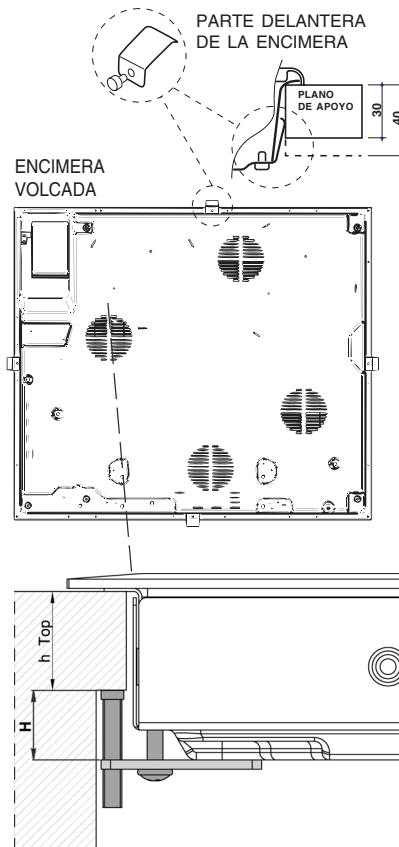
- A una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior y a 600 mm de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.



Fijación

La instalación del aparato se debe realizar sobre una superficie de apoyo perfectamente plana.

Las deformaciones que se podrían provocar por una mala fijación, pueden alterar las características y las prestaciones de la encimera.



La longitud del tornillo de regulación de los ganchos de fijación se debe determinar antes de su montaje en base al espesor de la superficie de apoyo:

- espesor de 30 mm: tornillo de 23 mm;
- espesor de 40 mm: tornillo de 13 mm;

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

1. Con los tornillos cortos sin punta, enrosque los 4 muelles de centrado en los orificios ubicados en el centro de cada costado de la encimera;
2. introduzca la encimera en el hueco del mueble, céntrela y ejerza una adecuada presión sobre todo el perímetro para que se adhiera perfectamente a la superficie de apoyo.
3. en las encimeras con perfiles laterales: después de haber colocado la encimera en el mueble, introduzca los 4 ganchos de fijación (cada uno con su perno) en el perímetro inferior de la encimera enrosándolos con los tornillos largos con punta hasta que el vidrio se adhiera a la superficie de apoyo.

! Es indispensable que los tornillos de los muelles de centrado permanezcan accesibles.

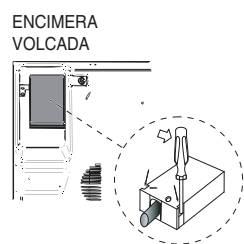
! En conformidad con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato, no se deben producir contactos con las piezas eléctricas.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

! La conexión eléctrica de la encimera y la de un horno empotrado deben ser realizadas por separado, tanto por razones de seguridad eléctrica como para facilitar las operaciones de extracción del horno.

Tablero de bornes



El aparato posee, en su parte inferior, una caja para su conexión a diferentes tipos de alimentación eléctrica (la imagen es sólo indicativa y puede no corresponder al modelo adquirido).

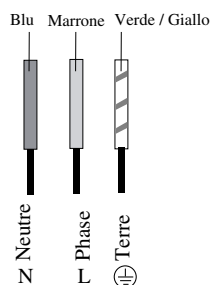
Conexión monofásica

! El cable suministrado con el aparato, se puede utilizar únicamente para este tipo de instalación.

Características de la instalación eléctrica:

Tensión tipo y frecuencia de la red

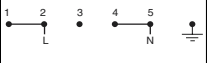
- 230/240V 1+N ~ 50 Hz
- 230V 2 ~ 50 Hz

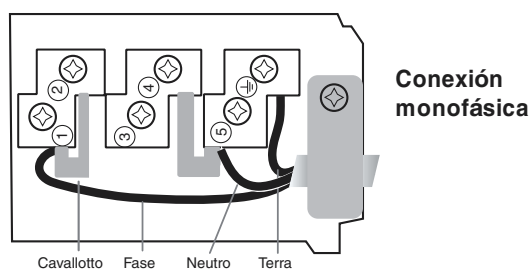


Si la encimera posee cable de alimentación ya instalado, conéctelo a la red respetando el color de los cables como se muestra en el esquema.

Si la encimera no posee cable de instalación instalado, proceda de la siguiente manera:

1. Utilice el cable de alimentación suministrado, si no fuese así, utilice un cable de alimentación apropiado tipo H05VV-F o de valor superior y con las dimensiones adecuadas (diámetro del cable: 2,5 mm).
2. Utilizando un destornillador, haga palanca en las lengüetas de la tapa del tablero de bornes y ábrala (*ver la imagen Tablero de bornes*).
3. El tablero de bornes ya está preparado para la conexión monofásica: verifique que los puentes de conexión entre los bornes 1 y 2 y entre los bornes 4 y 5 estén en la posición correcta (*ver la imagen Monofásica*).
4. Coloque los cables de acuerdo con la tabla y el dibujo que se muestran a continuación y realice la conexión apretando a fondo todos los tornillos de los bornes.

Tensión tipo y frecuencia de la red	Conexiones eléctricas	Tablero de bornes
230/240V 1+N ~ 50 Hz		Conexión monofásica
230V 2 ~ 50 Hz		



5. Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Otros tipos de conexión

! El cable suministrado con el aparato no se puede utilizar para estos tipos de instalación.

Si las características de la instalación eléctrica coincide con alguna de las siguientes:

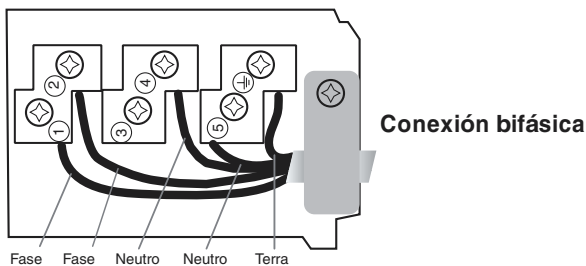
Tensión tipo y frecuencia de la red

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

proceda de la siguiente manera:

1. Utilice un cable de alimentación apropiado, tipo H05RR-F o de valor superior y de dimensiones adecuadas (sección del cable: 1,5 mm).
2. Utilizando un destornillador, haga palanca en las lengüetas de la tapa del tablero de bornes y ábrala (ver la imagen Tablero de bornes).
3. Desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tornillos de los bornes correspondientes al tipo de conexión necesaria y coloque los puentes de conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación.
4. Coloque los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación y realice la conexión apretando a fondo todos los tornillos de los bornes.

Tensión tipo y frecuencia de la red	Conexiones eléctricas	Tablero de bornes
400V 2 - N ~ 50 Hz		Trifásica 400 2+N
230V 3 ~ 50 Hz		Trifásico 230
230V 2+2-N ~ 50 Hz		Conexión bifásica



5. Fije el cable de alimentación en el correspondiente sujetacable y cierre la tapa.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con apertura mínima entre los contactos de 3 mm.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

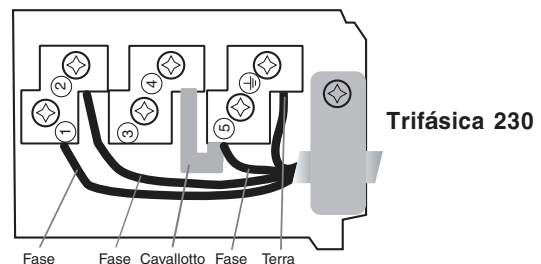
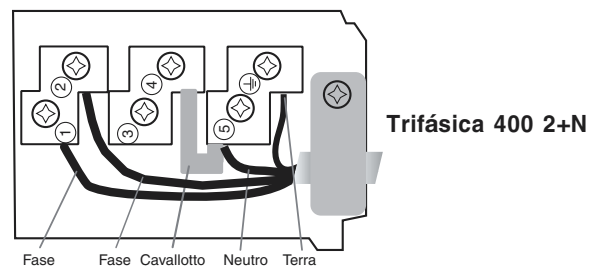
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características que se encuentra en el aparato;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

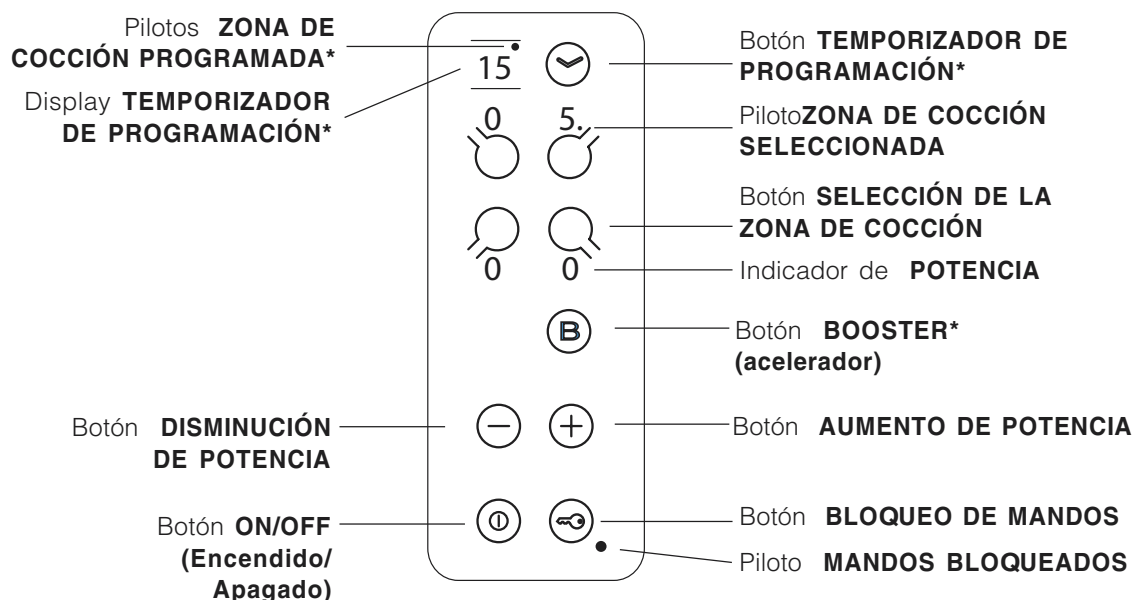
! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.



Descripción del aparato

Panel de control

ES



- Display **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN** visualiza las selecciones correspondientes a la programación (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botones **TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN** para programar cada zona de cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Pilotos **ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA** indican que la zona de cocción correspondiente ha sido programada (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **ON/OFF** para encender y apagar el aparato.
- Botón **BLOQUEO DE MANDOS** para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **MANDOS BLOQUEADOS** indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **BOOSTER** para encender la sobrealimentación – 3000 vatios – de la zona de cocción (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Piloto **ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA** indica que ha sido seleccionada dicha zona de cocción y, por lo tanto, se pueden realizar las distintas regulaciones.
- Botón **SELECCIÓN DE ZONA DE COCCIÓN** para seleccionar la zona de cocción deseada.
- Indicador de **POTENCIA** indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
- Botón **AUMENTO DE POTENCIA** para encender la placa y regular la potencia (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Botón **DISMINUCIÓN DE POTENCIA** para regular la potencia y apagar la placa (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).

* Presente sólo en algunos modelos.


Puesta en funcionamiento y uso

ES

! La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

! Cuando la encimera se conecta a la red de alimentación eléctrica, después de algunos segundos se emite una breve señal sonora. Sólo a partir de ese momento es posible encender la encimera.

Encendido de la encimera


El encendido de la encimera se produce manteniendo presionado el botón  durante un segundo aproximadamente.

Encendido de las zonas de cocción

Cada zona de cocción se acciona utilizando el dispositivo de regulación de potencia compuesto por dos botones (- y +).

- Presione el botón "+" para activar la placa, luego seleccione la potencia deseada utilizando los botones "-" y "+".
- Para seleccionar directamente la potencia máxima, pulse brevemente el botón "-".

Función booster*

Para acelerar los procesos de calentamiento, en las zonas de cocción posteriores es posible activar la función booster presionando el botón . En el display indicador de la potencia, aparecerá "P". Esta función sobrealimenta a 3000 vatios la zona de cocción en cuestión.

La función booster (acelerador) se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una de las zonas de cocción posteriores está funcionando, la zona de cocción delantera correspondiente está limitada a una potencia máxima de 600 vatios (por ej.: si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye).

! Zonas de cocción ovaladas*: se pueden sobrealimentar sólo si se ha activado toda la zona ovalada.



! No ponga dos ollas pequeñas sobre las zonas de cocción ovaladas.

Apagado de las zonas de cocción

- Presione el botón "-": la potencia de la zona de cocción desciende progresivamente, hasta que se apaga.
- O bien, presione simultáneamente los botones "-" y "+": la potencia vuelve inmediatamente a 0 y la zona de cocción se apaga.



Programación de la duración de una cocción*

! Se pueden programar todas las zonas de cocción para que cocinen entre 1 y 99 minutos.


1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule su temperatura.
3. Presione el botón de programación .
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los botones "+" y "-".
4. Confirme la operación presionando el botón .

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. La finalización de la cocción programada está indicada por una señal sonora (durante 1 minuto) y la zona de cocción se apaga. Repita el procedimiento descrito precedentemente para cada placa que se pretende programar.

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.). Presionando el botón , los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende. Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón  durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.

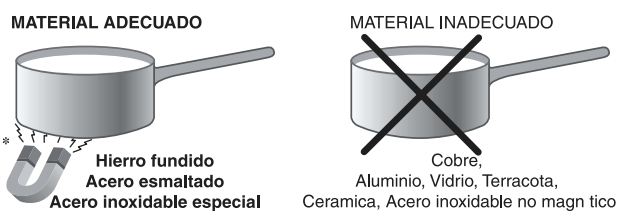
Apagado de la encimera

Presionando el botón , el aparato se apagará. Si los mandos del aparato fueron bloqueados, continuarán estando bloqueados incluso después de haber vuelto a encender la encimera. Para poder encender nuevamente la encimera, es necesario primero desbloquear los mandos.

* Presente sólo en algunos modelos.

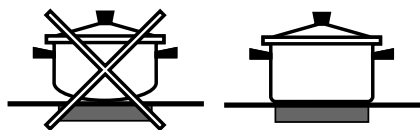
Consejos prácticos para el uso del aparato

! Utilice recipientes para la cocción fabricados con material compatible con el principio de inducción (material ferromagnético). Se recomienda el uso de ollas de: hierro fundido, acero esmaltado o inoxidable especial para inducción. Para asegurarse de la compatibilidad de un recipiente, es suficiente realizar una prueba con un imán.



Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora



- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible.



- Verifique que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio para garantizar una correcta adherencia y mayor duración, no sólo de las zonas de cocción, sino también de las ollas.
- Evite utilizar las mismas ollas utilizadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

Cada zona de cocción está provista de un dispositivo de detección de la olla. La placa emite calor únicamente en presencia de una olla de dimensiones adecuadas para esa zona de cocción. La luz testigo centelleante puede indicar:

- una olla incompatible
- una olla de diámetro insuficiente
- que se ha levantado la olla

Indicadores de calor residual

Mientras que la temperatura de las zonas de cocción permanezca por encima de 60 °C, aún después del apagado, los indicadores de calor residual, situados cerca de la zona de cocción correspondiente, permanecerán encendidos para prevenir quemaduras.

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en el display aparecerá “—”. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica “0”. Ejemplo: la placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 3 horas de funcionamiento, la delantera izquierda después de 10 horas.

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. En estas situaciones, los mandos se bloquean automáticamente: para desbloquearlos, presione el botón [icono llave], las selecciones anteriores se mantendrán inalteradas. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

CE Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:
- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones.
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.
- 2002/96/CE

Seguridad general

! Controle que no se obstruya nunca la toma de aire a través de la rejilla del ventilador. La encimera empotrable necesita una correcta aireación para el enfriamiento de los componentes electrónicos.

! No se aconseja instalar una encimera por inducción sobre un frigorífico bajo encimera (calor) o sobre una lavadora (vibraciones). En esos casos, el espacio necesario para la ventilación de los elementos electrónicos sería insuficiente.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidrio/cerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajarse (o eventualmente quebrarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con

un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.

- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- **Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:**

La encimera es conforme con todas las normas vigentes en materia de interferencias electromagnéticas.

Por lo tanto, este producto responde perfectamente a todos los requisitos de ley (directivas 89/336/CEE). Ha sido proyectado para no crear interferencias con otros equipos eléctricos, con la condición de que los mismos también sean conformes con dichas normas.

La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.

Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes. Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Para obtener mayor información sobre la correcta eliminación de electrodomésticos, los poseedores de los mismos podrán dirigirse al servicio público responsable o a los revendedores.

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies de vidriocerámica, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial suministrada con el equipo. Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vidriocerámica, embebida en agua y jabón.

! La raedera suministrada con el equipo es cortante: utilícela con cuidado.

- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Armazón de acero inoxidable

(sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:

1. quite los tornillos que fijan los muelles de centrado en los costados;
2. afloje los tornillos de los ganchos de fijación en las esquinas;
3. extraiga la encimera del mueble.

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación.

En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Descripción técnica de las zonas de cocción

ES

El sistema por inducción es el procedimiento de cocción más rápido que existe. A diferencia de las placas tradicionales, no es la zona de cocción la que se calienta: el calor se genera directamente dentro de la olla, la cual deberá poseer necesariamente un fondo de material ferromagnético.

ENCIMERAS	TI 8624 TI 8624 400	TI 7624 TI 7624 400
Zonas de cocción	Potencia	Potencia
Posterior derecha	IO 1200/2400 W – B 3000 W	ID 2400 W – B 3000 W
Delantera Derecha	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Delantera izquierda	ID 2400 W – B 3000 W	IO 1200/2400 W – B 3000 W
Posterior izquierda	I 1200 W – 600 W se*	I 1200 W – 600 W se*
Potencia máxima total	7200	7200

ENCIMERAS	TI 6523	TI 6514 TI 6514 400
Zonas de cocción	Potencia	Potencia
Posterior derecha	I 1200 W – 600 W se*	ID 1800 W – B 3000 W
Delantera Derecha	IO 1200/2400 W – B 3000 W	I 1200 W – 600 W se*
Delantera izquierda		I 1800 W
Posterior izquierda	ID 1800 W – B 3000 W	I 1200 W
Potencia máxima total	6600 W	6600 W

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

IO= zona de cocción ovalada por inducción

ID= zona de cocción por inducción doble

B = booster: la zona de cocción puede ser sobrealimentada a 3000 vatios

* = la potencia máxima está limitada a 600 vatios mientras esté en funcionamiento el booster en la zona de cocción posterior correspondiente (ver *Puesta en funcionamiento y uso*).

ES