

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

NL

Nederlands, 40

DE

Deutsch, 53

TVL 642
TVL 642 IB

Sommario

Installazione, 2-4

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5-6

Pannello di controllo
Descrizione tecnica delle zone di cottura

Avvio e utilizzo, 7-10

Prima accensione
Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Estensione delle zone di cottura
Spegnimento delle zone di cottura
Programmazione della zona di cottura
Blocco dei comandi
Modalità demo
Spegnimento del piano cottura
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza

Funzioni speciali, 11

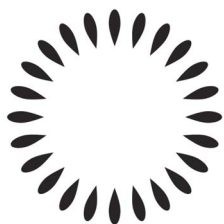
Precauzioni e consigli, 12

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 13

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

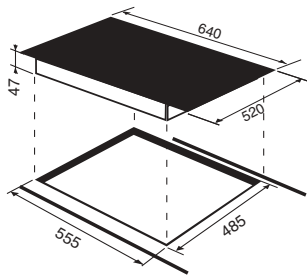
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).

! 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:

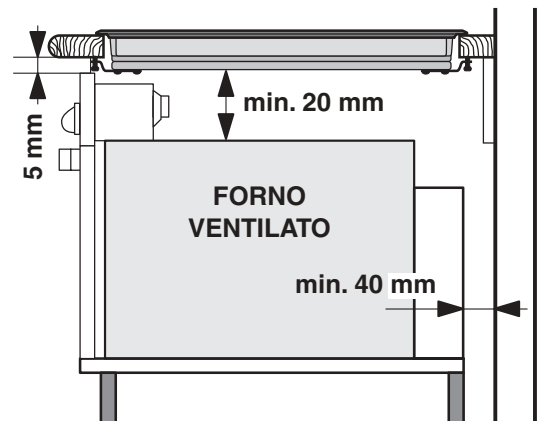
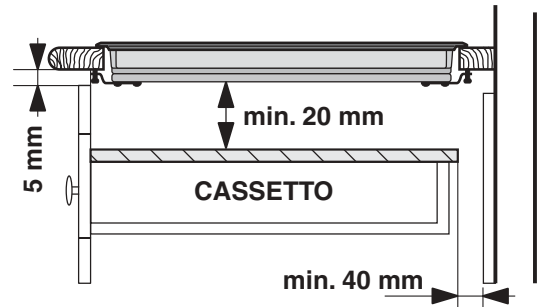
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: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

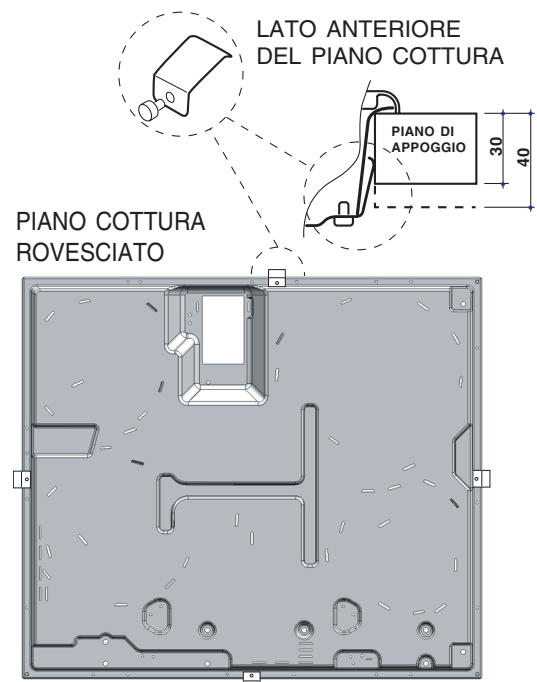
- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante e di 600 mm da qualsiasi altra superficie verticale;
- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.



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.

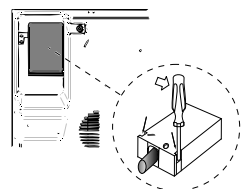
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

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.

Morsettiera

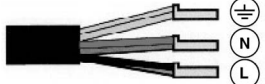
PIANO COTTURA
ROVESCiato



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

Collegamento monofase

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

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

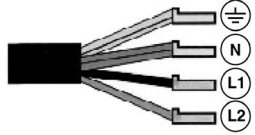
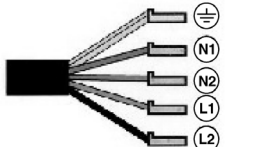
Altri tipi di collegamento

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

Tensione tipo e frequenza di rete

- 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

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

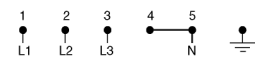
Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

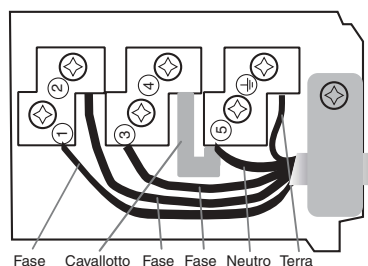
procedere come segue:

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

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

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

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



Trifase 400

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

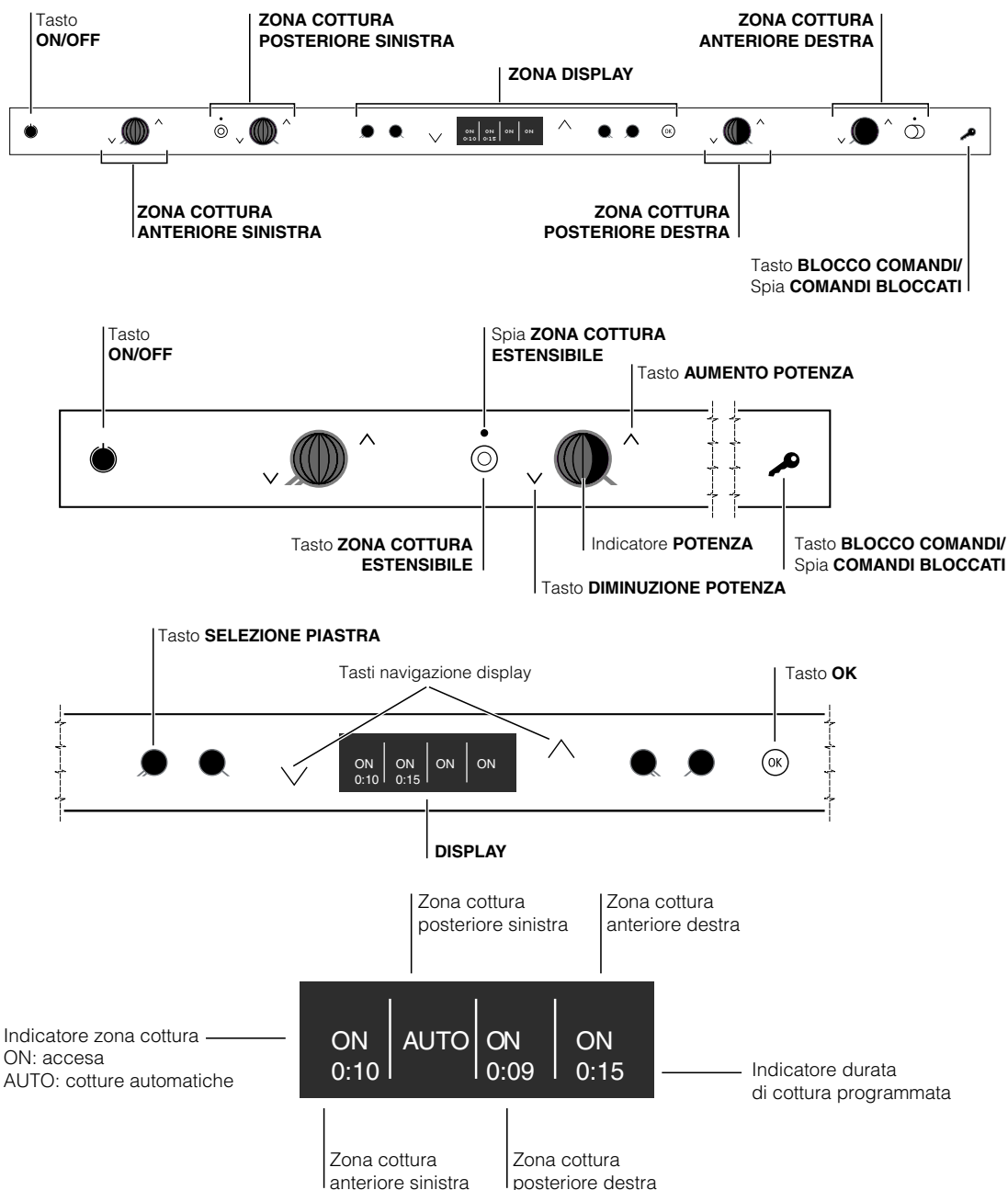
! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! 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

Pannello di controllo



- Tasto **ON/OFF** per accendere e spegnere l'apparecchio.
- 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 **OK** di conferma.
- 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

Gli elementi alogeni

Questo tipo di elemento trasmette il calore tramite l'irradiazione della lampada alogena che contiene. Si fa apprezzare per le proprietà che ricordano quelle tipiche del gas: rapida risposta ai comandi, visualizzazione istantanea della potenza.

Gli elementi radianti

Questo tipo di elemento è composto da una molteplicità di spire che garantiscono la ripartizione uniforme del calore sul fondo del recipiente, per una perfetta riuscita di tutte le cotture a fuoco basso: stufati, salse o piatti da riscaldare.

PIANI COTTURA	TVL 642 - TVL 642 IB
Zone di cottura	Potenza
Posteriore destro	H 1200 W
Anteriore destro	RO 1800 W – 1000 W
Anteriore sinistro	R 600 W
Posteriore sinistro	HD 2500 W – 1050 W
Potenza max totale	6100 W

Legenda:

H = zona di cottura alogena semplice

R = zona di cottura radiante semplice

HD = zona di cottura alogena doppia

RO = zona di cottura radiante ovale

! 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.

Prima accensione

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica, alla prima accensione compare la lista delle lingue. Per scegliere la lingua desiderata selezionarla con i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display. Il carattere in grassetto indica quale lingua è selezionata. Per confermare premere il tasto "OK".

Una volta effettuata la scelta, il display visualizzerà i seguenti parametri:

LINGUA	Selezione della lingua
TONO TASTI tastiera	Regolazione volume
CONTRASTO	Regolazione del contrasto
FINE TUNING potenza (6 o 12)	Regolazione livelli di
CONTAMINUTI	Impostare il contaminuti
ESCI	Uscita dal menù generale

Tono tasti

Permette la regolazione del volume della tastiera. Per scegliere l'intensità desiderata selezionarla con i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per confermare. E' possibile scegliere 3 opzioni: OFF: spento (le segnalazioni acustiche rimangono attive).

MIN: volume minimo.

MAX: volume massimo.

Contrasto

Permette la regolazione del contrasto del display. Per scegliere la luminosità desiderata selezionarla con i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per confermare. E' possibile scegliere 6 diversi livelli di luminosità.

Fine tuning

Permette di regolare il numero dei livelli di potenza di tutte le zone di cottura.

Per scegliere l'impostazione desiderata selezionarla con i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per confermare. E' possibile scegliere 2 opzioni:

6: l'indicatore di potenza sarà suddiviso in 6 parti uguali


12: l'indicatore di potenza sarà suddiviso in 12 parti uguali

Contaminuti


Permette l'impostazione del contaminuti indipendente dal funzionamento delle zone di cottura. Regolare i minuti premendo i tasti \checkmark e \wedge e premere "OK" per confermare.

Il conto alla rovescia del contaminuti ha inizio immediatamente. Lo scadere del tempo impostato è indicato da un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

! Durante l'impostazione premere contemporaneamente i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display per azzerare il tempo.

! La modifica dei parametri generali del piano cottura può essere effettuata solo quando il piano è acceso e i tasti  ai lati del display non sono illuminati. Premere i tasti \checkmark e \wedge ai lati del display per accedere alle opzioni sopra descritte.

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 (\checkmark e \wedge) ai lati dell'indicatore di potenza.

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

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 \vee 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 \vee al lato dell'indicatore di potenza: la potenza della zona di cottura scende progressivamente, fino allo spegnimento.
- Oppure premere contemporaneamente i tasti \vee e \wedge : la zona di cottura si spegne.

Programmazione delle zone di cottura

Durata di una cottura

! La zona di cottura deve essere accesa.

! È possibile programmare tutte le zone di cottura per una durata compresa tra 1 minuto e 3 ore.

1. Premere uno dei tasti , , ,  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Premendo i tasti \vee e \wedge ai lati del display selezionare la voce "DURATA" e premere "OK" per confermare.
3. Regolare i minuti premendo i tasti \vee e \wedge .
4. Premere "OK" per confermare.
5. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare. L'impostazione viene memorizzata.

! Se entro 20 secondi l'impostazione non è confermata premendo il tasto "OK", la durata viene memorizzata automaticamente.

! Durante l'impostazione, premendo contemporaneamente i tasti \vee e \wedge ai lati del display il tempo si azzerà.

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.

! E' possibile interrompere il segnale acustico premendo un tasto qualsiasi del piano cottura.

Turbo

Consente di ridurre il tempo di raggiungimento del livello di potenza impostato.





! La zona di cottura deve essere accesa.

1. Premere uno dei tasti , , ,  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Premendo i tasti \vee e \wedge ai lati del display selezionare la voce "TURBO" e premere "OK" per confermare.
3. Scegliere la voce ON premendo i tasti \vee e \wedge e premere il tasto "OK" per attivare il turbo.
4. Scegliere la voce OFF premendo i tasti \vee e \wedge e premere il tasto "OK" per interrompere la funzione turbo.
5. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare. L'impostazione viene memorizzata.

Livello di potenza

! La zona di cottura deve essere spenta.

Permette di selezionare un livello di potenza preimpostato all'accensione della zona di cottura:

1. Premere uno dei tasti , , ,  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Il display visualizza il menù dedicato a quella zona di cottura.
3. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "LIVELLO DI POTENZA" e premere "OK" per confermare.
4. Il display visualizza le seguenti opzioni:
 DEFAULT: impostazione di fabbrica
 ALTO: accensione al massimo
 MEDIO: accensione al 50%
 BASSO: accensione al minimo.
5. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce desiderata e premere "OK" per confermare. L'impostazione viene memorizzata.
6. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare.

Esempio: se è stata selezionata l'opzione MEDIO, premendo i tasti \vee o \wedge ai lati dell'indicatore di potenza la piastra si accenderà a metà potenza.

Memorizzare


! La zona di cottura deve essere spenta.

! E' possibile memorizzare e richiamare una sola sequenza su tutte le zone di cottura.

! La durata massima della registrazione è 3 ore e mezza.


! Non è possibile richiamare più funzioni memo contemporaneamente.


Consente di registrare un intero ciclo di cottura: la sequenza di livelli di potenza e la relativa durata.

1. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Il display visualizza il menù dedicato a quella zona di cottura.
3. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "MEMORIZZARE" e premere "OK" per confermare.
4. Il display visualizza le seguenti opzioni:
REGISTRA: permette di iniziare la memorizzazione.
CANCELLA: permette di uscire dalla funzione memorizzare.
5. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "REGISTRA" e premere il tasto "OK". Il display visualizza "MEMORIZZARE REC". La memorizzazione ha inizio.
6. Scegliere il livello di potenza desiderato. La funzione registrerà le successive variazioni.
7. Premere il tasto "OK" per fermare la memorizzazione.
8. Il display visualizza le seguenti opzioni:
SALVA: permette di memorizzare la sequenza appena terminata.
CANCELLA: permette di uscire dalla funzione memorizzare senza registrare la sequenza appena terminata.
9. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce desiderata e premere "OK" per confermare. Se si sceglie SALVA la sequenza memorizzata viene automaticamente registrata con il nome "MEMO".
10. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare.

! Durante la memorizzazione è possibile azionare il funzionamento delle altre zone di cottura, ma non è possibile la programmazione delle stesse.




E' possibile richiamare un programma memorizzato solo se la zona di cottura è spenta.

1. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla zona di cottura sulla quale si è memorizzata una sequenza.
2. Il display visualizza il menù dedicato a quella zona di cottura.
3. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "MEMO" e premere "OK" per confermare.
4. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "AVVIA" e premere "OK" per confermare.
5. La zona di cottura si accende e ripete la sequenza precedentemente memorizzata fino allo spegnimento. Ogni cambiamento di livello di potenza sarà evidenziato da un segnale acustico. E' possibile cancellare un programma memorizzato solo se la zona di cottura è spenta.

1. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla zona di cottura sulla quale si è memorizzata una sequenza.
 2. Il display visualizza il menù dedicato a quella zona di cottura.
 3. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "MEMO" e premere "OK" per confermare.
 4. Premendo i tasti \vee e \wedge selezionare la voce "ELIMINA" e premere "OK" per confermare.
 5. La sequenza precedentemente memorizzata viene cancellata.
- E' anche possibile cancellare la sequenza memorizzandone una nuova.

! La funzione può registrare al massimo 10 cambiamenti di livelli di potenza. L'aggiornamento avviene ogni 10 secondi.





Blocco dei comandi

E' 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 il display visualizza "TASTIERA BLOCC" 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. Per disattivarlo è necessario accendere il piano cottura e premere il tasto  illuminato per 3 secondi.




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 DEMO 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 DEMO OFF ;
3. successivamente il piano funzionerà normalmente.

Spegnimento del piano cottura

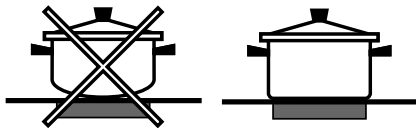
Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne.

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

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

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 l'indicatore del livello di potenza visualizzerà le due porzioni esterne oppure le due interne e le due esterne accese. Questa indicazione 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.

Il piano cottura prevede tre funzioni di cottura automatica. Nella zona di cottura posteriore sinistra è possibile attivare le funzioni OLIO e BURRO. Nella zona di cottura anteriore sinistra è possibile attivare la funzione SALSA.

SALSA

Questa funzione è indicata per far bollire sughi e salse a fuoco basso.

OLIO


L'olio viene preriscaldato, senza alterarne le proprietà, prima di aggiungere l'alimento da cuocere.

BURRO

Il burro viene sciolto, senza alterarne le proprietà, prima di aggiungere l'alimento da cuocere.

Attivare le funzioni automatiche

! La zona di cottura deve essere spenta.

1. Premere il tasto  ai lati del display relativo alla zona di cottura posteriore sinistra per attivare OLIO e BURRO e anteriore sinistra per SALSA.

2. Il display visualizzerà il menù specifico della zona di cottura scelta.

3. Scegliere la funzione di cottura premendo i tasti ∇ e \wedge ai lati del display e premere "OK" per dar inizio alla cottura.

L'indicatore di potenza della piastra selezionata visualizzerà le diverse potenze durante la funzione di cottura automatica.

Cottura con le funzioni automatiche

Per le cotture OLIO e BURRO non è possibile programmare il tempo di cottura.


Quando il contenuto della pentola giunge alla temperatura ottimale, il piano cottura emette un segnale acustico: due brevi bip ogni 15 secondi e il display visualizzerà la scritta AUTO OK.

Nelle cotture OLIO e BURRO è possibile inserire il cibo nella pentola, in questo caso la segnalazione acustica si interrompe e il piano cottura continua con la propria regolazione automatica.

All'avvio delle cotture SALSA il display richiede l'impostazione della durata. Regolare i minuti premendo i tasti ∇ e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per confermare.

Nella cottura SALSA il conto alla rovescia del timer inizia una volta raggiunta la temperatura ottimale di riduzione.

Allo scadere del tempo preimpostato la zona di cottura si spegne.


Per modificare la durata precedentemente impostata premere il tasto  ai lati del display relativo alla zona di cottura in uso.

Premendo i tasti ∇ e \wedge selezionare la voce "DURATA" e premere "OK" per confermare.

Regolare i minuti premendo i tasti ∇ e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per modificare il tempo.

! Durante l'impostazione, premendo contemporaneamente i tasti ∇ e \wedge ai lati del display il tempo si azzerà.

! Impostando una durata a 0:00 la zona di cottura si spegnerà non appena raggiunta la temperatura ottimale.

Durante la cottura per visualizzare la funzione impostata premere il tasto  ai lati del display relativo alla zona di cottura in uso. Il display visualizzerà il nome della funzione attiva e il tempo residuo se impostato.

! Non è possibile modificare il livello di potenza della zona di cottura durante le funzioni automatiche.

Se non si effettua nessuna operazione, il piano prosegue con la propria regolazione automatica e la segnalazione acustica e visiva continua. Se non si interviene entro dieci minuti, la piastra si spegne.

! E' possibile interrompere il segnale acustico premendo un tasto qualsiasi del piano cottura.

Disattivare le funzioni automatiche

Premere il tasto  ai lati del display relativo alla zona di cottura in uso.

Premendo i tasti ∇ e \wedge selezionare la funzione attiva e premere "OK" per confermare.

Scegliere la voce OFF premendo i tasti ∇ e \wedge ai lati del display e premere il tasto "OK" per interrompere la funzione attiva.

Oppure premere contemporaneamente i tasti ∇ e \wedge : la zona di cottura si spegne.

Precauzioni e consigli

IT

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

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

Sicurezza generale

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avvio e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non è previsto che l'apparecchio venga utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, da persone inesperte o che non abbiano familiarità con il prodotto, a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o non abbiano ricevuto istruzioni preliminari sull'uso dell'apparecchio.

Smaltimento



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

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

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

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

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

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

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

Telaio in acciaio inox

(solo nei modelli con cornice)

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

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

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Operating Instructions

HOB

GB

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

NL

Nederlands, 40

DE

Deutsch, 53

TVL 642
TVL 642 IB

Contents

Installation, 15-17

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 18-19

Control panel
Technical description of the cooking zones

Start-up and use, 20-23

Switching the oven on for the first time
Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Extending the cooking zones
Switching off the cooking zones
Programming the cooking zone
Control panel lock
Demo mode
Switching off the hob
Practical advice on using the appliance
Safety devices

Special Functions, 24

Precautions and tips, 25

General safety
Disposal

Care and maintenance, 26

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob



Scholtès

! 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

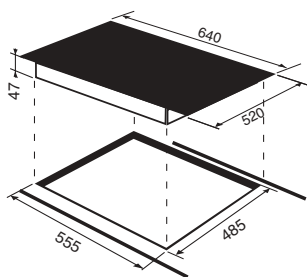
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

! 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.

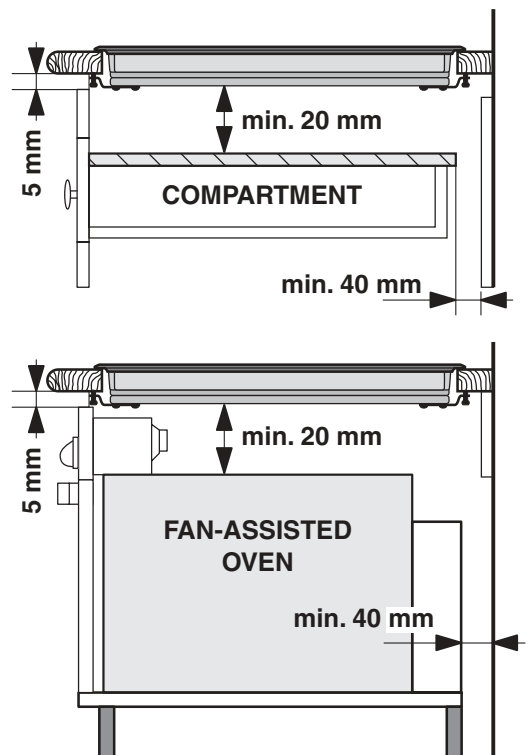
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation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

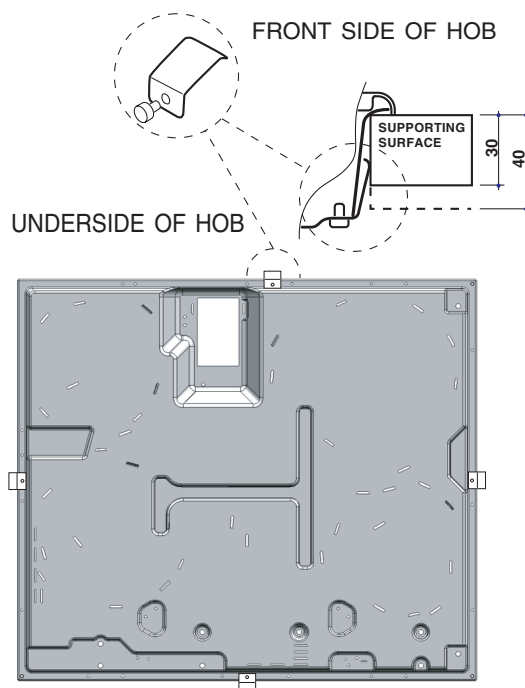
- At a minimum of 40 mm from the back panel and 600 mm from any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.



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.

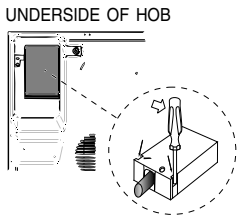
! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

! 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.

Terminal board



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

Single-phase connection

The hob is equipped with a 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 ~ 50 Hz		⊕: yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⊕: yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following: Voltage and mains frequency

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

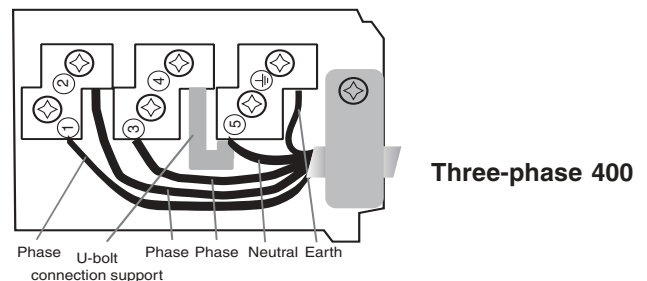
proceed as follows:

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

1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable section: 25 mm).
2. To open the terminal board, insert a screwdriver into the side tabs of the cover (*see Terminal board picture*).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws according to the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
4. Position the wires according to the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

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

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



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.

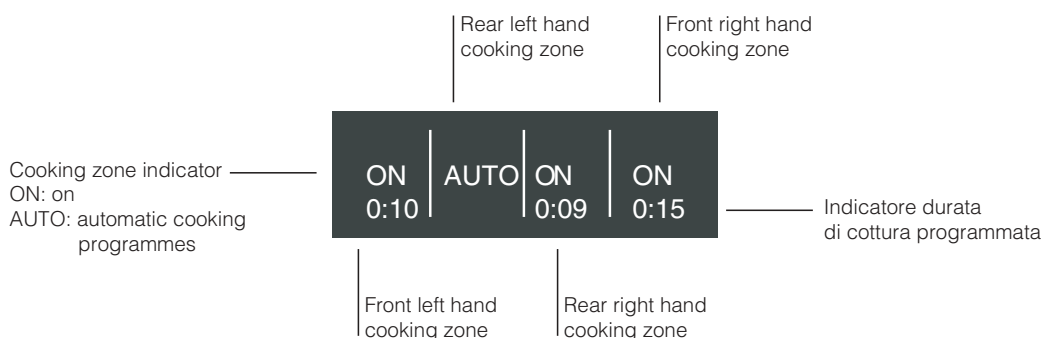
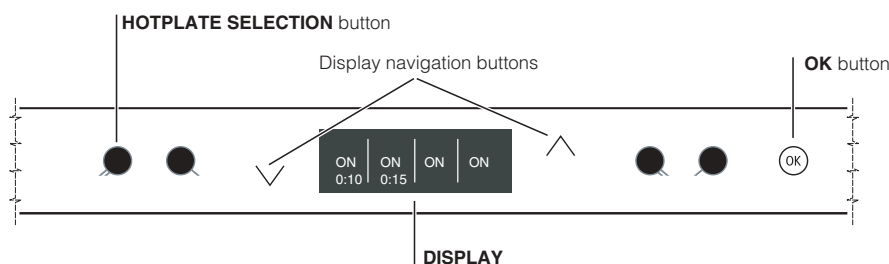
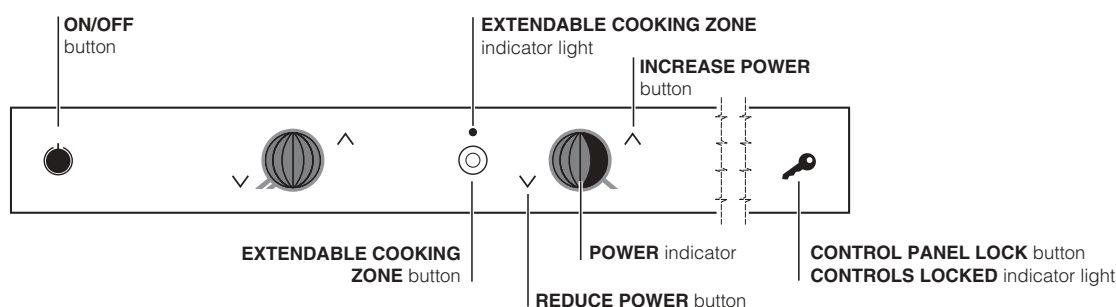
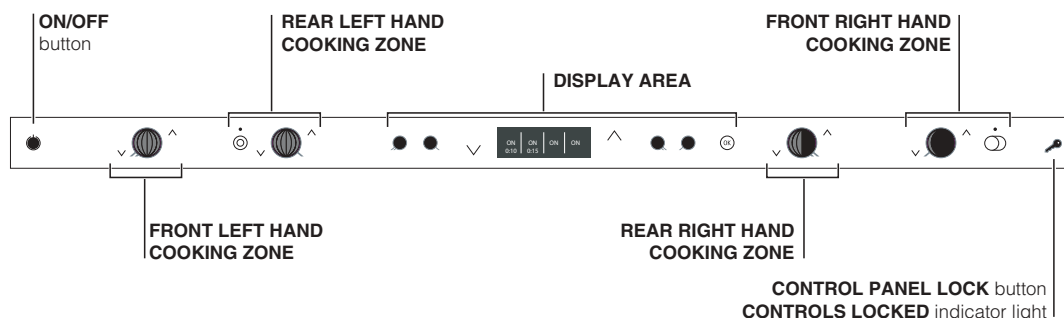
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

! 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.
- **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*).
- **OK** button confirms each selection.
- **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

Halogen heating elements

This type of element emits heat via radiation from the halogen lamp it contains. It has similar properties to a gas burner: this type of element is easy to control and reaches set temperatures quickly, allowing you to actually see the power it is providing.

Radiant heating elements

This type of element is composed of a series of coils, which allows heat to be distributed evenly at the base of the cookware so that all slow-flame cooking may be performed successfully, for example stews, sauces or reheated dishes.

HOBS	TVL 642 - TVL 642 IB
Cooking zone	Wattage
Back right	H 1200 W
Front right	RO 1800 W – 1000 W
Front left	R 600 W
Back left	DH 2500 W – 1050 W
Maximum total wattage	6100 W

Key:

H = single halogen cooking zone

R = single radiant cooking zone

DH = double halogen cooking zone

RO = radiant oval cooking zone

Start-up and use

GB

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

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

Switching the oven on for the first time

After the appliance has been connected to the electricity supply, the first time it is switched on a list of languages appears. To set the desired language select it using the ∇ and \wedge buttons at the side of the display. The character in bold indicates which language has been selected. To confirm press the "OK" button.

Once the selection has been made, the display will show the following parameters:

LANGUAGE	Language selection
KEY TONES	Keypad volume adjustment
CONTRAST	Contrast adjustment
FINE TUNING	Power level adjustment (6 or 12)
TIMER	Timer setting function
EXIT	Exit the main menu

Key tone

Enables the volume of the control panel to be adjusted.

To set the desired level, select a value using the ∇ and \wedge buttons at the side of the display and press the "OK" button to confirm. There are 3 available options:
OFF volume off (although the buzzer remains active).

MIN: minimum volume.

MAX: maximum volume.

Contrast

Enables the contrast of the display to be adjusted.

To set the desired brightness level, select a value using the ∇ and \wedge buttons at the side of the display and press the "OK" button to confirm. There are 6 different brightness levels to choose from.

Fine tuning

Enables the number of the power level for each cooking zone to be adjusted.

To set the desired level, select a value using the ∇ and \wedge buttons at the side of the display and press the "OK" button to confirm. There are 2 available options:

6: the power indicator will be divided into 6 equal parts.


12: the power indicator will be divided into 12 equal parts.

Timer


Enables the timer to be set independently of the cooking zone operation. Adjust the minutes by pressing the ∇ and \wedge buttons and press "OK" to confirm.

The timer begins counting down immediately. When the set time period has elapsed a buzzer will sound (for 1 minute).

! During the setting process, press the ∇ and \wedge buttons at the side of the display to reset the time value to zero.

! The modification of the general operating parameters of the hob may only take place when the hob is switched on and the  buttons at the side of the display are not lit up. Press the ∇ and \wedge buttons at the side of the display to access the options detailed above.

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 \wedge) at the side of the power level indicator.

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

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 zones



Cooking programme duration

! The cooking zone must be switched on.

! All the cooking zones may be programmed for a length of time between 1 minute and 3 hours.

1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.
2. Press the  and  buttons at the side of the display to select the "DURATION" command and press "OK" to confirm.
3. Adjust the minutes by pressing the  and  buttons.
4. Press "OK" to confirm.
5. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm. This setting will be memorised.

! If the setting is not confirmed by pressing the "OK" button within 20 seconds, the duration will be memorised automatically.

! During the setting process, press the  and  buttons at the side of the display to reset the time value to zero.

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.

! The buzzer may be stopped by pressing any button on the hob.

Turbo

Reduces the time needed to reach the set power level.






! The cooking zone must be switched on.



1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.
2. Press the  and  buttons at the side of the display to select the "TURBO" command and press "OK" to confirm.
3. Select the ON option by pressing the  and  buttons and press the "OK" button to activate the turbo function.
4. Select the OFF option by pressing the  and  buttons and press the "OK" button to stop the turbo function.
5. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm. This setting will be memorised.

Power level

! The cooking zone must be switched off.

Enables a pre-set power level to be selected when the cooking zone is switched on.

1. Press one of the  buttons at the side of the display corresponding to the hotplate you wish to programme.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the  and  buttons to select the "POWER LEVEL" command and press "OK" to confirm.
4. The display will present the following options:
 DEFAULT: factory setting
 HIGH: maximum power
 MEDIUM: 50% power
 LOW: minimum power.
5. Press the  and  buttons to select the desired option and press "OK" to confirm. This setting will be memorised.
6. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm.

For example: if the MEDIUM option has been selected by pressing the  or  buttons at the side of the power level indicator, the hotplate will switch on at half power.

Memorising information


! The cooking zone must be switched off.

! A single sequence for all the cooking zones may be memorised.

! The maximum duration of this entry is 3 and a half hours.


! It is not possible to recall more than one memo function at a time.

It enables an entire cooking cycle to be recorded. This includes power levels and all relevant durations.


1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "MEMORISE" command and press "OK" to confirm.
4. The display will present the following options:
RECORD: enables the memorisation process to begin.
CANCEL: enables the user to exit the memorise function.
5. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "RECORD" option and press "OK" to confirm. The display will show "MEMORISE REC". This means memorisation has started.
6. Select the desired power level. The function will record all subsequent changes.
7. Press the "OK" button to confirm the memorisation process.
8. The display will present the following options:
SAVE: enables the recently completed sequence to be memorised.
CANCEL: enables the user to exit the memorise function without entering the recently completed sequence.
9. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the desired option and press "OK" to confirm. If you select SAVE the memorised sequence will be entered automatically with the name "MEMO".
10. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm.

! During the memorisation process, it is possible to operate the other cooking zones, but it is not possible to programme them.

A memorised programme may be recalled only if the cooking zone is switched off.



1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the cooking zone for which a sequence has been memorised.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "MEMO" command and press "OK" to confirm.
4. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "START" command and press "OK" to confirm.
5. The cooking zone switches on and repeats the sequence memorised previously, until it is complete and switches off. Each change in power level is indicated by the sounding of a buzzer.


A memorised programme may be cancelled only if the cooking zone is switched off.

1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the cooking zone for which a sequence has been memorised.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "MEMO" command and press "OK" to confirm.
4. Press the \downarrow and \uparrow buttons to select the "DELETE" command and press "OK" to confirm.
5. The sequence memorised previously will be deleted. It is also possible to delete the sequence by memorising a new one.

! The function may record a maximum of 10 changes in the power level. Updating occurs every 10 seconds.

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, the display shows "CONTROL PANEL LOCK" 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. To deactivate it, switch the hob on and press the illuminated  button for 3 seconds.





Demo mode

The hob 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 DEMO ON.
3. The hob is now operating in Demo mode.

To deactivate the DEMO mode:

1. To deactivate the DEMO mode ;
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 DEMO OFF.
3. The hob will now operate normally.

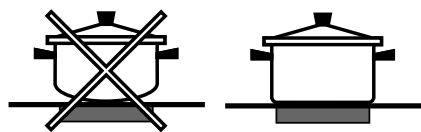
Switching off the hob

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

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

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 components overheat, the hob switches off automatically and the power level indicator will show the two external parts or the two internal and the two external parts as active. When the temperature has reached a more 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 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  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.

Special Functions

GB

The hob is equipped with three automatic cooking functions. The OIL and BUTTER functions can be activated on the rear left hand cooking zone. The SAUCE function can be activated on the front left hand cooking zone.

SAUCE

This function is designed for simmering sauces on a low heat.

OIL




Preheats oil without altering its properties before food is added to the pan.

BUTTER

Melts butter without altering its properties before food is added to the pan.

Activating the automatic functions

! The cooking zone must be switched off.



1. Press the  button at the side of the display corresponding to the rear left hand cooking zone in order to activate the OIL and BUTTER function, or the button corresponding to the front left hand zone to activate the SAUCE function.
2. The display will show the specific menu dedicated to that cooking zone.
3. Select the cooking function by pressing the  and  buttons at the side of the display and press "OK" to start cooking.

The power level indicator for the selected hotplate will display the different power levels during the automatic cooking function.

Cooking with the automatic functions

It is not possible to programme a cooking time when using the OIL and BUTTER cooking programmes. When the contents of the pan reach the optimal temperature, the hob buzzer will sound, two short beeps will be emitted every 15 seconds and the display will show the text AUTO OK.


Food may then be placed in the pan in the OIL and BUTTER cooking programmes; the sound signal is interrupted and the automatic adjustment of the hob continues.



When the SAUCE cooking programme is started the display requests that a duration is set. Adjust the minutes by pressing the  and  buttons at the side of the display and press "OK" to confirm.



The timer countdown for the SAUCE cooking programme begins once the optimal reduction temperature has been reached.



When the set time has elapsed the cooking zone switches off.

To modify the duration set previously, press the


 button at the side of the display corresponding to the cooking zone being used.

Press the  and  buttons to select the "DURATION" option and press "OK" to confirm.

Adjust the minutes by pressing the  and  buttons at the side of the display and press "OK" to modify the time.

! During the setting process, press the  and  buttons at the side of the display to reset the time value to zero.

! If a duration of 0:00 is set, the cooking zone will switch off as soon as the optimal temperature has been reached.


To display the previously set function during the cooking programme, press the  button at the side of the display corresponding to the cooking zone being used. The display will show the name of the active function and the remaining time, if set.



! The power level of the cooking zone cannot be modified while any of the automatic functions are in operation.



If the manual controls are not adjusted, the automatic control maintains its temperature and both the visual and sound alarms continue. If you do not interrupt this automatic process within ten minutes, the hotplate switches off.



! The buzzer may be stopped by pressing any button on the hob.

Deactivating the automatic functions

Press the  button at the side of the display corresponding to the cooking zone being used.

Press the  and  buttons to select the active function and press "OK" to confirm.

Select the OFF option by pressing the  and  buttons at the side of the display and press the "OK" button to stop the active function.

Alternatively, the  and  buttons may be pressed simultaneously. The cooking zone 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

- 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.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.



- 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.



Italiano, 1



English, 14



Français, 27



Nederlands, 40



Deutsch, 53

TVL 642
TVL 642 IB

Sommaire

Installation, 28-30

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 31-32

Tableau de bord
Description technique des foyers

Mise en marche et utilisation, 33-36

Première mise en service
Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Commande foyers extensibles
Extinction des foyers
Programmation du foyer
Verrouillage des commandes
Mode Démonstration (demo)
Extinction de la table de cuisson
Conseils d'utilisation de l'appareil
Les sécurités

Fonctions spéciales, 37

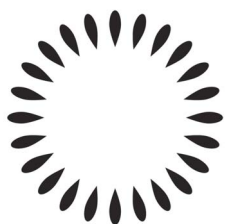
Précautions et conseils, 38

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 39

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

FR



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

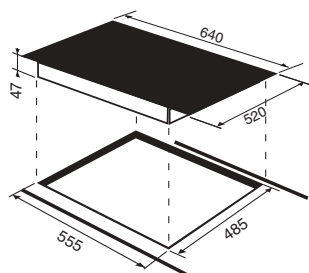
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

! 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 :

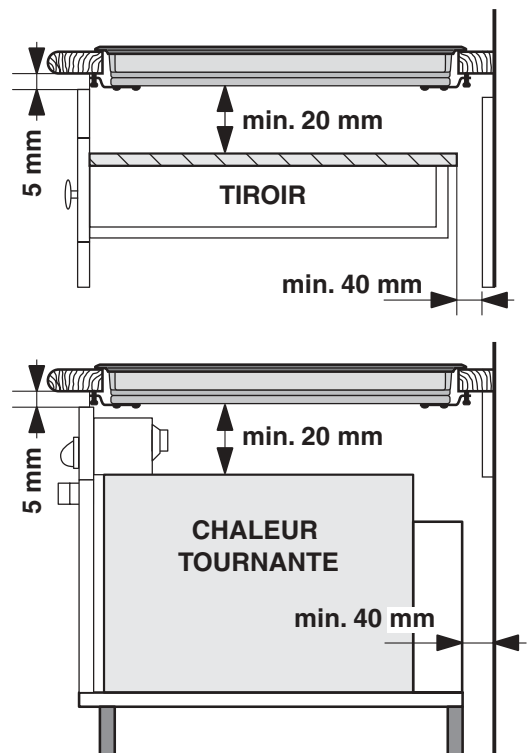
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus 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 :

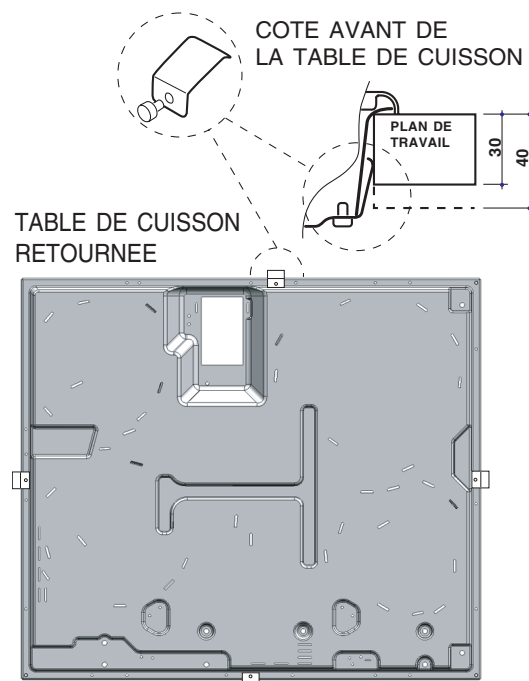
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière et à au moins 600 mm de distance de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.



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.

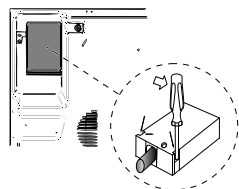
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

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.

Bornier

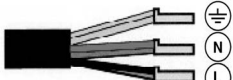
TABLE DE CUISSON
RETOURNEE



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

Raccordement monophasé

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

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

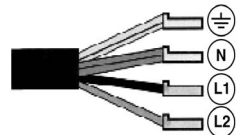
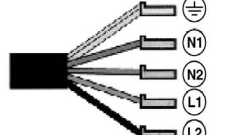
Autres types de branchement

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

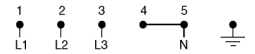
Si l'installation électrique correspond à une des caractéristiques suivantes :

Tension type et fréquence réseau

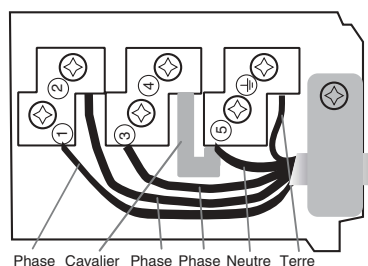
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- procéder comme suit :

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

1. Utiliser un câble d'alimentation approprié, type H05RR-F ou supérieur, aux dimensions adéquates (section câble: 25 mm).
2. Faites levier à l'aide d'un tournevis sur les languettes du couvercle du bornier et ouvrez-le (voir figure Bornier).
3. Dévisser la vis du serre-câble et les vis des bornes correspondant au type de raccordement nécessaire et positionner les cavaliers de raccordement conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous.
4. Positionner les fils conformément aux indications du tableau et des figures ci-dessous et procéder au raccordement en serrant à fond toutes les vis des bornes.

Tension type et fréquence réseau	Raccordements électriques	Bornier
400V 3-N ~ 1 50 Hz		Triphasé 400

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



Triphasé 400

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

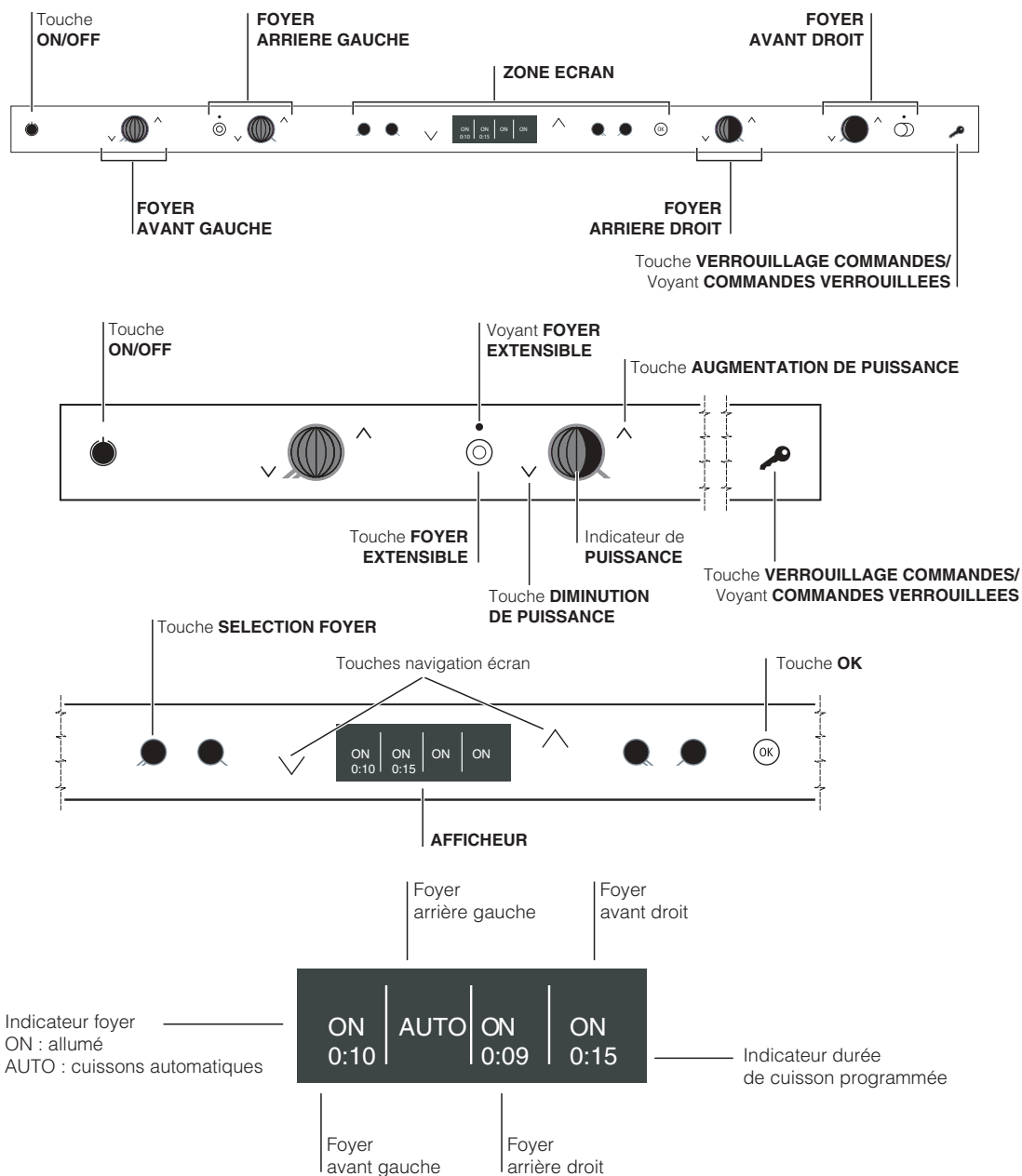
! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! 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.

Tableau de bord



- Touche **ON/OFF** pour allumer ou éteindre l'appareil.
- 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 **OK** de validation.
- 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

Les foyers halogènes

Ce type de foyer transmet la chaleur par irradiation de la lampe halogène qu'il contient. Il est particulièrement apprécié pour ses propriétés qui rappellent celles du gaz : une prompt réponse aux commandes, visualisation immédiate de la puissance.

Les foyers radiants

Ce type de foyer est composé d'une multitude de spires qui garantissent une répartition uniforme de la chaleur sur le fond du récipient pour réussir parfaitement toutes les cuissons à feu doux : daubes, sauces ou plats à réchauffer.

TABLES DE CUISSON	TVL 642 - TVL 642 IB
Foyers	Puissance
Arrière Droit	H 1200 W
Avant Droit	RO 1800 W – 1000 W
Avant gauche	R 600 W
Arrière gauche	HD 2500 W – 1050 W
Puissance maxi. totale	6100 W

Légende :

H = foyer halogène simple

R = foyer radiant simple

HD = foyer halogène double

RO = foyer radiant ovale

! 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.

Première mise en service

Après la mise sous tension de l'appareil et à sa première mise en service, une liste des langues disponibles sera affichée. Sélectionner la langue souhaitée à l'aide des touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur. La langue sélectionnée est affichée en caractère gras. Pour valider, appuyer sur la touche "OK".

Une fois que le choix a été effectué, les paramètres suivants sont affichés :

LANGUE	Sélection de la langue
NIVEAU TOUCHES	Réglage du volume du clavier
CONTRASTE	Réglage du contraste
"FINE TUNING"	Réglage des niveaux de puissance (6 ou 12)
MINUTEUR	Programmer la minuterie
QUITTER	Quitter le menu général

Niveau touches

Pour régler le volume du clavier.

Pour choisir l'intensité souhaitée, utiliser les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Choix possible entre 3 options :

OFF : éteint (les signaux sonores sont activés).
MIN : volume minimum.
MAX : volume maximum.

Contraste

Pour régler le contraste de l'écran.

Sélectionner la luminosité souhaitée à l'aide des touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Possibilité de choix entre 6 niveaux de luminosité.

"Fine tuning"

Pour régler le nombre de niveaux de puissance de tous les foyers.

Sélectionner le réglage souhaité à l'aide des touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Choix possible entre 2 options :

6: l'indicateur de puissance est divisé en 6 parties égales

12: l'indicateur de puissance est divisé en 12 parties égales

Minuteur


Permet de régler le minuteur indépendamment du fonctionnement des foyers. Régler les minutes à l'aide des touches ∇ et \blacktriangle et appuyer sur "OK" pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt.


A l'expiration du temps fixé, un signal sonore retentit (durée 1 minute).

! Lors du réglage, appuyer simultanément sur les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur pour ramener le temps à zéro.

! La modification des paramètres généraux de la table de cuisson ne peut avoir lieu que quand la table est sous tension et que les touches

 sur les côtés de l'afficheur sont allumées. Appuyer sur les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur pour accéder aux options décrites plus haut.

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 \blacktriangle) sur les côtés de l'indicateur de puissance.

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

Commande foyers extensibles

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

1. Appuyer sur la touche \wedge pour activer le foyer, puis sélectionner la puissance souhaitée à l'aide des touches \vee et \wedge .
2. Appuyer sur la touche \odot ou \ominus 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 \vee à côté de l'indicateur de puissance : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyer simultanément sur les touches \vee et \wedge : le foyer s'éteint.

Programmation des foyers

Durée d'une cuisson

! Le foyer doit être allumé.

! Il est possible de programmer tous les foyers pour une durée comprise entre 1 minute et 3 heures.

1. Appuyer sur une des touches \odot \ominus \odot \ominus sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.
2. Par pression des touches \vee et \wedge sur les côtés de l'afficheur sélectionner "DUREE" et appuyer sur "OK" pour valider.
3. Régler les minutes par pression sur les touches \vee et \wedge .
4. Appuyer sur "OK" pour valider.
5. Sélectionner "QUITTER" et appuyer sur "OK" pour valider. La sélection est mémorisée.

! Si, dans les 20 secondes, la sélection n'est pas validée par pression sur la touche "OK", la durée est mémorisée automatiquement.

! Lors du réglage, la pression simultanée des touches \vee et \wedge sur les côtés de l'afficheur ramène le temps à zéro.

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.

! Pour stopper le signal sonore, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de la table de cuisson.

Turbo

Cette fonction permet de réduire le temps nécessaire pour atteindre le niveau de puissance sélectionné.

! Le foyer doit être allumé.

1. Appuyer sur une des touches \odot \ominus \odot \ominus sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.
2. Par pression des touches \vee et \wedge sur les côtés de l'afficheur sélectionner "TURBO" et appuyer sur "OK" pour valider.
3. Sélectionner ON à l'aide des touches \vee et \wedge puis appuyer sur la touche "OK" pour activer le mode turbo.
4. Sélectionner OFF à l'aide des touches \vee et \wedge puis appuyer sur la touche "OK" pour désactiver le mode turbo.
5. Sélectionner "QUITTER" et appuyer sur "OK" pour valider. La sélection est mémorisée.

Niveau de puissance

! Le foyer doit être éteint.

Permet de sélectionner un niveau de puissance préfixé à la mise sous tension du foyer :

1. Appuyer sur une des touches \odot \ominus \odot \ominus sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches \vee et \wedge sélectionner NIVEAU DE PUISSANCE et appuyer sur "OK" pour valider.
4. L'écran affiche les options suivantes :
 DEFAULT : réglage d'usine
 HAUT : allumage au maximum
 INTERMEDIAIRE : allumage à 50%
 BAS : allumage au minimum.
5. Par pression des touches \vee et \wedge effectuer la sélection voulue et appuyer sur "OK" pour valider. La sélection est mémorisée.
6. Sélectionner "QUITTER" et appuyer sur "OK" pour valider.

Exemple : en cas de sélection de l'option INTERMEDIAIRE, la pression des touches \vee ou \wedge sur les côtés de l'indicateur de puissance provoquera l'allumage du foyer à mi-puissance.

Mémoriser


! Le foyer doit être éteint.

! Possibilité de mémoriser et de rappeler une seule séquence sur tous les foyers.

! La durée maximum d'enregistrement est de 3 heures et demie.


! Le rappel simultané de plusieurs fonctions mémo n'est pas possible.

Permet d'enregistrer un cycle complet de cuisson : la séquence des niveaux de puissance et la durée correspondante.

1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer qu'on souhaite programmer.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "MEMORISER" et appuyer sur "OK" pour valider.
4. L'écran affiche les options suivantes :
ENREGISTRER : permet de démarrer l'enregistrement.
ANNULER : pour quitter la fonction Mémoriser.
5. Par pression sur les touches \downarrow et \uparrow sélectionner "ENREGISTRER" et appuyer sur "OK". L'écran affiche "MEMORISER REC". La mémorisation démarre.
6. Choisir le niveau de puissance souhaité. La fonction enregistre les modifications successives.
7. Appuyer sur la touche "OK" pour stopper la mémorisation.
8. L'écran affiche les options suivantes :
SAUVEGARDER : pour mémoriser la séquence qui vient de finir.
ANNULER : pour quitter la fonction mémorisée sans enregistrer la séquence qui vient de finir.
9. Par pression des touches \downarrow et \uparrow effectuer la sélection voulue et appuyer sur "OK" pour valider. En cas de choix de SAUVEGARDER, la séquence mémorisée est automatiquement enregistrée sous le nom "MEMO".
10. Sélectionner "QUITTER" et appuyer sur "OK" pour valider.

! En cours de mémorisation, il est possible d'activer le fonctionnement des autres zones de cuisson mais pas leur programmation.

Il n'est possible de rappeler un programme mémorisé que si le foyer est éteint.


1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer sur lequel une séquence a été mémorisée.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "MEMO"

et appuyer sur "OK" pour valider.

4. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "DEMARRER" et appuyer sur "OK" pour valider.



5. Le foyer s'allume et répète la séquence précédemment mémorisée jusqu'à son extinction. Tout changement de niveau de puissance est signalé par un bip.


Il n'est possible d'annuler un programme mémorisé que si le foyer est éteint.

1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer sur lequel une séquence a été mémorisée.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "MEMO" et appuyer sur "OK" pour valider.
4. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "SUPPRIMER" et appuyer sur "OK" pour valider.
5. La séquence précédemment mémorisée est annulée. Il est également possible d'annuler la séquence en en mémorisant une autre.

! La fonction peut enregistrer 10 changements de niveau de puissance maximum. L'actualisation a lieu toutes les 10 secondes.

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, l'écran affiche "CLAVIER VERR." et le voyant COMMANDES VERROUILLEES s'allume. Pour pouvoir modifier les réglages (interrompre la cuisson par ex.) il faut déverrouiller les commandes : Pour déverrouiller les commandes, appuyer 3 secondes sur la touche .

Possibilité d'éteindre la table de cuisson même si le verrouillage des commandes est activé. Pour le désactiver, il faut allumer la table de cuisson et appuyer 3 secondes de suite sur la touche  éclairée.




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 :

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 DEMO 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 DEMO OFF;
3. la table passe ensuite à son fonctionnement normal.

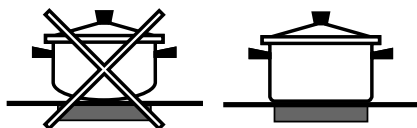
Extinction de la table de cuisson

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

Pour obtenir de meilleures performances de votre 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

Indicateurs de chaleur résiduelle

Après avoir retiré 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 d'échauffement des composants électroniques, la table de cuisson s'éteint automatiquement et l'indicateur de puissance affiche les deux portions extérieures ou bien les deux intérieures et les deux extérieures allumées. 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.

Cette table de cuisson prévoit trois fonctions de cuisson automatique. Les fonctions HUILE et BEURRE sont activables sur le foyer arrière gauche. La fonction SAUCE est activable sur le foyer avant gauche.

SAUCE

cette fonction permet de procéder à la réduction des sauces à feu doux.

HUILE


L'huile est préchauffée, sans altération de ses qualités, avant de mettre l'aliment à cuire.

BEURRE

Le beurre fond, sans altération de ses qualités, avant de mettre l'aliment à cuire.

Activer les fonctions automatiques

! Le foyer doit être éteint.

1. Appuyer sur la touche  sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer arrière gauche pour activer HUILE et BEURRE et avant gauche pour SAUCE.

2. L'écran affichera le menu spécifique du foyer choisi.

3. Choisir la fonction de cuisson par pression sur les touches ∇ et \wedge sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur "OK" pour démarrer la cuisson.

L'indicateur de puissance du foyer sélectionné affiche les différentes puissances pendant la fonction de cuisson automatique.

Cuisson avec fonctions automatiques


Pour les cuissons HUILE et BEURRE, le temps de cuisson n'est pas programmable.

Quand le contenu de la casserole atteint sa température optimale, la table de cuisson émet un signal sonore : deux bips toutes les 15 secondes et l'écran affiche AUTO OK.

Pour les cuissons HUILE et BEURRE, l'aliment peut être placé dans la casserole, dans ce cas tant le signal sonore s'interrompt et la table de cuisson continue en procédant à un réglage automatique. Au démarrage de la cuisson SAUCE, l'afficheur demande une programmation de la durée. Régler les minutes à l'aide des touches ∇ et \wedge sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour valider.

En cuisson SAUCE le compte à rebours du minuteur commence dès que la température optimale de réduction est atteinte.

A la fin du temps préfixé, le foyer s'éteint.


Pour modifier la durée précédemment fixée, appuyer sur la touche  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer utilisé.

Par pression des touches ∇ et \wedge sélectionner "DUREE" et appuyer sur "OK" pour valider.

Régler les minutes à l'aide des touches ∇ et \wedge sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour modifier le temps.

! Lors du réglage, la pression simultanée des touches ∇ et \wedge sur les côtés de l'afficheur ramène le temps à zéro.

! En cas de sélection d'une durée de 0:00, le foyer s'éteint dès que la température optimale est atteinte.

Pour afficher, en cours de cuisson, la fonction sélectionnée, appuyer sur la touche  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer utilisé. L'écran affiche le nom de la fonction activée et le temps restant s'il y en a un de fixé.

! Aucune modification du niveau de puissance du foyer n'est possible pendant les fonctions automatiques.

Si aucune opération n'est programmée, la table continue sa régulation automatique et tant le signal sonore que visuel continuent. Faute d'intervention dans les 10 minutes, le foyer s'éteint.

! Pour stopper le signal sonore, il suffit d'appuyer sur une touche quelconque de la table de cuisson.

Désactiver les fonctions automatiques

Appuyer sur la touche  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer utilisé.

Par pression des touches ∇ et \wedge sélectionner la fonction activée et appuyer sur "OK" pour valider.

Choisir OFF par pression sur les touches ∇ et \wedge sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour stopper la fonction activée.

Ou bien appuyer simultanément sur les touches ∇ et \wedge : le foyer s'éteint.

Précautions et conseils

FR

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

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

Sécurité générale

- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne pas toucher à l'appareil si l'on est pieds nus ou si l'on a les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Ne pas utiliser la table comme plan de dépose ou comme planche à découper.
- Le plan vitrocéramique résiste aux chocs mécaniques, il peut toutefois se fendre (ou même se briser) sous l'effet d'un choc provoqué par un objet pointu, tel qu'un ustensile par exemple. Dans ce cas, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique et s'adresser à un centre d'assistance technique.
- Si la surface de la table est fêlée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Eviter que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes de la table de cuisson.
- Ne pas oublier que la température des foyers reste assez élevée pendant trente minutes au moins après leur extinction. La chaleur résiduelle est aussi signalée par un voyant (*voir Mise en marche et Utilisation*).
- Garder à bonne distance de la table de cuisson tout objet qui pourrait fondre, des objets en plastique ou en aluminium par exemple, ou des produits à haute teneur en sucre. Faire très attention aux emballages, au film plastique et au papier aluminium : au contact des surfaces encore chaudes ou tièdes, ils risquent d'endommager gravement la table.
- S'assurer que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuer aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.

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.

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.

NL

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

NL

Nederlands, 40

DE

Deutsch, 53

TVL 642
TVL 642 IB

Inhoud

Installatie, 41-43

Plaatsing

Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 44-45

Bedieningspaneel

Technische beschrijving van de kookgedeeltes

Starten en gebruik, 46-49

Eerste ontsteking

Inschakelen kookplaat

Inschakelen kookgedeeltes

Uitbreiding kookgedeeltes

Uitschakelen kookgedeeltes

Programmering kookgedeeltes

Blokkering van het bedieningspaneel

Demo modus

Uitschakelen kookplaat

Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

Veiligheidssystemen

Speciale functies, 50

Voorzorgsmaatregelen en advies, 51

Algemene veiligheid

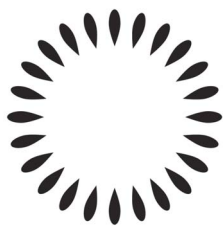
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 52

De elektrische stroom afsluiten

Reinigen van het apparaat

De kookplaat verwijderen



Scholtès

! 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

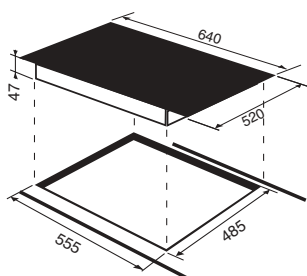
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! 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:

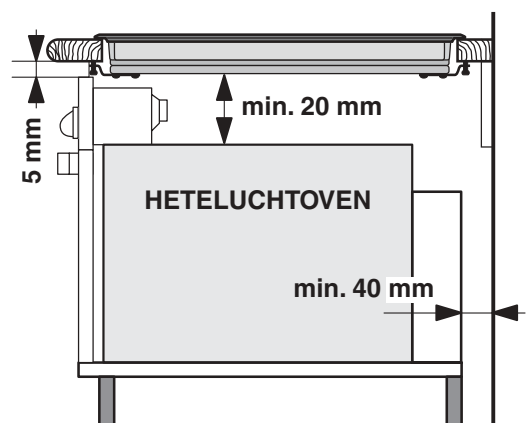
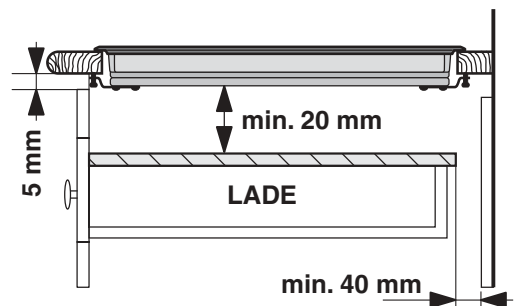
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: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

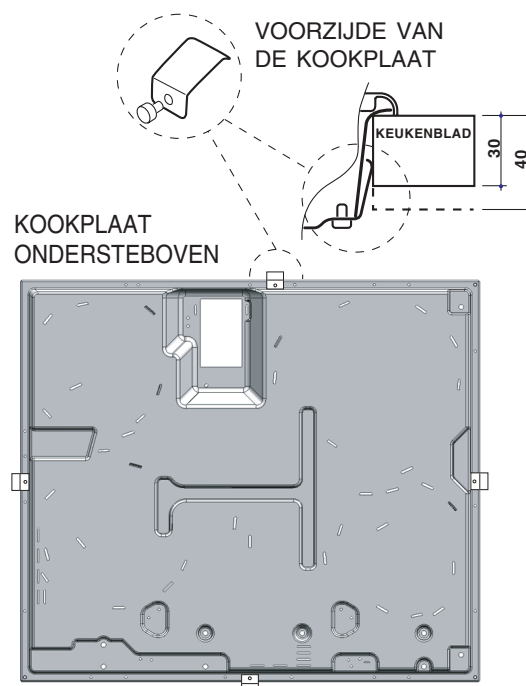
Om een juiste ventilatie te bereiken en een oververhitting van de oppervlakken rondom het apparaat te voorkomen, moet de kookplaat geïnstalleerd worden op:

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



Bevestigen

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



Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:
 1. Schroef met korte, puntloze schroeven de 4 centreringklemmen 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 centreringklemmen moeten te allen tijde bereikbaar blijven.

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

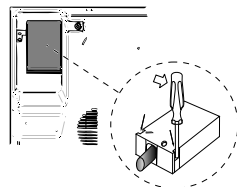
! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

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

Klemmenbord

KOOKPLAAT
ONDERSTEBOVEN



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

Eenfasige aansluiting

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

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

Andere soorten aansluitingen

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

Spanningstype en netfrequentie

- 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 ~ 50 Hz		⏏: geel/groen; N1: blauw N2: blauw L1: zwart L2: bruin

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

Spanningstype en netfrequentie

- 400V 3 - N ~ 50/Hz

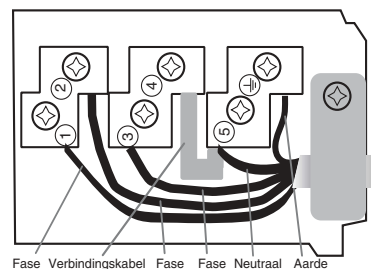
ga dan als volgt te werk:

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

1. Gebruik een geschikte voedingskabel, type H05RR-F of met een hogere waarde, met de juiste afmetingen (diameter kabel: 25 mm).
2. Licht de lippen aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier en open het (zie afbeelding Klemmenbord).
3. Draai de schroef van de kabelklem en de schroeven van de benodigde klemmetjes los en bevestig de verbindingkabels volgens de aanwijzingen van de volgende tabel en afbeeldingen.
4. Plaats de draden zoals aangegeven in de volgende afbeeldingen en tabel en stel een verbinding tot stand door alle schroeven van de klemmetjes goed vast te draaien.

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

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



Driefasen 400

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 meerpolige 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.

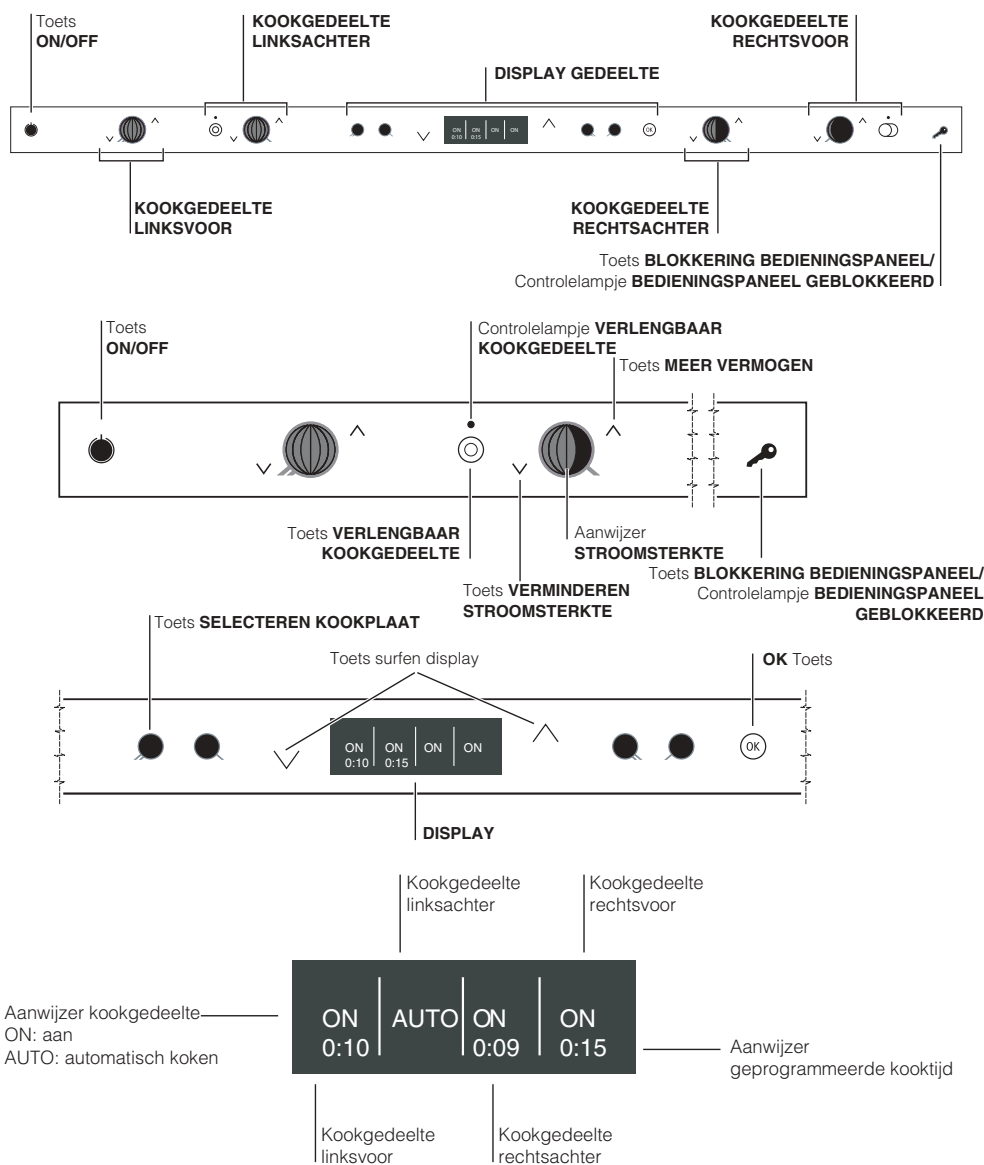
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! 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 **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 **OK** voor bevestiging.
- 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

De halogene elementen

Dit soort element brengt de warmte over door middel van de uitstraling van de halogeenlamp die het bevat. Het is vooral prettig omdat het lijkt alsof u op gas kookt: snelle reactie op de bediening en onmiddellijk zichtbaar worden van de stroomsterkte.

De straalelementen

Dit soort element bestaat uit een hoeveelheid spiralen die het gelijkmatig verspreiden van de warmte op de bodem van de pan garanderen zodat u een perfect resultaat krijgt van alle bereidingen op laag vuur: voor stoofschotels, sausen of het opwarmen van gerechten.

KOOKPLATEN	TVL 642 - TVL 642 IB
Kookgedeeltes	Vermogen
Rechtsachter	H 1200 W
Rechtsvoor	RO 1800 W – 1000 W
Linksvoor	R 600 W
Linksachter	HD 2500 W – 1050 W
Max. totaal vermogen	6100 W

Legenda:

H = eenvoudig halogeen kookgedeelte

R = eenvoudig kookgedeelte met straalelementen

HD = dubbel halogeen kookgedeelte

RO = ovaal kookgedeelte met straalelementen

Starten en gebruik

NL

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

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

Eerste ontsteking

Na het aansluiten op het elektrische net verschijnt bij de eerste ontsteking een lijst talen. Om de gewenste taal te kiezen selecteert u hem met de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display. De drukgetypte tekst geeft de geselecteerde taal aan. Druk op de knop "OK" om te bevestigen.

Zodra u een keuze heeft gemaakt toont het display de volgende parameters:

TAAL	Selecteren van de taal
GELUID TOETSEN	Regelen volume toetsenbord
CONTRAST	Regelen contrast
FINE TUNING	Regelen stroomsterktes (6 of 12)
TIMER	De timer instellen
EXIT	Het algemene menu verlaten

Geluid toetsen

Hiermee regelt u het volume van het toetsenbord. Om de gewenste intensiteit te kiezen selecteert u hem met de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en drukt u op "OK" om te bevestigen. U kunt kiezen tussen 3 opties:
OFF: uit (de geluidssignalen blijven actief).
MIN: minimum volume.
MAX: maximum volume.

Contrast

Hiermee regelt u het contrast van het display. Om de gewenste helderheid te kiezen selecteert u hem met de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en drukt u op "OK" om te bevestigen. U kunt kiezen tussen 6 verschillende helderheidsniveaus:

Fine tuning

Hiermee regelt u de stroomsterktes van alle kookgedeeltes.

Om de gewenste instelling te kiezen selecteert u hem met de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en drukt u op "OK" om te bevestigen. U kunt kiezen tussen 2 opties:

6: de aanwijzer stroomsterkte is in 6 gelijke delen verdeeld

12: de aanwijzer stroomsterkte is in 12 gelijke delen verdeeld

Timer


Hiermee activeert u de timer, onafhankelijk van de werking van de kookgedeeltes. Regel de minuten door te drukken op de toetsen ∇ en \wedge en druk op "OK" om te bevestigen.

De timer begint gelijk met aftellen. Het verlopen van de ingestelde tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (voor de duur van 1 minuut).

! Tijdens het instellen drukt u tegelijkertijd op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display om de timer op nul te zetten.

! U kunt de algemene parameters van het kookvlak alleen wijzigen als deze ingeschakeld is en als de toetsen  aan de zijkant van het display niet ontstoken zijn. Druk op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display om naar bovenstaande opties te gaan.

Inschakelen kookplaat

Druk ongeveer 1 seconde 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 \wedge) aan de zijkant van de aanwijzer van de stroomsterkte.

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

Uitbreiding kookgedeeltes

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

1. Druk op de toets \wedge om de kookplaat in te schakelen en stel vervolgens het gewenste vermogen in door op de toetsen \vee en \wedge te drukken.
2. Druk op de toets \odot of \ominus 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 \vee 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 \vee en \wedge : het kookgedeelte gaat uit.

Programmering kookgedeeltes

De kookduur

! Het kookgedeelte moet aan zijn.

! Alle kookgedeeltes kunnen geprogrammeerd worden voor een tijdsduur van tussen de 1 minuut en de 3 uur.

1. Druk op een van de toetsen \odot \odot \odot \odot \odot , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Druk op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en selecteer de optie "DUUR"; druk op "OK" om te bevestigen.
3. Regel de minuten door te drukken op de toetsen \vee en \wedge .
4. Druk op "OK" om te bevestigen.
5. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen. De instelling wordt bewaard.

! Als na 20 seconden de instelling niet wordt bevestigd door te drukken op de toets "OK", zal de duur automatisch worden opgeslagen.

! Als u tijdens het instellen tegelijkertijd drukt op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display zal de timer op nul worden gezet.

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.

! Het is mogelijk het geluidssignaal te onderbreken door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken.

Turbo

Hiermee verkort u de tijd waarop u de ingestelde stroomsterkte bereikt.

! Het kookgedeelte moet aan zijn.

1. Druk op een van de toetsen \odot \odot \odot \odot \odot , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Druk op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en selecteer de optie "TURBO"; druk op "OK" om te bevestigen.
3. Kies ON door te drukken op de toetsen \vee en \wedge en druk op "OK" om de turbo te activeren.
4. Kies OFF door te drukken op de toetsen \vee en \wedge en druk op "OK" om de turbo functie te onderbreken.
5. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen. De instelling wordt bewaard.

Niveau stroomsterkte

! Het kookgedeelte moet uit zijn.

Hiermee selecteert u een vooringestelde stroomsterkte bij het inschakelen van een kookgedeelte:


1. Druk op een van de toetsen \odot \odot \odot \odot \odot , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge ; selecteer de optie "STROOMSTERKTE" en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Het display toont de volgende opties:
 DEFAULT: fabriekswaarden
 HOOG: inschakelen op maximaal niveau
 MIDDEN: inschakelen op 50%
 LAAG: inschakelen op minimaal niveau.
5. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de gewenste optie en druk op "OK" om te bevestigen. De instelling wordt opgeslagen.
6. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen.

B.v.: als u de optie MIDDEN heeft geselecteerd, met behulp van de toetsen \vee of \wedge naast de aanwijzer stroomsterkte, zal de kookplaat op half vermogen aangaan.

Opslaan

- ! Het kookgedeelte moet uit zijn.
- ! Het is mogelijk een enkele sequentie op te slaan en op te roepen voor alle kookgedeeltes tegelijk.
- ! De maximale duur is 3 en een half uur.
- ! Het is niet mogelijk tegelijkertijd meerdere memo functies in te schakelen.**

Hiermee slaat u een gehele kookcyclus op: d.w.z. de opeenvolging van de stroomsterktes en de duur ervan.

1. Druk op een van de toetsen , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "OPSLAAN " en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Het display toont de volgende opties:
OPSLAAN: hiermee begint het opslaan.
WISSEN: hiermee verlaat u de functie opslaan.
5. Druk op de toetsen \vee en \wedge en selecteer de optie "OPSLAAN"; druk op "OK" om te bevestigen. Het display toont "OPSLAAN REC". Het opslaan gaat van start.
6. Kies de gewenste stroomsterkte. De functie zal de volgende wijzigingen opslaan.
7. Druk op de toets "OK" om het opslaan van de gegevens te bevestigen.
8. Het display toont de volgende opties:
SAVE: hiermee slaat u de zojuist beëindigde sequentie op.
WISSEN: hiermee verlaat u de functie opslaan zonder de zojuist beëindigde sequentie op te slaan.
9. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de gewenste optie en druk op "OK" om te bevestigen. Als u de optie SAVE kiest zal de opgeslagen sequentie automatisch worden opgeslagen onder de naam "MEMO".
10. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen.

! Tijdens het opslaan is het mogelijk de werking van de andere kookgedeeltes te activeren, maar is het niet mogelijk deze andere gedeeltes te programmeren.

Het is alleen mogelijk een opgeslagen programma op te roepen als het kookgedeelte uit is.

1. Druk op een van de toetsen , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met het kookgedeelte waarop een sequentie is opgeslagen.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "MEMO " en druk op "OK" om te bevestigen.



4. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "STARTEN " en druk op "OK" om te bevestigen.
5. Het kookgedeelte gaat aan en herhaalt de voorheen opgeslagen sequentie totdat het kookgedeelte weer uitgaat. Elke verandering in de stroomsterkte zal worden aangegeven door een geluidssignaal.


Het is alleen mogelijk een opgeslagen programma te wissen als het kookgedeelte uit is.

1. Druk op een van de toetsen , aan de zijkant van het display, die overeenkomen met het kookgedeelte waarop een sequentie is opgeslagen.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "MEMO " en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "WISSEN " en druk op "OK" om te bevestigen.
5. De zojuist opgeslagen sequentie wordt gewist. Het is ook mogelijk een sequentie te wissen door een nieuwe ervoor in de plaats op te slaan.

! Deze functie kan maximaal 10 stroomsterktewijzigingen opslaan. Het bijwerken gebeurt om de 10 seconden.

Blokkering van het bedieningspaneel

U kunt het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenste regeling te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Druk 3 seconden op de toets ; de bediening is geblokkeerd en het display toont "TOETSEN BORD GEBLOKK.". Het controlelampje BEDIENINGSPANEEL GEBLOKKEERD gaat aan. 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. Om hem uit te schakelen moet u de kookplaat aanzetten en de verlichte toets  3 seconden lang indrukken.

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 DEMO 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 DEMO OFF;
3. daarna zal het kookvlak gewoon functioneren.

Uitschakelen kookplaat

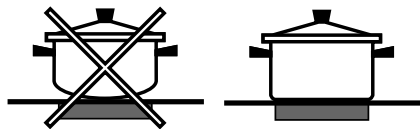
Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.

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

Teneinde optimale resultaten te bereiken van het kookvlak:

- 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

Aanwijzers van de resterende warmte

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

Oververhitting

Bij oververhitting van de elektronische elementen zal het kookgedeelte automatisch uitgaan. De aanwijzer van de stroomsterkte zal de twee buitenste gedeeltes tonen of de twee binnenste en de twee buitenste ingeschakeld. Deze aanwijzing 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 veiligheidsontbreking 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.

Speciale functies

NL

De kookplaat bezit drie functies voor het automatisch koken. In het kookgedeelte linksachter is het mogelijk de functies OLIE en BOTER te activeren.

In het kookgedeelte linksvoor is het mogelijk de functie SAUS te activeren.

SAUS

Deze functie is geschikt voor het koken van sauzen op laag vuur.

OLIE

Voordat u iets gaat bakken wordt de olie verwarmd zonder dat zijn eigenschappen verloren gaan.

BOTER

Voordat u iets gaat bakken wordt de boter gesmolten zonder dat zijn eigenschappen verloren gaan.

De automatische functies activeren

! Het kookgedeelte moet uit zijn.

1. Druk op de toets  aan de zijkant van het display die overeenkomt met het kookgedeelte linksachter om de functies OLIE en BOTER te activeren, en linksvoor voor de functie SAUS.

2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.

3. Regel de kookfunctie door te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om het koken te starten.


De aanwijzer stroomsterkte van de geselecteerde plaat toont de verschillende sterktes tijdens de automatische kookfuncties.

Koken met de automatische functies

Voor het koken van OLIE en BOTER is het niet mogelijk de kooktijd te programmeren. Wanneer de inhoud van de pan de optimale temperatuur heeft bereikt zal het kookvlak een geluidssignaal weergeven: twee korte piepsignalen elke 15 seconden en het display toont de tekst AUTO OK. Bij het koken van OLIE en BOTER is het mogelijk voedsel in de pan doen. In dit geval zal het geluidssignaal worden onderbroken en zal de kookplaat verder gaan met zijn automatische regeling. Bij het starten van het koken van SAUS vraagt het display de tijdsduur in te voeren. Regel de minuten door te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om te bevestigen. Bij het koken van de SAUS begint het terugtellen

van de timer zodra de optimale reductietemperatuur is bereikt.

Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het kookgedeelte uit.

Om de voorheen ingestelde duur te wijzigen drukt u op de toets  aan de zijkant van het display, naast het betreffende kookgedeelte dat in gebruik is.

Druk op de toetsen \vee en \wedge , selecteer de functie "DUUR" en druk op "OK" om te bevestigen.

Regel de minuten door te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om de tijd te wijzigen.

! Als u tijdens het instellen tegelijkertijd drukt op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display zal de timer op nul worden gezet.

! Als u de duur 0:00 instelt, zal het kookgedeelte uitgaan zodra de optimale temperatuur is bereikt.

Om tijdens het koken de ingestelde functie te zien drukt u op de toets  aan de zijkant van het display, naast het betreffende kookgedeelte dat in gebruik is. Het display toont de naam van de actieve functie en de overgebleven tijd, indien deze is ingesteld.

! Het is niet mogelijk de stroomsterkte in het kookgedeelte te wijzigen tijdens de automatische functies.

Als u geen veranderingen aanbrengt gaat de kookplaat door met de automatische instellingen en houden de geluids- en visuele signalering aan. Als u niets doet gaat de kookplaat binnen 10 minuten uit.

! Het is mogelijk het geluidssignaal te onderbreken door op een willekeurige toets van de kookplaat te drukken.

De automatische functies uitschakelen

Druk op de toets  aan de zijkant van het display, naast het kookgedeelte dat in gebruik is. Druk op de toetsen \vee en \wedge , selecteer de actieve functie en druk op "OK" om te bevestigen. Kies OFF door te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om de actieve functie te onderbreken. Of druk tegelijkertijd op de knoppen \vee en \wedge : het kookgedeelte gaat 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

- 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 een 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.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.

Afvalverwijdering



- Het wegdoen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (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 aankoeken. Uitstekende resultaten bereikt u ook met een speciaal voor keramiekplaten vervaardigd roestvrij staal sponsje dat u in een sopje doopt.

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

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

Roestvrijstalen rand

(alleen in modellen met lijst)

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

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

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

1. verwijder de schroeven die de 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 Service Dienst.

IT

Italiano, 1

GB

English, 14

FR

Français, 27

NL

Nederlands, 40

DE**Deutsch, 53****TVL 642
TVL 642 IB**

Inhaltsverzeichnis

Installation, 54-56

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 57-58

Bedienfeld
Technische Beschreibung der Kochzonen

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 59-62

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

Spezialfunktionen, 63

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 64

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 65

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 nachschlagen zu können.

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

Aufstellung

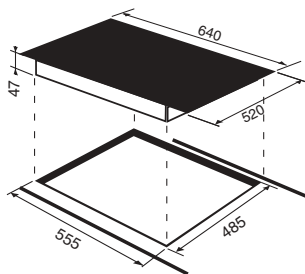
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

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

Einbau

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

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

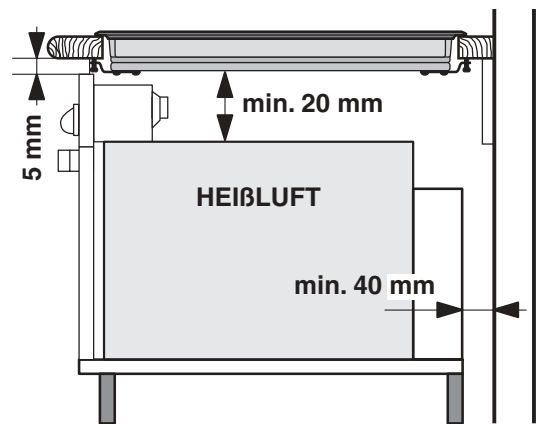
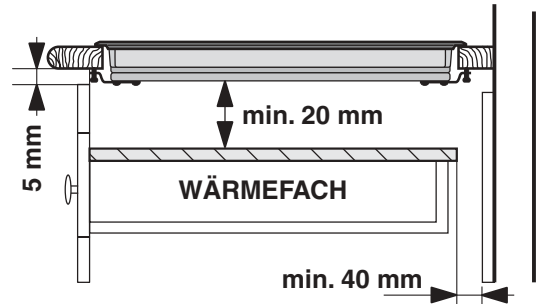


Belüftung

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;

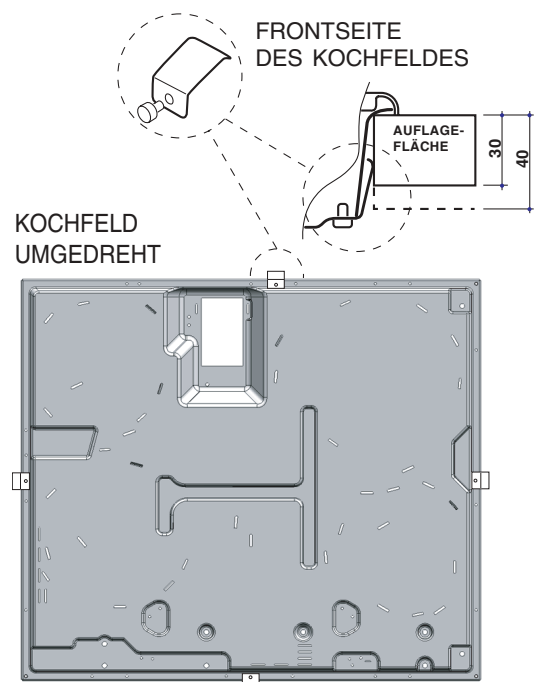
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



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:

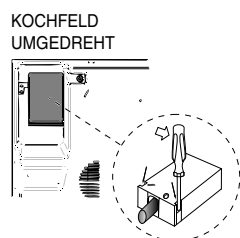
1. Schrauben Sie die 4 Zentrierungsfedern mittels der vier kurzen, stumpfen Schrauben in die in der Mitte einer jeden Kochfeldseite befindlichen Lochbohrungen.
2. Setzen Sie das Kochfeld durch leichtes Andrücken des gesamten umlaufenden Randes mittig in den Möbelausschnitt ein, und zwar so, dass es vorschriftsmäßig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

- ! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.
- ! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit stromführenden Teilen ausgeschlossen sein.
- ! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben, ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Elektroanschluss

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

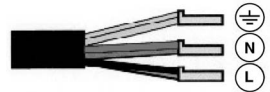

Klemmgehäuse



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

Einphasenanschluss

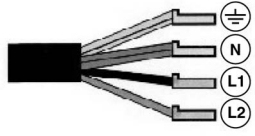

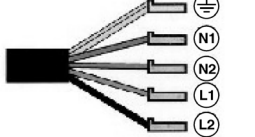

Das Kochfeld ist mit einem bereits angeschlossenen Netzkabel ausgestattet und ist für einen Einphasenanschluss voreingestellt. Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

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

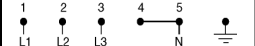
Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:
 Netzspannung und -frequenz

- 400V 3 - N ~ 50 Hz

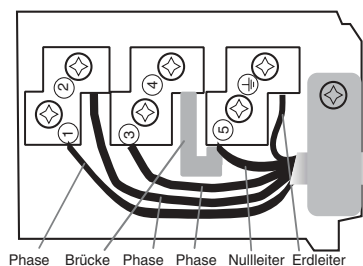
dann verfahren Sie wie folgt:

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

1. Verwenden Sie ein geeignetes Versorgungskabel des Typs H05RR-F, oder eines höheren Wertes, geeigneter Maße (Kabelquerschnitt: 25 mm).
2. Heben Sie unter Zuhilfenahme eines Schraubenziehers die seitlichen Zungen des Klemmgehäusedeckels an (*siehe Abbildung Klemmgehäuse*).
3. Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die Schrauben der Klemmen, die der erforderlichen Anschlussart entsprechen, aus und positionieren Sie die Brücken in Anlehnung an nachfolgende Tabelle und Zeichnungen:
4. Verlegen Sie die Drähte gemäß nachstehenden Zeichnungen und Tabelle und schließen Sie die Drähte an. Ziehen Sie die Klemmschrauben hierbei fest an.

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

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



Dreiphasenanschluss 400

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.

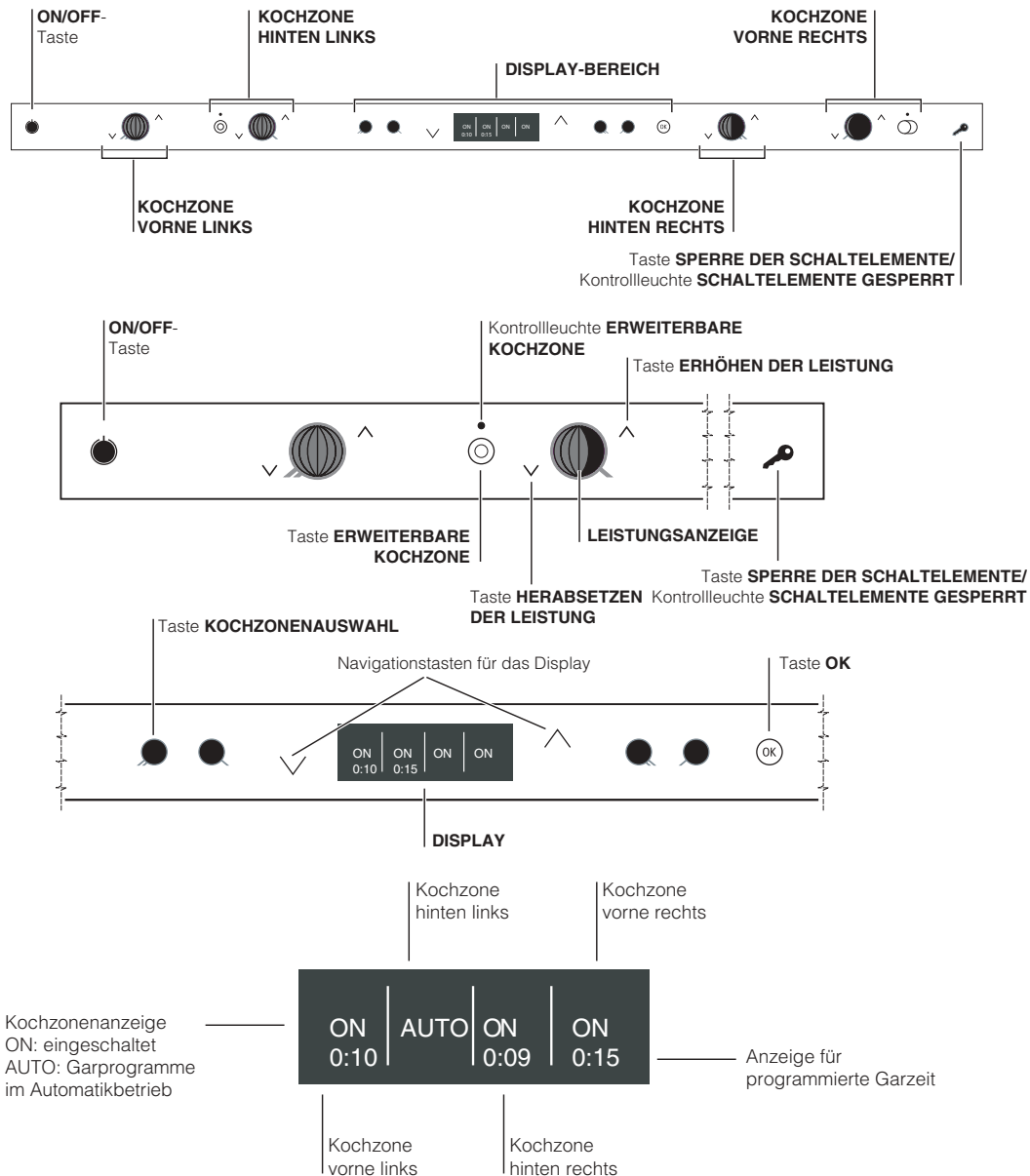
! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

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

Beschreibung des Gerätes

Bedienfeld

DE



- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Taste **ERWEITERBARE KOCHZONE**: Mittels dieser kann die gesamte Kochzone eingeschaltet werden (siehe *Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **ERWEITRBARE KOCHZONE**: Diese zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingeschaltet 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 **OK**: zur Bestätigung.
- 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

Die Halogen-Heizelemente

Bei dieser Art von Heizelementen erfolgt die Wärmeübertragung mittels Strahlung der in diesen Heizelementen befindlichen Halogenlampe. Diese wird besonders geschätzt wegen ihrer Eigenschaften, die den typischen Eigenschaften des Gases nahekommen: sofortige Reaktion auf die jeweiligen Einstellungen, umgehende Anzeige der Leistungsstufe.

Die Strahlungsbeheizungselemente

Bei dieser Art von Heizelementen handelt es sich um Heizkörper, die aus einer Vielzahl von Ringen bzw. Spiralen bestehen, welche eine optimale Wärmeverteilung über den gesamten Topfboden gewährleisten und somit bestmögliche Garergebnisse bei Niedrigtemperaturen ermöglichen: Schmorgerichte, Soßen oder aufzuwärmende Fertiggerichte.

KOCHFELDER	TVL 642 - TVL 642 IB
Kochzonen	Leistung
Hinten rechts	H 1200 W
Vorne rechts	RO 1800 W – 1000 W
Vorne links	R 600 W
Hinten links	HD 2500 W – 1050 W
Maximalleistung insg.	6100 W

Legende:

- H = Einfache Halogen-Kochzone
- R = Einfache Kochzone mit Strahlungsbeheizung
- HD = Doppelte Halogen-Kochzone
- RO = Ovale Kochzone mit Strahlungsbeheizung

! 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.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Anschluss an das Stromnetz erscheint bei der ersten Einschaltung die Liste der verfügbaren Sprachen. Wählen Sie die gewünschte Sprache über die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus. Die ausgewählte Sprache ist in Halbfettschrift dargestellt. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

Nach der Sprachauswahl zeigt das Display die folgenden Parameter an:

SPRACHE	Auswahl der Sprache
TASTENTON	Regulierung der Tastentonlautstärke
KONTRAST	Einstellung des Kontrastes
FINE TUNING	Einstellung der Leistungsstufen (6 oder 12)
KURZZEITWECKER	Einstellung des Kurzzeitweckers
BEENDEN	Beenden des Hauptmenüs

Tastenton

Zur Einstellung der Tastentonlautstärke.

Wählen Sie die gewünschte Lautstärke über die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“.

Es stehen 3 Optionen zur Auswahl:

OFF: ausgeschaltet
(die akustischen Signale bleiben aktiv).

MIN: minimale Lautstärke.

MAX: maximale Lautstärke.

Kontrast

Zur Einstellung des Displaykontrastes.

Wählen Sie die gewünschte Helligkeit mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Es stehen 6 verschiedene Helligkeitsstufen zur Auswahl.

Fine tuning

Zur Einstellung der Anzahl der Leistungsstufen aller Kochzonen.

Wählen Sie die gewünschte Einstellung mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus, und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Es stehen 2 Optionen zur Auswahl:

6: Die Leistungsanzeige ist in 6 gleiche Teile unterteilt.

12: Die Leistungsanzeige ist in 12 gleiche Teile unterteilt.


Kurzzeitwecker

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers unabhängig von dem Betrieb der Kochzonen. Stellen Sie die Minuten mittels der Tasten ∇ und \wedge ein und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Kurzzeitweckers setzt unverzüglich ein. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (eine Minute lang).

! Betätigen Sie während der Einstellung gleichzeitig die seitlich des Displays befindlichen Tasten ∇ und \wedge , kann das Display wieder auf Nullstellung gebracht werden.

! Die allgemeinen Parameter des Kochfeldes können nur verändert werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten

 nicht leuchten. Drücken Sie auf die Tasten ∇ und \wedge an den Seiten des Displays, um Zugang zu den zuvor beschriebenen Optionen zu erhalten.

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 \wedge) bestehenden Leistungsregler an den Seiten der Leistungsanzeige aktiviert.

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

Erweiterung der Kochzonen

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




1. Betätigen Sie die Taste \wedge , um die Kochzone einzuschalten; stellen Sie daraufhin mittels der Tasten ∇ und \wedge 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  neben der Leistungsanzeige: Die Kochzonenleistung sinkt allmählich bis zum völligen Ausschalten der Kochzone.
- Oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und : Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Programmierung der Kochzonen



Dauer eines Garvorgangs

! Die Kochzone muss eingeschaltet sein.

! Sämtliche Kochzonen können für eine Garzeit von 1 Minute bis 3 Stunden programmiert werden.

1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten    , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Wählen Sie über die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten  und  den Menüpunkt „DAUER“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
3. Stellen Sie über die Tasten  und  die Minuten ein.
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
5. Wählen Sie „BEENDEN“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Die Einstellung wird gespeichert.

! Wird die Einstellung nicht innerhalb von 20 Sekunden über die Taste „OK“ bestätigt, wird die Dauer automatisch gespeichert.

! Betätigen Sie während der Einstellung gleichzeitig die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten  und , wird die Zeit auf Null gestellt.











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.

! Das akustische Signal kann durch Betätigung einer beliebigen Taste auf dem Kochfeld ausgeschaltet werden.

Turbo

Dank dieser Funktion kann die Zeit bis zur Erreichung des eingestellten Leistungswertes erheblich verkürzt werden.









! Die Kochzone muss eingeschaltet sein.



1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten    , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Wählen Sie über die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten  und  den Menüpunkt „TURBO“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
3. Wählen Sie über die Tasten  und  den Menüpunkt ON, und drücken Sie zur Aktivierung der Turbofunktion auf „OK“.
4. Wählen Sie über die Tasten  und  den Menüpunkt OFF, und drücken Sie zur Deaktivierung der Turbofunktion auf „OK“.
5. Wählen Sie „BEENDEN“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Die Einstellung wird gespeichert.

Leistungsstufe

! Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.

Zur Auswahl einer voreingestellten Leistungsstufe bei Einschaltung der Kochzone:

1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten    , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Das Display zeigt das Menü zu dieser Kochzone an.
3. Wählen Sie über die Tasten  und  den Menüpunkt „LEISTUNGSSTUFE“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Das Display zeigt die folgenden Optionen an:
STANDARD: Werkseinstellung
HOCH: Einschaltung auf maximaler Leistung
MITTEL: Einschaltung auf 50%
NIEDRIG: Einschaltung auf minimaler Leistung.
5. Wählen Sie über die Tasten  und  die gewünschte Option aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Die Einstellung wird gespeichert.
6. Wählen Sie „BEENDEN“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

Beispiel: Wurde die Option MITTEL ausgewählt, schaltet sich die Kochzone bei Betätigung der seitlich der Leistungsanzeige vorgesehenen Tasten  und  auf mittlerer Leistung ein.

Speichern

! Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.

! Es kann nur eine Sequenz für alle Kochzonen gespeichert und abgerufen werden.

! Die maximale Dauer der speicherbaren Sequenz beträgt dreieinhalb Stunden.


! Es können nicht mehrere Memo-Funktionen gleichzeitig abgerufen werden.

Mittels dieser Funktion kann ein vollständiger Garzyklus gespeichert werden. Dabei werden die Abfolge der Leistungsstufen sowie ihre jeweilige Dauer erfasst.

1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Das Display zeigt das Menü zu dieser Kochzone an.
3. Wählen Sie mittels der Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „SPEICHERN“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Das Display zeigt die folgenden Optionen an:
ERFASSEN: zum Starten des Speichervorgangs.
LÖSCHEN: zum Beenden der Speicherfunktion.
5. Wählen Sie mittels der Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „ERFASSEN“ aus und drücken Sie auf die Taste „OK“. Auf dem Display erscheint „SPEICHERN REC“. Der Speichervorgang wird gestartet.
6. Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Die Funktion erfasst die nachfolgenden Veränderungen.
7. Drücken Sie auf „OK“, um den Speichervorgang anzuhalten.
8. Das Display zeigt die folgenden Optionen an:
SPEICHERN: zur Speicherung der gerade abgeschlossenen Sequenz.
LÖSCHEN: zum Verlassen der Speicherfunktion, ohne die gerade abgeschlossene Sequenz zu erfassen.
9. Wählen Sie über die Tasten \vee und \wedge die gewünschte Option aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Bei Auswahl von SPEICHERN wird die aufgezeichnete Sequenz automatisch unter dem Namen „MEMO“ gespeichert.
10. Wählen Sie „BEENDEN“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.


! Während des Speichervorgangs können die anderen Kochzonen bedient werden, eine Programmierung selbiger Kochzonen ist jedoch nicht möglich.

Ein gespeichertes Programm kann nur aufgerufen werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie auf diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , welche der Kochzone entspricht, für die eine Sequenz eingespeichert wurde.
2. Das Display zeigt das Menü zu dieser Kochzone an.
3. Wählen Sie über die Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „MEMO“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Wählen Sie über die Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „STARTEN“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
5. Die Kochzone schaltet sich ein und wiederholt die zuvor gespeicherte Sequenz bis zur Abschaltung. Jede Veränderung der Leistungsstufe wird durch ein



akustisches Signal angegeben.


Ein gespeichertes Programm kann nur gelöscht werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.

1. Drücken Sie auf diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , welche der Kochzone entspricht, für die eine Sequenz eingespeichert wurde.
2. Das Display zeigt das Menü zu dieser Kochzone an.
3. Wählen Sie über die Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „MEMO“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Wählen Sie mittels der Tasten \vee und \wedge den Menüpunkt „LÖSCHEN“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
5. Die zuvor gespeicherte Sequenz wird gelöscht. Eine Sequenz kann auch mittels Speicherung einer neuen Sequenz gelöscht werden.

! Die Funktion kann maximal 10 Veränderungen der Leistungsstufe erfassen. Die Aktualisierung erfolgt alle 10 Sekunden.

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, auf dem Display erscheint „TASTENFELD GESPERRT“ und die Kontrollleuchte „SCHALTELEMENTE GESPERRT“ leuchtet. 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. Zur Aufhebung der Sperre muss das Kochfeld eingeschaltet, und die beleuchtete Taste  für 3 Sekunden gedrückt werden. per 3 secondi.




Demo-Modus

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

Aktivieren der DEMO-Funktion:

1. Schalten Sie die Kochzone  ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig oder nacheinander 6 Sekunden lang auf die Tasten  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „DEMO ON“.

Deaktivieren der DEMO-Funktion:

1. Schalten Sie die Kochzone  ein.
2. Drücken Sie gleichzeitig oder nacheinander 2 Sekunden lang auf die Tasten  und . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige „DEMO“.

OFF“.

Ausschalten des Kochfeldes

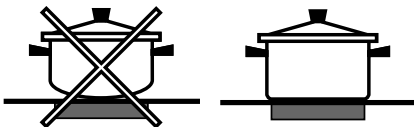
Durch Drücken der Taste  wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

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

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 und auf der Leistungsstufenanzeige leuchten die beiden äußeren Teile oder aber die beiden inneren und die beiden äußeren. Dieser Hinweis erlischt und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitsautomatik

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

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

Tonsignal

Einige 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 Entsperrern der Schaltelemente drücken Sie die Taste [Schlüssel-Symbol], die Einstellungen werden beibehalten. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Das Kochfeld sieht drei Funktionen zum Garen im Automatikbetrieb vor. An der hinteren, linken Kochzone können die Funktionen ÖL und BUTTER aktiviert werden. An der vorderen, linken Kochzone kann die Funktion SOSSE aktiviert werden.

SOSSE

Diese Funktion eignet sich zum Sanftgaren sowie zum langsamen Köcheln von Soßen jeglicher Art.

ÖL


Das Öl wird ohne Veränderung seiner Eigenschaften erhitzt, bevor das entsprechende Gargut hinzugefügt wird.

BUTTER

Die Butter wird zerlassen, ohne ihre Eigenschaften zu schmälern, bevor das entsprechende Gargut hinzugefügt wird.

Aktivierung der Automatik-Funktionen

! Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.

1. Drücken Sie diejenige der seitlich des Displays befindlichen Tasten , die der hinteren, linken Garzone entspricht, um die Automatik-Funktion ÖL und BUTTER zu aktivieren, und die der vorderen linken Kochzone, um die Funktion SOSSE zu aktivieren.

2. Auf dem Display wird das eigens für die gewählte Kochzone bestimmte Menü eingeblendet.

3. Wählen Sie eine Garfunktion mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie auf „OK“, um den Garvorgang zu starten.

Die Leistungsanzeige der ausgewählten Kochzone zeigt die verschiedenen Leistungen während des automatischen Garprogramms an.

Garen mit Automatikfunktionen


Für die Funktionen ÖL und BUTTER kann die Zeit nicht programmiert werden.

Sobald der Inhalt des Topfes die optimale Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal: zwei kurze Tonsignale alle 15 Sekunden, und auf dem Display wird die Schrift AUTO OK eingeblendet.

Beim Garvorgang ÖL und BUTTER kann das Gargut nun in den Topf gegeben werden. Das akustische Signal erlischt und das Kochfeld fährt mit der automatischen Einstellung fort.


Wird die Automatik-Funktion SOSSE gestartet, fordert das Display zur Einstellung der Dauer auf. Stellen Sie die Minuten mittels der Tasten ∇ und \wedge an den Seiten des Displays ein und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“.

Beim Garvorgang SOSSE startet der Timer die rückwärtige Zeitrechnung, sobald die zur Reduzierung von Soßen optimale Temperatur erreicht wird.

Bei Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone aus. Um die zuvor eingestellte Dauer zu ändern, betätigen Sie die seitlich des Displays vorgesehene Taste , die der eingesetzten Kochzone entspricht. Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „DAUER“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Stellen Sie die Minuten mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge ein und drücken Sie auf die Taste „OK“, um die Zeiteinstellung zu ändern.

! Betätigen Sie während der Einstellung gleichzeitig die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge , wird die Zeit auf Null gestellt.

! Wird eine Dauer von 0:00 eingestellt, schaltet sich die Kochzone aus, sobald die optimale Temperatur erreicht wird.

Um die eingestellte Funktion während des Garvorgangs anzuzeigen, betätigen Sie die seitlich vom Display vorgesehene Taste , die der verwendeten Kochzone entspricht. Das Display zeigt daraufhin den Namen der aktiven Funktion sowie die Restzeit, falls eingestellt, an.

! Während der Automatik-Funktionen kann die Leistungsstufe der Kochzone nicht verändert werden.

Erfolgt keine Einstellung, verfährt das Kochfeld gemäß seiner eigenen automatischen Einstellung und das akustische Signal sowie die Anzeige bleiben weiter bestehen. Erfolgt innerhalb von 10 Minuten keine Einstellung bzw. Änderung, schaltet sich die Kochzone aus.

! Das akustische Signal kann durch Betätigung einer beliebigen Kochfeld-Taste ausgeschaltet werden.

Deaktivierung der Automatik-Funktionen

Drücken Sie auf die Taste  an der Seite des Displays, die der eingesetzten Kochzone entspricht.

Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge die aktive Funktion aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

Wählen Sie mittels der seitlich vom Display vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge die Option OFF aus und drücken Sie auf die Taste „OK“, um die aktive Funktion abzubrechen.

Oder drücken Sie gleichzeitig die Tasten ∇ und \wedge . Die Kochzone wird ausgeschaltet.

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise

DE

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

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen
- 2002/96/EG

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen 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.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.

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 Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an Ihren Händler wenden.

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

DE