

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TIL 641

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 4-5

Pannello di controllo
Descrizione tecnica delle zone di cottura

Avvio e utilizzo, 6-8

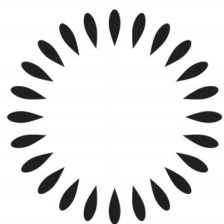
Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Funzione booster
Estensione delle zone di cottura
Spegnimento delle zone di cottura
Programmazione della durata di una cottura
Blocco dei comandi
Modalità demo
Spegnimento del piano cottura
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi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

Precauzioni e consigli, 9

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 10

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

IT**Scholtès**

Installazione

IT

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

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

Posizionamento

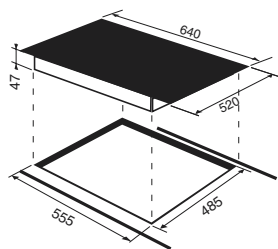
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

Incasso

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

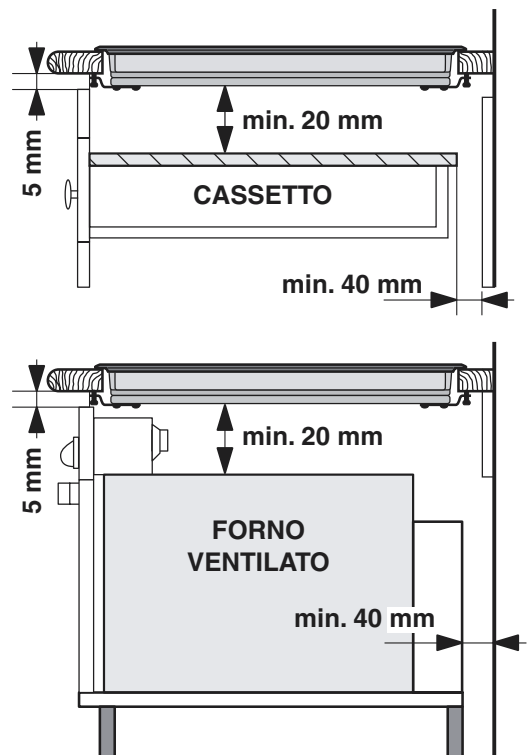
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: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



Aerazione

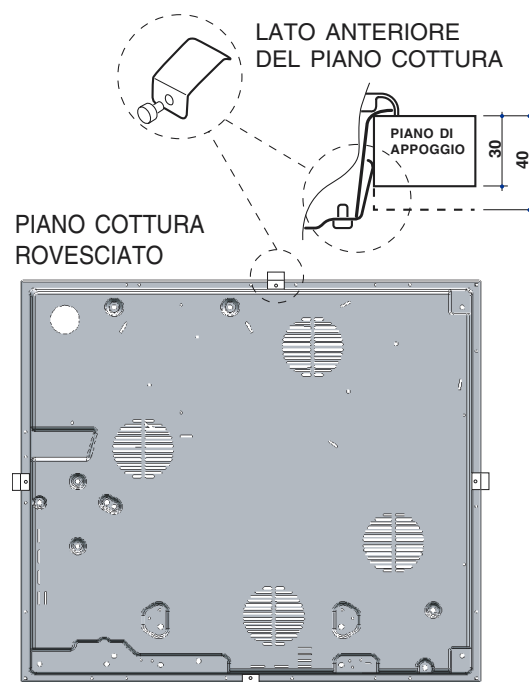
Per consentire un'adeguata aerazione e per evitare il surriscaldamento delle superfici attorno all'apparecchio, il piano cottura deve essere posizionato:

- 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.



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.

! 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.

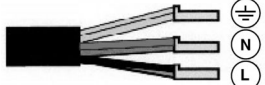
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

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.

Collegamento monofase

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

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

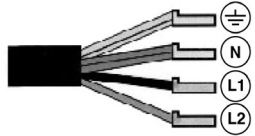
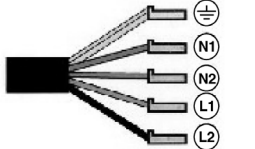
Altri tipi di collegamento

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

Tensione tipo e frequenza di rete

- 380V + N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 380V + 2N ~ 50 Hz

Effettuare il collegamento dei fili in accordo con la tabella e i disegni che seguono:

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

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 dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

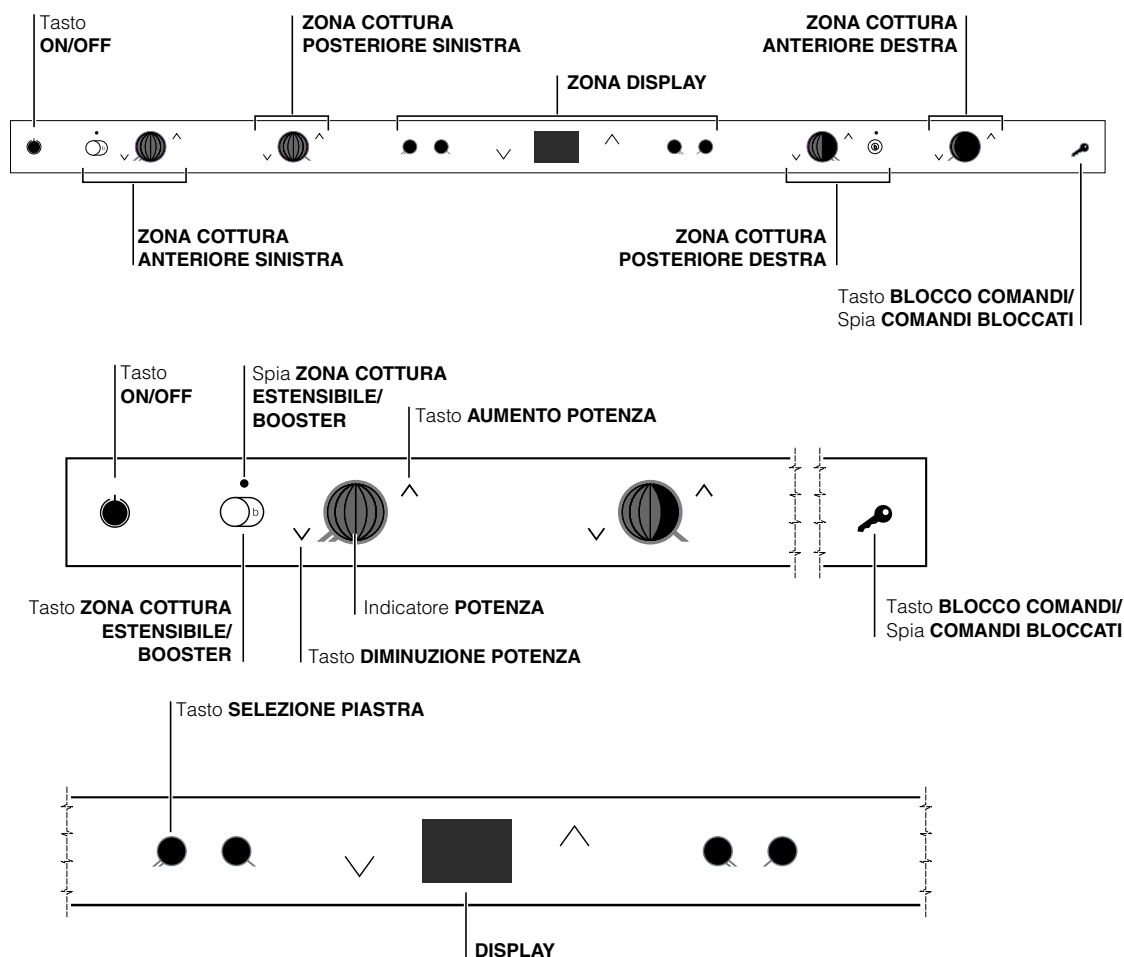
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

Descrizione dell'apparecchio

IT

Pannello di controllo



- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Tasto **BOOSTER** per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **BOOSTER** segnala l'accensione del booster nella zona di cottura relativa.
- Tasto **ZONA COTTURA ESTENSIBILE** per accendere tutta la zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **ZONA COTTURA ESTENSIBILE** segnala l'accensione di tutta la zona di cottura relativa.
- Tasto **DIMINUZIONE POTENZA** per regolare la potenza e spegnere la piastra (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Indicatore **POTENZA** segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto **AUMENTO POTENZA** per accendere la piastra e regolare la potenza (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasti **SELEZIONE PIASTRA** per entrare nei menù di ciascuna zona di cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tasto **BLOCCO DEI COMANDI** per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Spia **COMANDI BLOCCATI** segnala l'avvenuto blocco dei comandi (*vedi Avvio e utilizzo*).

Descrizione tecnica delle zone di cottura

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	TIL 641
Zone di cottura	Potenza
Posteriore destro	I 2400 W – B 3000 W
Anteriore destro	I 1200 W – 600 W se*
Anteriore sinistro	IO 1200-2400 W – B 3000 W
Posteriore sinistro	I 1200 W – 600 W se*
Potenza max totale	7200 W

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

IO = zona di cottura a induzione ovale

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*).


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 \wedge) ai lati dell'indicatore di potenza.

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

Funzione booster

Per accelerare i tempi di riscaldamento, è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Questa funzione sovralimenta a 3000 W la zona di cottura interessata.



Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster è attivo, la zona di cottura anteriore o posteriore relativa è limitata alla potenza massima di 600 W (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore destra, si abbassa la potenza della piastra anteriore destra). Potenze superiori vengono segnalate dal lampeggiare dei livelli di potenza in esubero che vengono ripristinati al termine della funzione booster.

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

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

Estensione delle zone di cottura

Tasto di estensione delle zone di cottura estendibili (concentriche o ovali).

1. Premere il tasto \wedge per attivare la piastra, poi impostare la potenza desiderata agendo sui tasti ∇ e \wedge .
2. Premere il tasto  o  per accendere la zona di cottura in tutta la sua estensione.

Per tornare alla zona piccola, è sufficiente premere nuovamente il tasto d'estensione.



La spia sopra al tasto zona di cottura estendibile rimane accesa per tutto il periodo di utilizzo della superficie grande.

Spegnimento delle zone di cottura

- Premere il tasto ∇ al lato dell'indicatore di potenza: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.
- Oppure premere contemporaneamente i tasti ∇ e \wedge : 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. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti ∇ e \wedge ai lati del display.
3. Confermare premendo il tasto  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.

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.

Visualizzazione in caso di programmazione multipla

Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia

○○○○○ corrispondente accesa. Le spie delle altre piastre programmate sono illuminate ma con intensità minore.

Per visualizzare il tempo restante di una piastra programmata, premere uno dei tasti ○○○○○ relativo alla zona di cottura desiderata: il display visualizzerà il tempo restante.

Modificare la programmazione

1. Premere il tasto ○○○○○ relativo alla zona di cottura che si intende modificare.
2. Agire sui tasti ∨ e ∧ ai lati del display per impostare il nuovo tempo.
3. Confermare premendo il tasto ○○○○○ relativo alla zona di cottura.

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

Blocco dei comandi

È possibile bloccare i comandi per evitare il rischio di modifiche fortuite alle regolazioni (bambini, operazioni di pulizia, ecc.). Premendo il tasto 🔑 per 3 secondi i comandi si bloccano e la spia COMANDI BLOCCATI si illumina. Per tornare ad agire sulle regolazioni (es. interrompere la cottura) è necessario sbloccare i comandi: premere il tasto 🔑 per 3 secondi e i comandi si sbloccano.

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. In questo caso la spia COMANDI BLOCCATI resta accesa fino alla disattivazione.

Modalità Demo

Il piano ha la possibilità di funzionare in modalità DEMO: si disattivano tutti gli elementi riscaldanti, lasciando però operativi i comandi.

Per attivare la modalità DEMO:

1. Accendere il piano cottura ○;
2. Premere contemporaneamente i tasti ○○○○○ e successivamente il tasto ○ per 6 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza le scritte dE ON;
3. il piano si trova quindi in modalità Demo

Per disattivare la modalità DEMO:

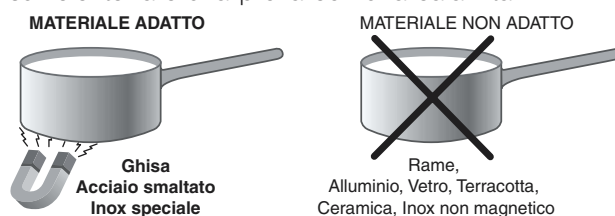
1. Accendere il piano cottura ○;
2. Premere in sequenza i tasti ○○○○○ e successivamente il tasto ○ per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza le scritte dE OF;
3. successivamente il piano funzionerà normalmente.

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.

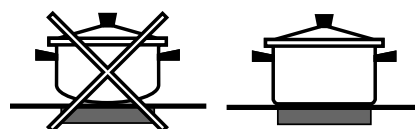
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

! 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.

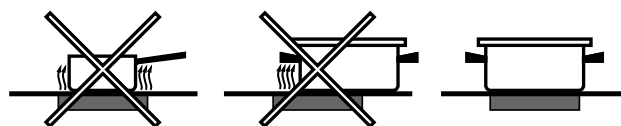


Inoltre, per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura:

- 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

Dopo la rimozione del recipiente da una zona di cottura finché la temperatura della zona stessa rimane superiore a 60°C un elemento dell'indicatore di potenza lampeggia 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.

! 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 Avviso 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.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

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

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

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

Telaio in acciaio inox

(solo nei modelli con cornice)

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

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

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Operating Instructions

HOB

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TIL 641

Contents

Installation, 12-13

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 14-15

Control panel
Technical description of the cooking zones

Start-up and use, 16-18

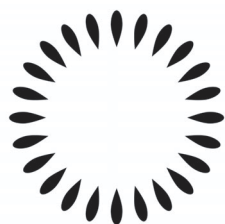
Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Booster function
Extending the cooking zones
Switching off the cooking zones
Programming the cooking time
Control panel lock
Demo mode
Switching off the hob
Practical advice on using the appliance
Safety devices

Precautions and tips, 19

General safety
Disposal

Care and maintenance, 20

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob



Scholtès

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.

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

Positioning

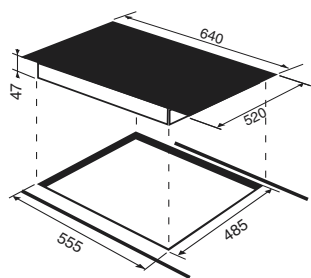
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

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

Built-in appliance

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

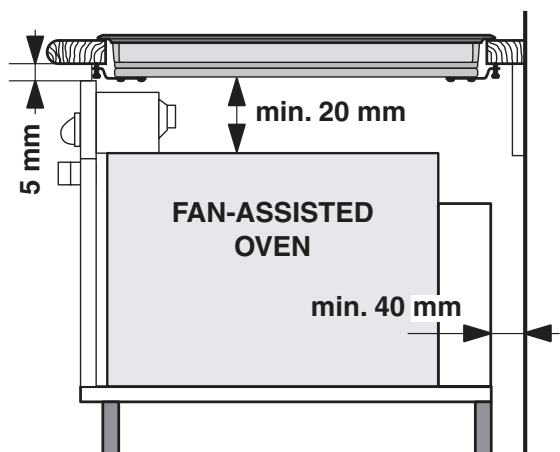
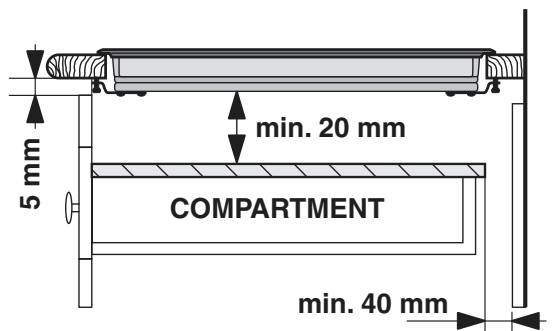
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation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



Ventilation

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

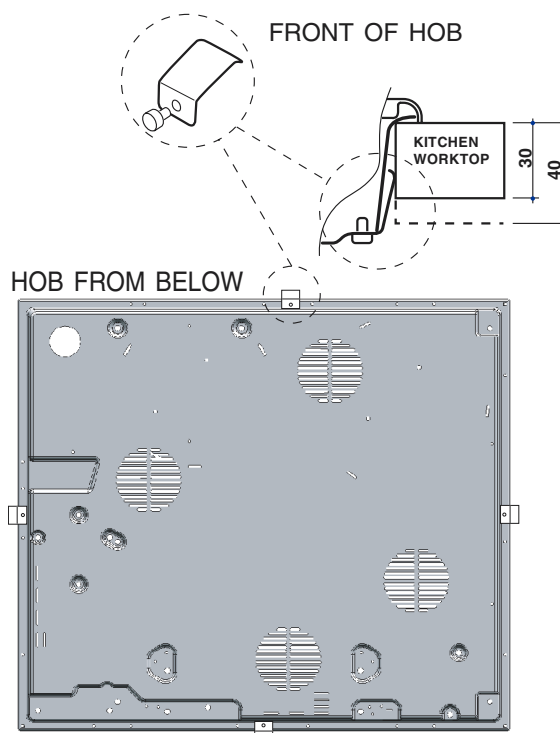
- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.



Fixing

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

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



Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place 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.

! 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.

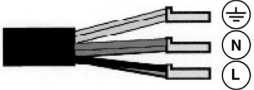
! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

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.

Single-phase connection

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

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

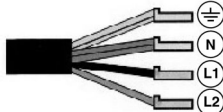
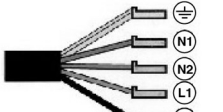
Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

- 380V +N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 380V + 2N ~ 50 Hz

Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		≍: yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
400V - 2+2N ~ 1 50 Hz		≍: yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

Connecting the electricity supply cable to the mains

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains, suitable for the load indicated and complying with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

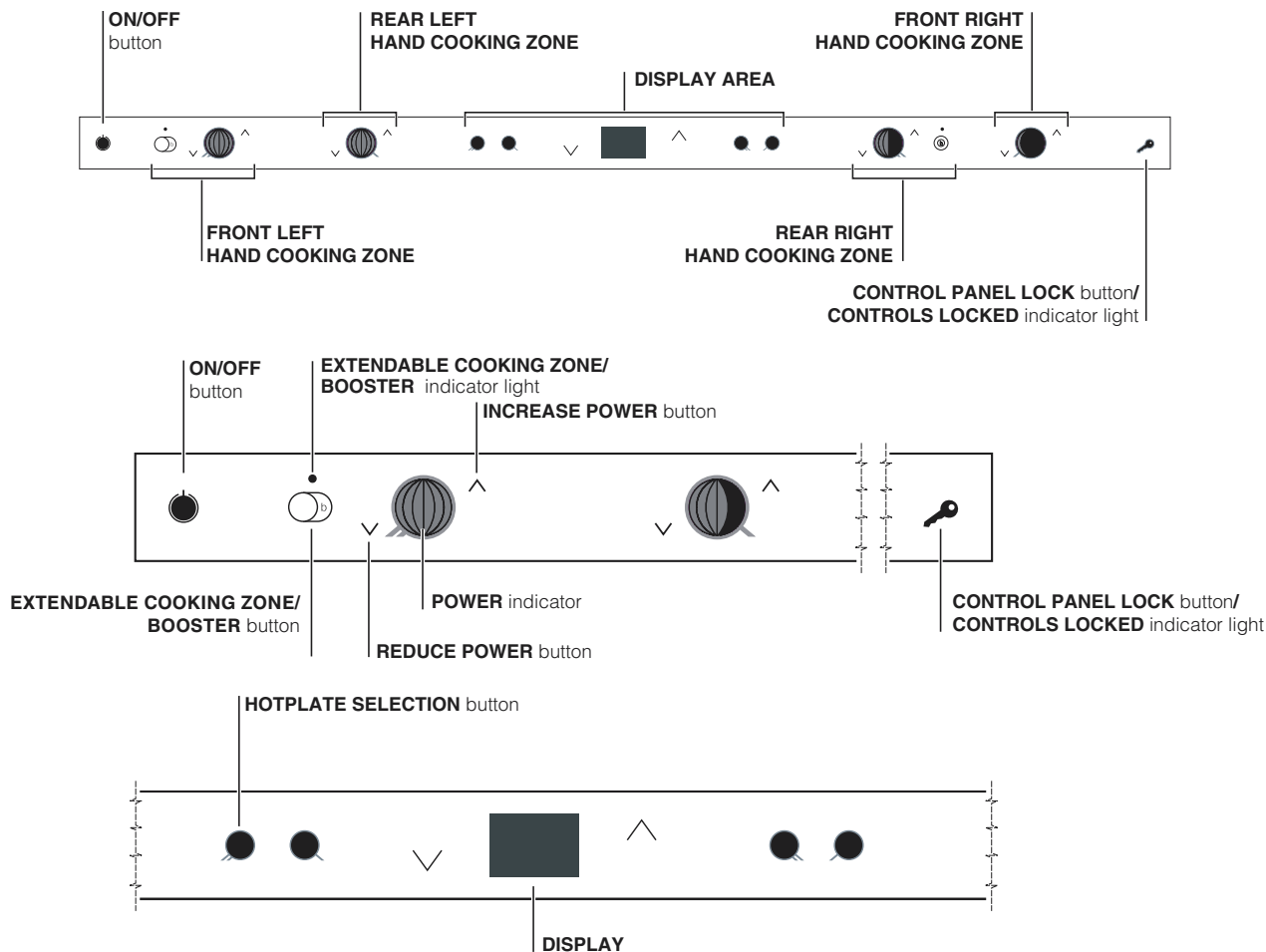
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

Description of the appliance

GB

Control panel



- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **BOOSTER** button switches on the booster function - 3000W - of the cooking zone (*see Start-up and use*).
- **BOOSTER** indicator light shows the booster function has been switched on for a particular cooking zone.
- **EXTENDABLE COOKING ZONE** button switches on the entire cooking zone (*see Start-up and use*).
- **EXTENDABLE COOKING ZONE** indicator light shows the entire cooking zone has been switched on.
- **REDUCE POWER** button controls the power and switches off the hotplate (*see Start-up and use*).
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **INCREASE POWER** button switches on the hotplate and controls the power (*see Start-up and use*).
- **HOTPLATE SELECTOR** buttons are used to enter the menu for each cooking zone (*see Start-up and use*).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (*see Start-up and use*).
- **CONTROLS LOCKED** indicator light shows the control panel has been locked (*see Start-up and use*).

Technical description of the cooking zones

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 pans which have ferromagnetic bases.

HOBS	TIL 641
Cooking zone	Wattage
Back right	I 2400 W – B 3000 W
Front right	I 1200 W – 600 W if*
Front left	IO 1200-2400 W – B 3000 W
Back left	I 1200 W – 600 W if*
Maximum total wattage	7200 W

Key:

I = single induction cooking zone

OI= oval 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*).


Start-up and use

GB



! The glue applied to 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 approximately one second.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled by a device consisting of two buttons ( and ) at the side of the power level indicator.

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

Booster function

The booster function may be used to shorten heating-up times. It is activated by pressing the  button. This function boosts the power of the relevant zone to 3000 W.






It stops automatically after 4 minutes. While the booster is activated, the relevant front or rear cooking zone has a maximum power of 600 W (e.g. if the right rear hotplate booster is activated, the power of the right front hotplate decreases). Higher power levels are indicated by the flashing of the excess power levels, which will be restored after the booster function has stopped.

! Oval cooking zones: may only be overheated if the entire oval is switched on.

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

Extending the cooking zones




A button allows the user to extend the relevant cooking zones (these may be concentric or oval).

1. Press the  button to activate the hotplate, then set the power to the required level using the  and  buttons.
2. Press the  or  button to switch on the entire, fully-extended cooking zone.

To return to using the smaller cooking zone, simply press the extension button again.





The indicator light above the extendable cooking zone button remains lit for the entire time during which the large surface is being used.

Switching off the cooking zones

- Press the  button at the side of the power level indicator: the power of the cooking zone will progressively decrease until it is switched off.
- Alternatively, the  and  buttons may be pressed simultaneously. The cooking zone will switch off.

Programming the cooking time


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

1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.
2. Set the desired cooking time using the  and  buttons at the side of the display.
3. Confirm by pressing the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.


The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 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.





Using multiple programmes and the display



If one or more plates are programmed, the display will show the data for the plate with the least time remaining, and the  indicator light corresponding to the position of the plate will be illuminated.

The indicator lights corresponding to the other programmed hotplates will still be illuminated, but less brightly.



To display the time remaining for a programmed hotplate, press one of the  buttons corresponding to the relevant cooking zone. The display will show the time remaining.

Changing the programme

1. Press the  button which corresponds to the cooking zone to which the changes will be made.
2. Use the  and  buttons at the side of the display to set the new time.
3. Confirm by pressing the  button corresponding to the relevant cooking zone.

To cancel a programme, follow the above instructions. When you reach point 2, press the  and  buttons at the side of the display simultaneously: The setting will return to zero and the display will no longer be operating in the programme setting mode.

Control panel lock




It is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (these may be made by children, during cleaning, etc.). If the  button is pressed for 3 seconds the controls are locked and the CONTROLS LOCKED indicator light illuminates. To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the  button for 3 seconds and the lock function will be removed.

When the controls are locked it is still possible to switch off the hob. In this case the CONTROLS LOCKED indicator light remains illuminated until the function is deactivated.





Demo mode

The oven is able to operate in DEMO mode: all heating elements are deactivated, and controls remain operative.


To activate the DEMO mode:

1. Switch on the hob .
2. Press the  and  buttons simultaneously and hold for 6 seconds. A buzzer sounds and the display shows the text dE ON.
3. The hob is now operating in Demo mode.

To deactivate the DEMO mode:

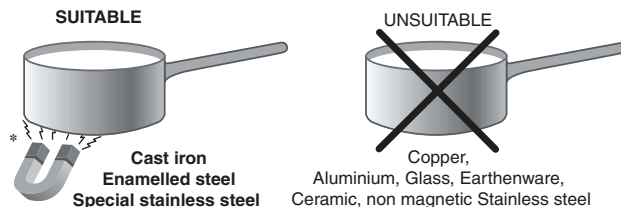
1. Switch on the hob .
2. Press the  and  buttons in sequence, then press the  button and hold for 2 seconds. A buzzer sounds and the display shows the text dE OF.
3. The hob will now operate normally.

Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off. If the control panel lock has been activated, 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.

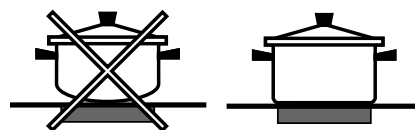
Practical advice on using the appliance

! 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.

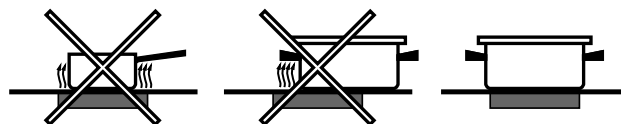


In addition, to obtain the best results from your hob:

- 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 distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped 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 whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Residual heat indicators

After the pan has been removed from one of the cooking zones, part of the power level indicator will flash while the temperature of that particular zone remains above 60°C. This reduces the risk of burns and scalds.

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

Can also indicate several irregularities:

- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
 - Something has been spilt on the control panel.
 - A button has been pressed for too long.
- All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. The control panel locks automatically in the above situations. To unlock it press the [key icon] button; 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.

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

CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC dated 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 2002/96/EEC

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.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Do not use the hob as a worktop or chopping board.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (*see Start-up and use*).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or

packaging: if placed on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.

- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **Warning for people who have been fitted with pacemakers or other active internal medical devices:**

The hob conforms to all current legislation relating to electromagnetic interference.

This product therefore fully conforms with all legal requirements (directive 89/336/EEC). It was designed not to create interference with other electrical equipment used nearby, provided that the other equipment also conforms fully with all the above legislation.

The induction hob generates short range electromagnetic fields.

To avoid all risks of interference between the hob and the pacemaker, the pacemaker should be made in accordance with all current legislation.

We can only guarantee the conformity of our product in this matter. For further information on conformity or any incompatibility problems, please contact your G.P. or the pacemaker manufacturer.

Disposal



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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

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

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

- If the plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame

(only in models with outer frame)

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

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

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

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

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

IT

Italiano, 1

GB

English, 11

FR

Français, 21

NL

Nederlands, 31

DE

Deutsch, 41

TIL 641

Sommaire

FR

Installation, 22-23

Positionnement

Raccordement électrique

Description de l'appareil, 24-25

Tableau de bord

Description technique des foyers

Mise en marche et utilisation, 26-28

Mise sous tension de la table de cuisson

Allumage des foyers

Fonction booster

Commande foyers extensibles

Extinction des foyers

Programmation de la durée de cuisson

Verrouillage des commandes

Mode Démonstration (demo)

Extinction de la table de cuisson

Conseils d'utilisation de l'appareil

Les sécurités

Précautions et conseils, 29

Sécurité générale

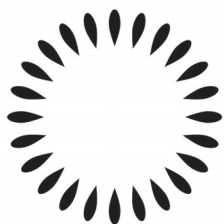
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 30

Mise hors tension

Nettoyage de l'appareil

Démontage de la table



Scholtès

Installation

FR

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

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

Positionnement

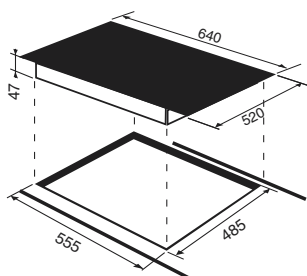
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

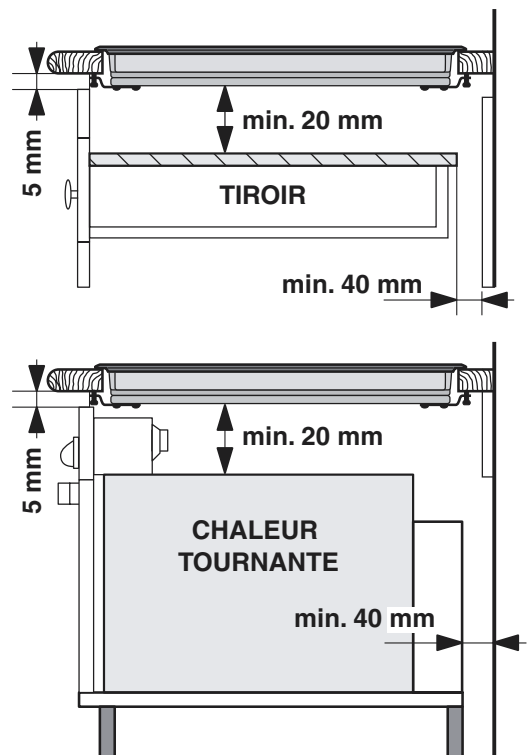
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un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

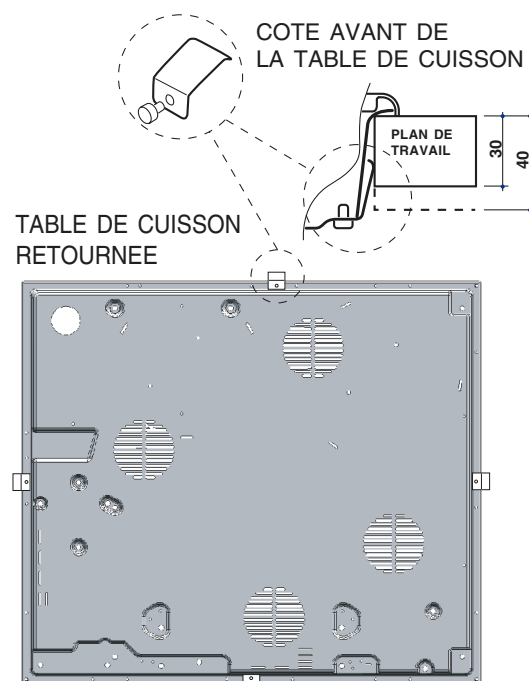
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.



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.



Pour sa fixation, procéder comme suit :

1. Se servir des 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. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement 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.

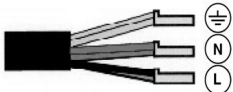

! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

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.

Raccordement monophasé

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

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

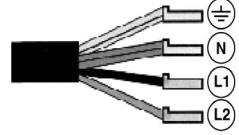

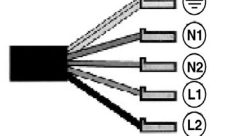

Autres types de branchement

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

Tension type et fréquence réseau

- 380V +N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 380V + 2N ~ 50 Hz

Procéder au raccordement des fils en suivant les indications du tableau et des dessins suivants :

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50Hz		 : jaune/vert; N: les 2 fils bleus ensemble L1: noir L2: marron
400V - 2+2N ~ 1 50 Hz		 : jaune/vert; N1: bleu N2: bleu L1: noir L2: marron

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 dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

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

Avant de procéder au branchement, s'assurer 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 plaque signalétique de l'appareil ;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaque signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacer la prise ou la fiche, n'utiliser 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.

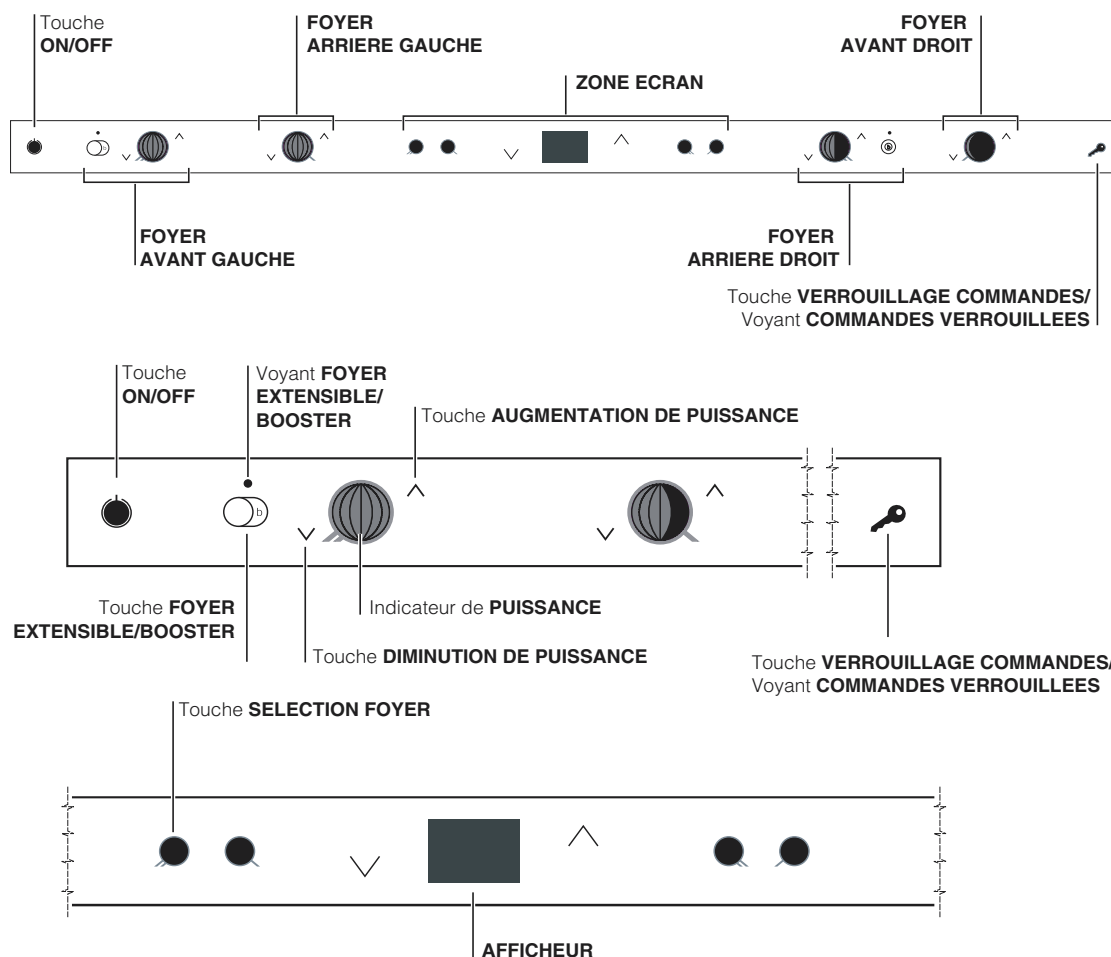
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

Description de l'appareil

FR

Tableau de bord



- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Touche **BOOSTER** pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **BOOSTER** pour signaler le fonctionnement du booster sur le foyer correspondant.
- Touche **FOYER EXTENSIBLE** pour allumage de toute la surface du foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Voyant **FOYER EXTENSIBLE** pour signaler l'allumage de toute la surface du foyer correspondant.
- Touche **DIMINUTION DE PUISSANCE** pour régler la puissance et éteindre le foyer (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Indicateur de **PUISSANCE** une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche **AUGMENTATION DE PUISSANCE** pour allumer le foyer et régler sa puissance (*voir Mise en marche et utilisation*).
- Touches **SELECTION FOYER** pour entrer dans les menus de chaque foyer (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Touche **VERROUILLAGE DES COMMANDES** pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Voyant **COMMANDES VERROUILLEES** pour signaler le verrouillage des commandes (*voir Mise en marche et Utilisation*).

Description technique des foyers

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	TIL 641
Foyers	Puissance
Arrière Droit	I 2400 W – B 3000 W
Avant Droit	I 1200 W – 600 W se*
Avant gauche	IO 1200-2400 W – B 3000 W
Arrière gauche	I 1200 W – 600 W se*
Puissance maxi. totale	7200 W

Légende :

I = foyer à induction simple

IO= foyer à induction ovale

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*).


Mise en marche et utilisation

FR



! La colle utilisée pour les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Nous 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.





! Un bip retentit quelques secondes après la mise sous tension de la table de cuisson. A partir de ce moment-là, l'allumage de la table est possible.

Mise sous tension de la table de cuisson


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

Allumage des foyers

Chaque foyer est actionné par un dispositif de réglage de puissance en deux parties ( et ) sur les côtés de l'indicateur de puissance.

- Appuyer sur la touche  pour activer le foyer, puis sélectionner la puissance souhaitée à l'aide des touches  et .
- Pour sélectionner directement la puissance maximale, appuyer brièvement sur la touche .

Fonction booster

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible, pour l'activer appuyer sur la touche . Cette fonction suralimente à 3000 W le foyer concerné.






Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster est activé, le foyer avant ou arrière correspondant est limité à la puissance maximale de 600 W (par ex. □: si le booster est activé sur le foyer arrière droit, la puissance du foyer avant droit s'abaisse). Toute puissance supérieure est signalée par le clignotement des niveaux de puissance excédents qui sont rétablis à la fin de la fonction booster.

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




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

Commande foyers extensibles

Touche d'extension du ou des foyers extensibles (concentriques ou ovales).











1. Appuyer sur la touche  pour activer le foyer, puis sélectionner la puissance souhaitée à l'aide des touches  et .
2. Appuyer sur la touche  ou  pour activer le foyer sur toute son étendue. Pour revenir à la dimension normale du foyer, il suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la touche d'extension. Le voyant au-dessus de la touche du foyer extensible reste allumée pendant toute la durée d'utilisation de la surface plus étendue.

Extinction des foyers

- Appuyer sur la touche  à côté de l'indicateur de puissance : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyer simultanément sur les touches  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. Appuyer sur une des touches     sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.
2. Sélectionner la durée de cuisson à l'aide des touches  et  sur les côtés de l'afficheur.
3. Valider par pression de la touche     sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.




Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. La fin de la cuisson programmée est indiquée par un signal acoustique (durée 1 minute) et le foyer s'éteint. Procéder de même pour tous les foyers que l'on souhaite programmer.

Affichage en cas de programmation multiple



En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par allumage du voyant

    correspondant.

Les voyants des autres foyers programmés sont éclairés mais de façon moins intense.



Pour afficher le temps restant d'un foyer programmé, appuyer sur une des touches     correspondant au foyer en question : l'écran affichera le temps restant.

Modifier la programmation

1. Appuyer sur la touche  correspondant au foyer qu'on souhaite modifier.
2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches \vee et \wedge situées sur les côtés de l'afficheur.
3. Confirmer par pression de la touche  correspondant au foyer.

Pour annuler une programmation, procéder comme sus-indiqué. Au point 2 appuyer simultanément sur les touches \vee et \wedge sur les côtés de l'afficheur : la programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.




Verrouillage des commandes

Possibilité de verrouillage des commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants, nettoyage...). Une pression de 3 secondes sur la touche  entraîne le verrouillage des commandes et le voyant COMMANDES VERROUILLEES s'allume. Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : une pression de 3 secondes sur la touche  permet de déverrouiller les commandes.




Possibilité d'éteindre la table de cuisson même si le verrouillage des commandes est activé. Dans ce cas, le voyant COMMANDES VERROUILLEES reste allumé jusqu'à sa désactivation.

Mode Démonstration


La table peut fonctionner en mode DEMO (Démonstration) : dans ce cas tous les éléments chauffants sont désactivés et seules les commandes fonctionnent.

- Pour activer le mode DEMO (démonstration) :
1. Mettre la table de cuisson sous tension ;
 2. Appuyer simultanément sur les touches  puis sur la touche  pendant 6 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche dE ON;
 3. la table se place alors en mode Demo

Pour désactiver le mode DEMO :

1. Mettre la table de cuisson sous tension ;
2. Appuyer à la suite sur les touches  puis sur la touche  pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche dE OF;
3. la table passe ensuite à son fonctionnement normal.

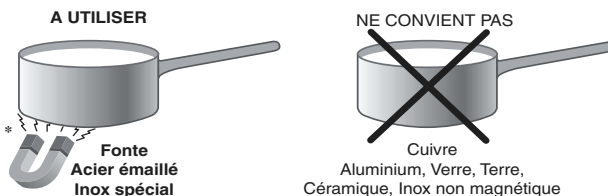
Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil.

Si les commandes de l'appareil ont été verrouillées, elles le seront encore au rallumage de la table. Pour pouvoir rallumer la table de cuisson, il faut d'abord déverrouiller les commandes.

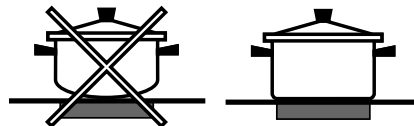
Conseils d'utilisation de l'appareil

! Utiliser 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 s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



- Veiller à ce que la base des casseroles soit toujours parfaitement sèche et propre pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles.
- Eviter d'utiliser les mêmes casseroles que 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

Après enlèvement de la casserole et tant que la température du foyer reste supérieure à 60°C, un élément de l'indicateur de puissance se met à clignoter 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. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Dans ces conditions, les commandes se verrouillent automatiquement : pour les déverrouiller, appuyer 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.

! 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/CE

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 pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film

plastique et papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.

- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- **Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :**

La table est conforme à toutes les réglementations en matière d'interférences électromagnétiques.

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

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

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

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

Mise au rebut



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

Pour de plus amples renseignements sur la mise au rebut des électroménagers, les possesseurs peuvent s'adresser au service public prévu à cet effet ou aux commerçants.

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser le grattoir livré avec l'appareil. Intervenir dès que possible, ne pas attendre 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 : à utiliser 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, elle peut être traitée avec un produit d'entretien et de protection spécial : celui-ci forme un film invisible qui protège la surface en cas de débordement accidentel. Opérer de préférence quand l'appareil est tiède ou froid.
- Prendre soin de toujours bien rincer à l'eau claire et d'essuyer la table : les résidus des produits pourraient en effet s'incruster lors d'une prochaine cuisson.

Cadre en acier inox

(uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyeurs contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox. Nous conseillons de rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

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

Démontage de la table

S'il faut démonter la table de cuisson :

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

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



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands, 31



Deutsch, 41

TIL 641

Inhoud

NL

Installatie, 32-33

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 34-35

Bedieningspaneel
Technische beschrijving van de kookgedeeltes

Starten en gebruik, 36-38

Inschakelen kookplaat
Inschakelen kookgedeeltes
Boosterfunctie
Uitbreiding kookgedeeltes
Uitschakelen kookgedeeltes
Programmering kooktijd
Blokking van het bedieningspaneel
"Demo" modus
Uitschakelen kookplaat
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat
Veiligheidssystemen

Voorzorgsmaatregelen en advies, 39

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 40

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen



Scholtès

Installatie

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

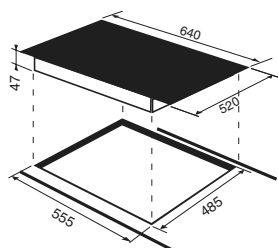
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

Inbouw

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

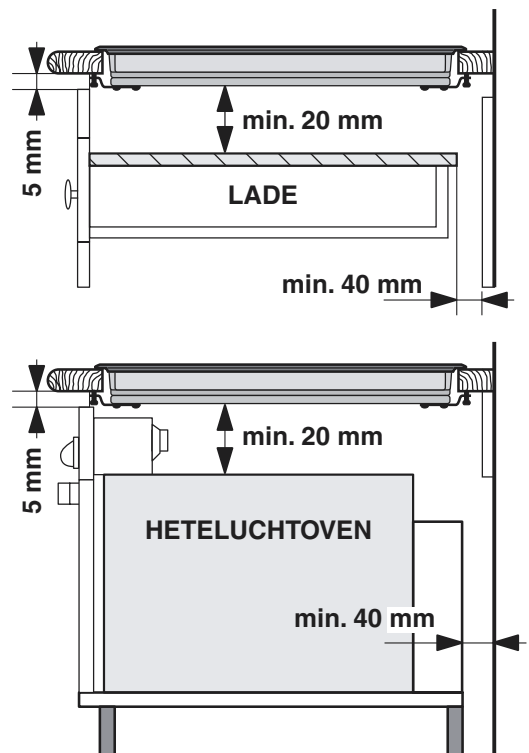
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: indien u dit toch doet, breng dan een waterdichte afscheiding aan tussen de twee apparaten;
- de ruimte van het meubel moet de volgende afmetingen hebben:



Ventilatie

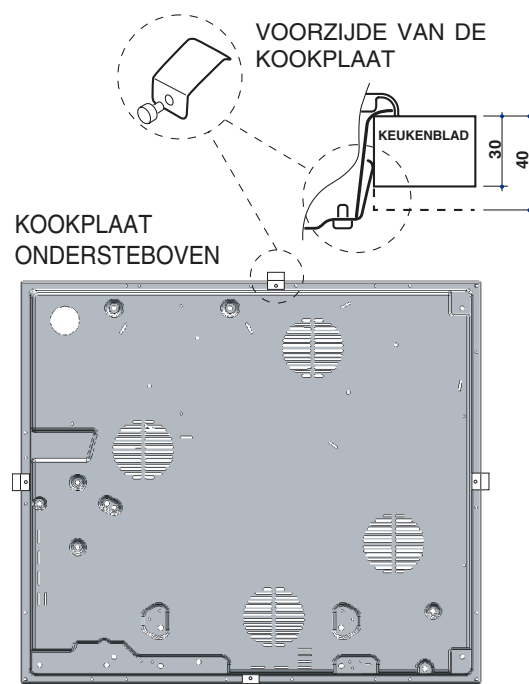
Teneinde een correcte ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

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



Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd. Eventuele door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.



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.

! 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.

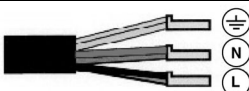

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

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.

Eenfasige aansluiting

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

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

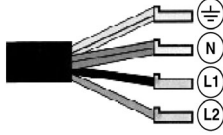

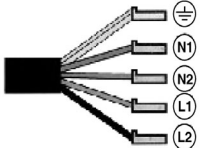

Andere soorten aansluitingen

Als de elektrische installatie overeenkomt met een van de volgende eigenschappen:

Spanningstype en netfrequentie

- 380V + N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 380V + 2N ~ 50 Hz

Voer de draadverbinding uit zoals aangegeven in de volgende tabel en tekeningen:

Spanningstype en netfrequentie	Elektrische kabel	Draadverbinding
400V - 2+N ~ 50 Hz 230V 3 ~ 50 Hz		 : geel/groen; N: de 2 blauwe draden samen L1: zwart L2: bruin
400V - 2+2N ~ 1 50 Hz		 : geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet men tussen het apparaat en het net een meerpoleige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoende aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig geplaatst worden dat hij nergens een temperatuur bereikt die 50°C hoger is dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming 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.

! Het snoer mag niet gebogen of samengedrukt worden.

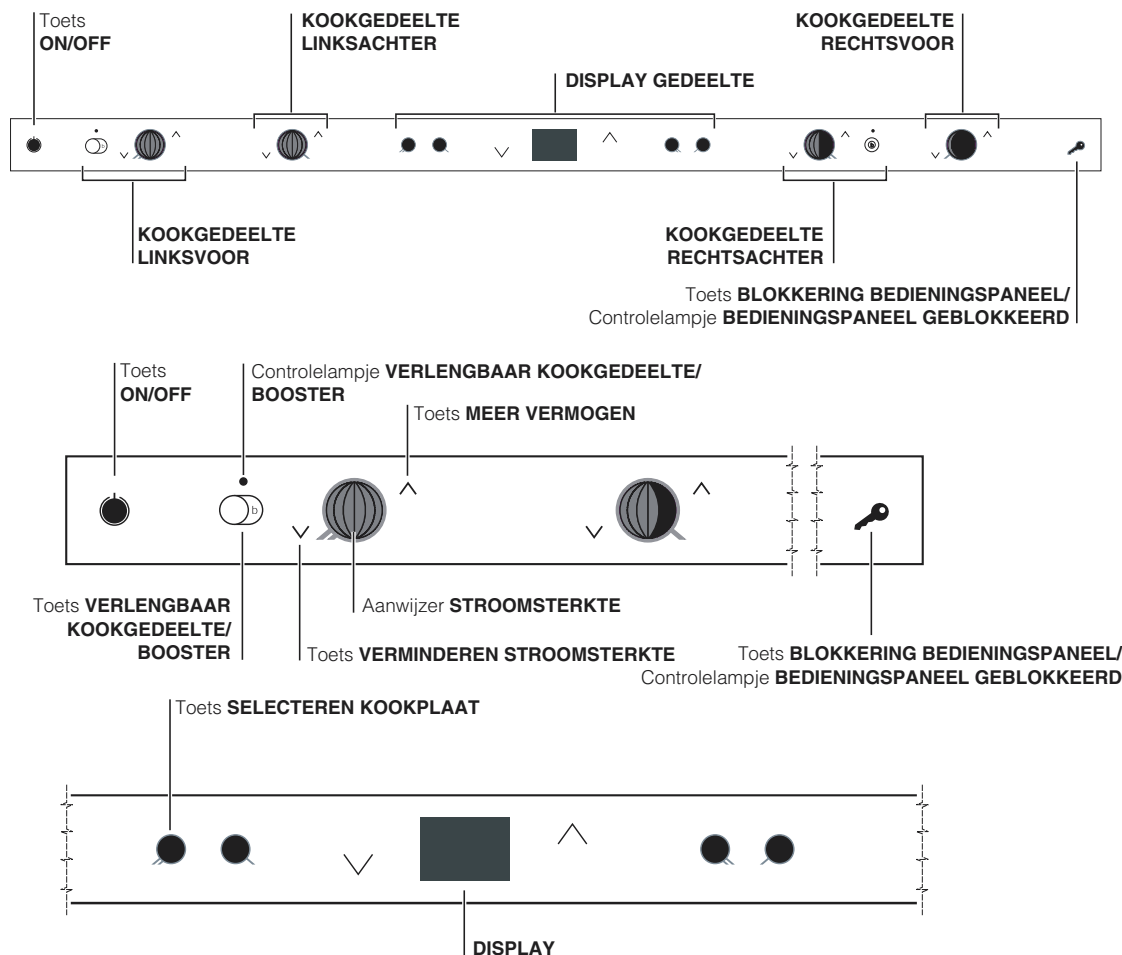
! Het snoer moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

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

Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel



- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Toets **BOOSTER** om het extra vermogen - 3000 W - van het kookgedeelte in te schakelen (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BOOSTER** geeft aan dat de booster in het betreffende kookgedeelte aan is.
- Toets **VERLENGBAAR KOOKGEDEELTE** om alle kookgedeeltes in te schakelen (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **VERLENGBAAR KOOKGEDEELTE** geeft de ontsteking aan van het complete betreffende kookgedeelte.
- Toets **MINDER VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie *Starten en gebruik*).
- 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*).
- Toetsen **SELECTEREN KOOKPLAAT** om in het menu te komen van elk kookgedeelte (zie *Starten en gebruik*).
- 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*).

Technische beschrijving van de kookgedeeltes

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	TIL 641
Kookgedeeltes	Vermogen
Rechtsachter	I 2400 W – B 3000 W
Rechtsvoor	I 1200 W – 600 W se*
Linksvoor	IO 1200-2400 W – B 3000 W
Linksachter	I 1200 W – 600 W se*
Max. totaal vermogen	7200 W

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

IO= ovaal kookgedeelte met 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*).


Starten en gebruik

NL

! De lijm die is gebruikt 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 ongeveer 1 seconde lang op de knop  voor het inschakelen van de kookplaat.

Inschakelen kookgedeeltes

Ieder kookgedeelte wordt door middel van een stroomsterkteregelaar bediend. De regelaar bestaat uit de twee knoppen (∨ en ∧) aan de zijkant van de aanwijzer van de stroomsterkte.

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

Booster functie

Om de verwarmingstijd te verkorten kunt u de booster functie activeren door op de toets  te drukken. 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 actief is, zal het betreffende voorste of achterste kookgedeelte slechts over een maximaal vermogen van 600 W beschikken (bv.: als in het kookgedeelte rechtsachter de booster is ingeschakeld, zal het vermogen in het kookgedeelte rechtsvoor verminderen). Een hoger vermogen wordt aangegeven door het knipperen van de te hoge stroomsterktes die aan het einde van de boosterfunctie weer tot op een normaal niveau worden teruggebracht.


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

! Plaats nooit twee kleine pannen op de ovale kookgedeeltes.

Uitbreiding kookgedeeltes

Toets voor de uitbreiding van de verlengbare kookgedeeltes (concentrisch of ovaal).

1. Druk op de toets ∧ om de kookplaat in te schakelen en stel vervolgens het gewenste vermogen in door op de toetsen ∨ en ∧ te drukken.


2. Druk op de toets  of  voor het inschakelen van het complete verlengbare kookgedeelte. Voor het terugkeren naar het kleine gedeelte drukt u nogmaals op de extensietoets. Het controlelampje boven de toets van het verlengbare kookgedeelte blijft net zolang aan totdat het grote oppervlakte wordt gebruikt.

Uitschakelen kookgedeeltes

- Druk op de toets ∨ aan de zijkant van de aanwijzer van de stroomsterkte: het vermogen van het kookgedeelte wordt langzaam minder totdat het uitgaat.
- Of druk tegelijkertijd op de knoppen ∨ en ∧: het kookgedeelte gaat uit.

Programmering kooktijd


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

1. Druk op een van de toetsen  aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Stel de gewenste kooktijd in door middel van de toetsen ∨ en ∧ aan de zijkanten van het display.
3. Bevestig door te drukken op de toets  aan de zijkant van het display, die overeenkomt met de kookplaat die u wilt programmeren.


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.

Visualisatie bij een meervoudige programmering.

Indien een of meer kookplaten zijn geprogrammeerd vertoont het display de resterende tijd van de kookplaat die als eerste de programmeringstijd eindigt, terwijl hij de stand ervan aanduidt door middel van het betreffende controlelampje .

De controlelampjes van de andere geprogrammeerde kookplaten geven een minder fel licht af.



Om de overgebleven tijd te zien van een geprogrammeerde kookplaat drukt u op een van de toetsen  die overeenkomen met de gekozen kookplaat: het display toont de overgebleven tijd.

Het wijzigen van een programmering

1. Druk op de toets  die overeenkomt met de kookplaat die u wenst te wijzigen.
2. Druk op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display om de nieuwe tijd in te stellen.
3. Bevestig door op de toets  te drukken die overeenkomt met dat kookgedeelte.

Om een programmering te annuleren moet u bovenstaande handelingen uitvoeren. Bij punt 2 drukt u tegelijkertijd op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display: de programmering wordt gewist en het display verlaat de programmeringsmodus.





Blokking van het bedieningspaneel

U kunt het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenste regeling te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Door 3 seconden lang op de toets  te drukken zal de bediening worden geblokkeerd en zal het controlelampje **BEDIENINGSPANEEL GEBLOKKEERD** aangaan. Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: druk 3 seconden op de toets  en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd. Als de blokkering actief is kunt het kookvlak toch uitschakelen. In dit geval zal het controlelampje **BEDIENINGSPANEEL GEBLOKKEERD** aanblijven tot hij wordt uitgeschakeld.




Demomodus

De kookplaat kan in Demomodus werken: alle verwarmingselementen worden uitgeschakeld, maar de bediening blijft actief.


Voor het inschakelen van de Demomodus:

1. Schakel de kookplaat in ;
2. Druk tegelijkertijd op de toetsen   en vervolgens 6 seconden lang op de toets . U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst dE ON;
3. de kookplaat bevindt zich in de Demomodus

Voor het uitschakelen van de Demomodus:

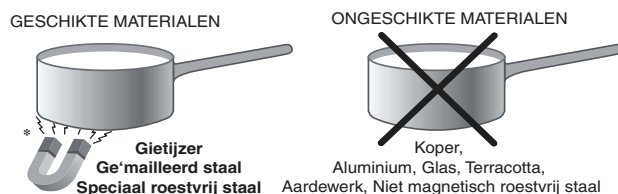
1. Schakel de kookplaat in ;
2. Druk de een na de ander op de toetsen  en vervolgens 2 seconden lang op de toets . U hoort een geluidssignaal en op het display verschijnt de tekst dE OF;
3. daarna zal het kookvlak gewoon functioneren.

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 deblokken.

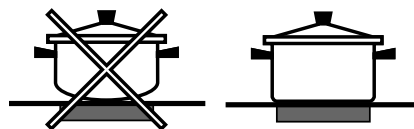
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

! 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.

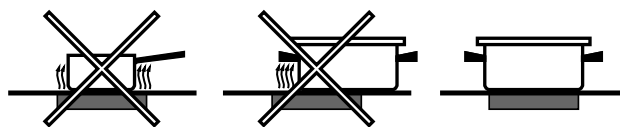


Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

- 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

Het waarnemen van de pannen

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

Nadat de pan van het kookgedeelte is verwijderd blijft, en zolang de temperatuur van dit gedeelte boven de 60°C blijft, zal een aanwijzer stroomsterkte knipperen, teneinde het verbrandingsrisico te voorkomen.

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 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 het kookvlak uit.

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

CE Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

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

Algemene veiligheid

! 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 inductiekookplaat 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 de machine niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding. Gebruik het kookvlak niet om voorwerpen op te plaatsen en ook niet als snijplank.
- Het glaskeramische kookvlak is bestand tegen mechanische stoten. Het kan echter worden beschadigd (of barsten) als het wordt geraakt door een puntig object, bijvoorbeeld door gereedschap. Als dit gebeurt moet u onmiddellijk het apparaat afsluiten van de elektrische stroom en contact opnemen met de Technische Dienst.
- Als het oppervlak van de kookplaat gebarsten is moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de kookplaat terechtkomen.
- Vergeet niet dat de temperatuur in het kookgedeelte aanzienlijk hoog blijft tot minstens 30 minuten nadat u het uitschakelt. De resterende warmte wordt aangeduid door een aanwijzer (*zie Starten en gebruik*).
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand van de kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium of suikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic of

aluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nog warme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zware schade aanrichten.

- Richt de handvaten van de pannen altijd naar de binnenzijde van de kookplaat zodat u er niet per ongeluk tegenaan stoot.
- Trek de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken, maar altijd door de stekker beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Plaats geen metalen voorwerpen (messen, lepels, deksels enz.) op de kookplaat aangezien zij heet kunnen worden.
- **Mededeling voor dragers van een pacemaker of een ander actief ingeplant medisch apparaat:**

De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.

Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig ontworpen 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 behandelend arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.



Afvalverwijdering

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

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

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

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

- Voor normaal onderhoud moet u de kookplaat met een vochtige spons reinigen en afdrogen met keukenpapier.
- Als de plaat erg vuil is moet hij worden schoongemaakt met een speciaal middel voor keramiekplaten. Daarna moet u hem afspoelen en afdrogen.
- Voor het verwijderen van hardnekkig vuil gebruikt u het bijgeleverde schrapertje. Doe dit zo snel mogelijk voordat het apparaat afkoelt zodat de etensresten niet aancoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrijstalen sponsje met water een zeep.

! 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 moet 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 aancoeken.

Roestvrijstalen rand

(alleen in 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.

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

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de centreringklemmen 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 Technische Dienst.



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Nederlands, 31



Deutsch, 41

TIL 641

Inhaltsverzeichnis

DE

Installation, 42-43

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 44-45

Bedienfeld
Technische Beschreibung der Kochzonen

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 46-48

Einschalten des Kochfeldes
Einschalten der Kochzonen
Booster-Funktion
Erweiterung der Kochzonen
Ausschalten der Kochzonen
Programmierung der Garzeit
Sperrung der Schaltelemente
Demo-Mode (Vorführmodus)
Ausschalten des Kochfeldes
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Sicherheitsvorrichtungen

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 49

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 50

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes



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 die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch. Sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

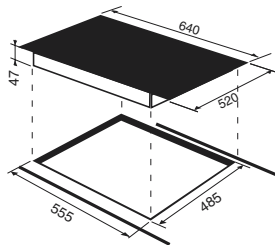
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

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

Einbau

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

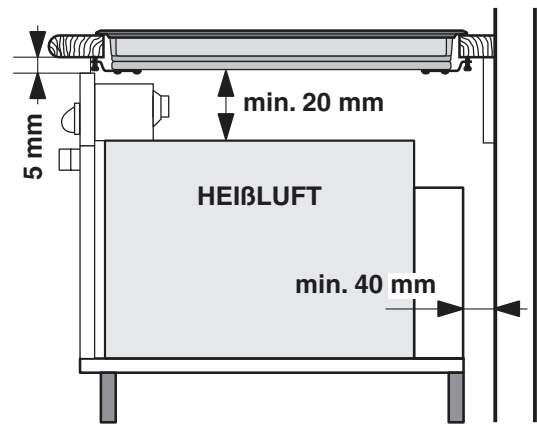
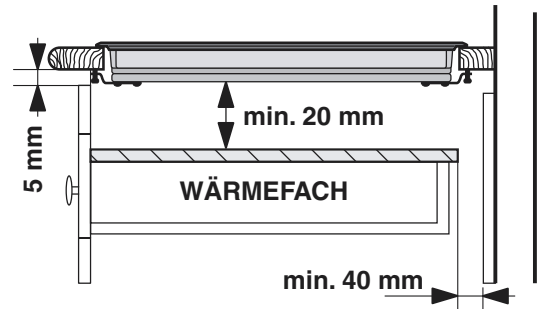
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss Letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über einem Geschirrspüler wird abgeraten. Gegebenenfalls ist zur Abdichtung ein Zwischenteil zwischen beiden Geräten zu installieren.
- Der Schrankausschnitt muss über folgende Abmessungen verfügen:



Belüftung

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

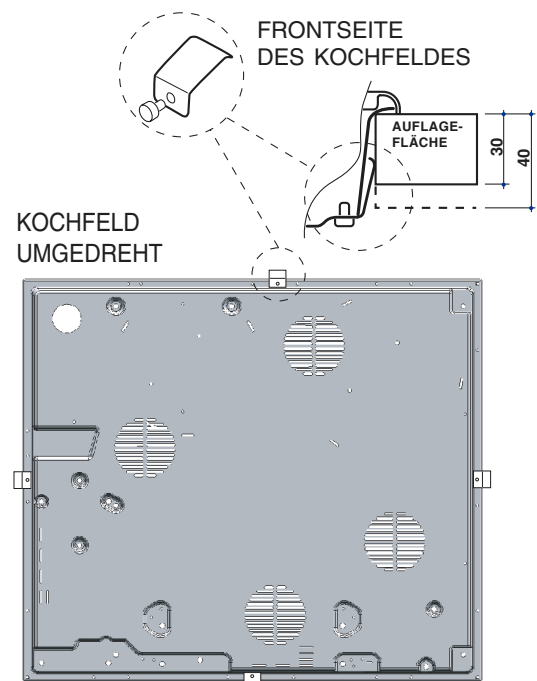
- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand und von 600 mm von einer jeden anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



Befestigung

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

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



Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig auf der gesamten Auflagefläche aufstützt.

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

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

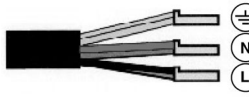

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben, ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

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.

Einphasenanschluss

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

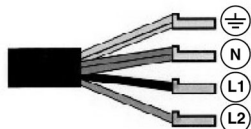

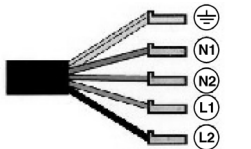

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
230V 1+N ~ 50 Hz		 : gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L: braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:
Netzspannung und -frequenz

- 380V + N ~ 50 Hz
- 230V 3 ~ 50 Hz
- 380V + 2N ~ 50 Hz

Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

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

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! 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.

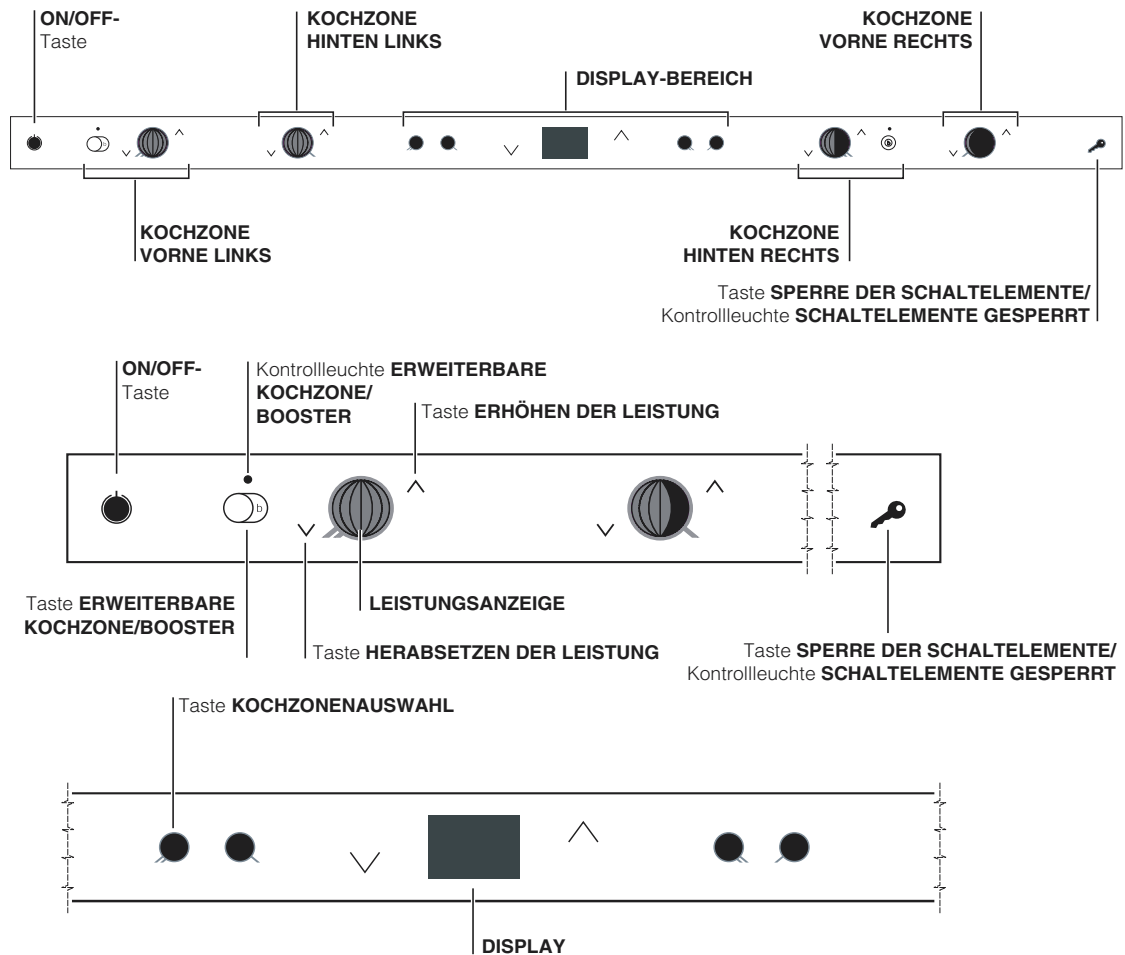
! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

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

Beschreibung des Gerätes

DE

Bedienfeld



- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Taste **BOOSTER**: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **BOOSTER**: Diese zeigt an, dass die Boosterfunktion der entsprechenden Kochzone eingestellt wurde.
- Taste **ERWEITERBARE KOCHZONE**: Mittels dieser Taste kann die gesamte Kochzone eingeschaltet werden. (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **ERWEITERBARE KOCHZONE**: Diese zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingestellt wurde.
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**: Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG**: Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Tasten **KOCHZONENAUSWAHL** zum Öffnen der Menüs der einzelnen Kochzonen (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Technische Beschreibung der Kochzonen

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	TIL 641
Kochzonen	Leistung
Hinten rechts	I 2400 W – B 3000 W
Vorne rechts	I 1200 W – 600 W se*
Vorne links	IO 1200-2400 W – B 3000 W
Hinten links	I 1200 W – 600 W se*
Maximalleistung insg.	7200 W

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

IO= Ovale Induktions-Kochzone

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 Inbetriebsetzung und Gebrauch*).


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 aus zwei Tasten ( und ) bestehenden Leistungsregler an den Seiten der Leistungsanzeige aktiviert.

- Betätigen 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 kann durch Drücken der Taste  die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Diese Funktion erweitert die gewählte Kochzone auf 3000 W.






Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Für die Zeit, für die die Boosterfunktion eingeschaltet bleibt, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen oder hinteren Kochzone auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt. (Beispiel: Wurde die Boosterfunktion der hinteren rechten Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen rechten Kochzone.) Höhere Leistungen werden durch das Blinken der nicht nutzbaren Leistungsstufen signalisiert, die nach Beendigung der Boosterfunktion wieder zur Verfügung stehen.

!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.




Erweiterung der Kochzonen

Taste zur Erweiterung der erweiterbaren Kochzonen (konzentrisch oder oval):

1. Betätigen Sie die Taste , um die Kochzone einzuschalten; stellen Sie daraufhin mittels der Tasten  und  die gewünschte Leistung ein.
2. Drücken Sie die Taste  oder , um die Kochzone in ihrer gesamten Größe einzuschalten. Um auf die verkleinerte Kochzone zurückzuschalten, drücken Sie erneut auf die zur Erweiterung der Zone gedrückte Taste.

Die über der Taste der erweiterten Kochzone befindliche Kontrollleuchte bleibt während der gesamten Betriebszeit der großen Kochzonenfläche eingeschaltet.

Ausschalten der Kochzonen

- Drücken Sie auf die Taste  auf der Seite der Leistungsanzeige: Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.
- Oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und : Die Kochzone schaltet sich aus.

Programmierung der Garzeit

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



1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mittels der seitlich des Displays befindlichen Tasten  und  ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der seitlich des Displays vorgesehenen Taste , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.

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.

Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung

Wurde die Betriebszeit einer oder mehrerer Kochzonen vorprogrammiert, erscheint auf dem Display die Restgarzeitanzeige der Kochzone, die für die niedrigste Zeit programmiert wurde; die entsprechende



Kontrollleuchte  schaltet sich ein, um anzuzeigen, um welche Kochzone es sich handelt. Die Kontrollleuchten der übrigen programmierten Tasten leuchten ebenfalls, jedoch in einer geringeren Intensität. Um die Restgarzeit einer vorprogrammierten Kochzone abzurufen, drücken Sie eine der Tasten  die der gewünschten Kochzone entspricht: Auf dem Display wird die entsprechende Restgarzeit eingeblendet.

Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie die Taste  der Kochzone, deren Programmierung geändert werden soll.
2. Betätigen Sie die seitlich des Displays befindlichen Tasten \vee und \wedge , um die neue Garzeit einzustellen.
3. Bestätigen Sie die Eingabe durch Drücken der der Kochzone entsprechenden Taste .

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: An Punkt 2 drücken Sie gleichzeitig die seitlich des Displays befindlichen Tasten \vee und \wedge : Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.




Sperre der Schaltelemente

Die Schaltelemente können gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang, werden die Schaltelemente gesperrt und die Kontrollleuchte „SCHALTELEMENTE GESPERRT“ leuchtet auf. Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden. Die Schaltelemente werden freigegeben. Auch bei aktivierter Sperre der Schaltelemente kann das Kochfeld abgeschaltet werden. Die Kontrollleuchte SCHALTELEMENTE GESPERRT bleibt in diesem Fall bis zur Deaktivierung eingeschaltet.

Demo-Modus




Das Kochfeld kann auch im Vorführmodus (DEMO) in Betrieb gesetzt werden: Während dieser Betriebsweise werden sämtliche Heizelemente deaktiviert, die Bedienelemente bleiben jedoch einsatzfähig.

Aktivieren der DEMO-Funktion:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. .
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und daraufhin für 6 Sekunden die Taste . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige dE ON.

3. Das Kochfeld befindet sich demnach im DEMO-Modus.

Deaktivieren der DEMO-Funktion:

1. Schalten Sie das Kochfeld ein. .
2. Drücken Sie nacheinander die Tasten  und daraufhin für 2 Sekunden die Taste . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige dE OF.
3. Das Kochfeld arbeitet daraufhin auf normale Weise.

Ausschalten des Kochfeldes

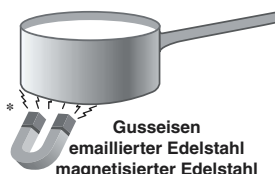
Durch Drücken der Taste  wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

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.

GEEIGNETES MATERIAL

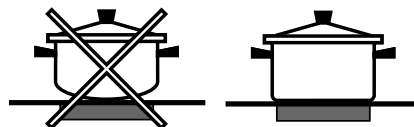


UNGEEIGNETES MATERIAL



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

Solange die Temperatur einer Kochzone, von der das Kochgeschirr heruntergenommen wurde, höher als 60°C bleibt, blinkt ein Element der Leistungsanzeige, um Gefahren durch Verbrennungen vorzubeugen.

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.

Sicherheitsschalter

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 Anomalien, wie:

- 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 Entsperren 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

! 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/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EG

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.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingeblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischer Implantate:**

Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.

Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen verwendeten 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 zu wenden.



Entsorgung

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

Reinigung und Pflege

DE

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 dauerhaft 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 beim 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, den ein solches Produkt hinterlässt, schützt die Oberfläche vor eventuell überkochenden Speisen. Es empfiehlt sich, diese Nachbehandlung bei lauwarmem oder abgekühltem Gerät vorzunehmen.
- Achten Sie 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 vorhanden sein. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

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

Demontage des Kochfeldes

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

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

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

DE