

IT

Italiano, 1

FR

Français, 13

GB

English, 26

DE

Deutsch, 39

ES

Espanol, 52

TIS 632 CDL S
TIS 62 CL S
TIS 632CPD L
TIS 62 CP L
SCHIF 632 CPD B

Sommario

ATTENZIONE, 2

Installazione, 3-4

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 5

Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 6-10

Accensione del piano cottura
Accensione delle zone di cottura
Funzione medium
Funzione booster
Spegnimento delle zone di cottura
Programmazione della durata di una cottura
Il contaminuti
Blocco dei comandi
Spegnimento del piano cottura
Modalità "demo"
Modalità EXTENSO TECHNOLOGY
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio
Dispositivi di sicurezza
Consigli pratici per la cottura

Precauzioni e consigli, 11

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 12

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

Descrizione tecnica dei modelli, 12



Scholtès

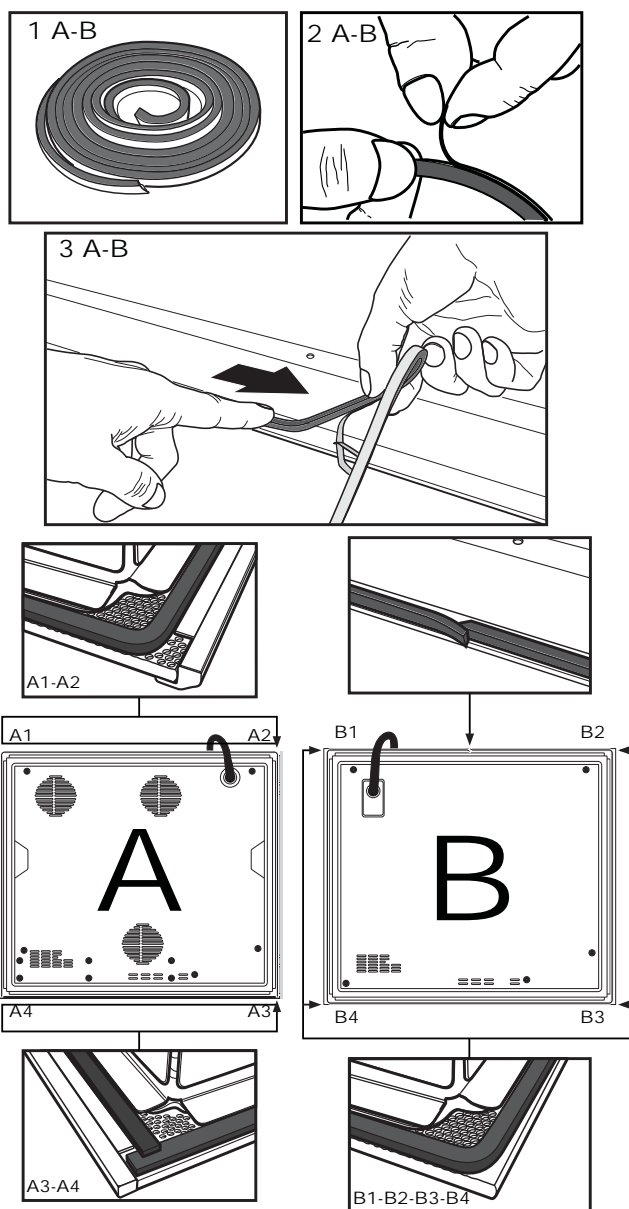
Attenzione !

- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso.
- Bisogna fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- Il presente apparecchio puo' essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacita' fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancanza di esperienza e di conoscenza se si trovano sotto adeguata sorveglianza oppure se sono stati istruiti circa l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se si rendono conto dei pericoli correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- **ATTENZIONE:** Lasciare un fornello incustodito con grassi e olii puo' essere pericoloso e puo' provocare un incendio.
- Non bisogna MAI tentare di spegnere una fiamma/incendio con acqua, bense' bisogna spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma per esempio con un coperchio o con una coperta ignifuga
- **ATTENZIONE:** Rischio di incendio: non lasciare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie vetroceramica e' incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilita' di scossa elettrica.
- Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.
- L'apparecchio non e' destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiaini, coperchi, ecc.) sul piano perche' possono diventare caldi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano cottura per mezzo del suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.

IT

IT

Installazione della rondella di sicurezza



Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

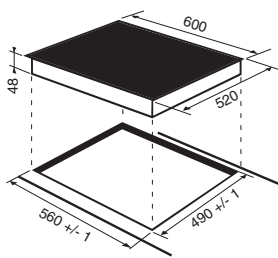
Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (vedi *Precauzioni e consigli*).
! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.

Incasso

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

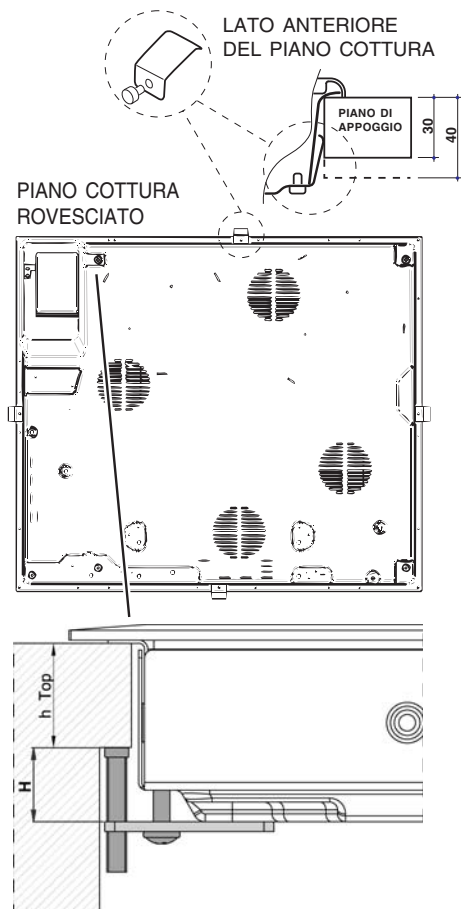
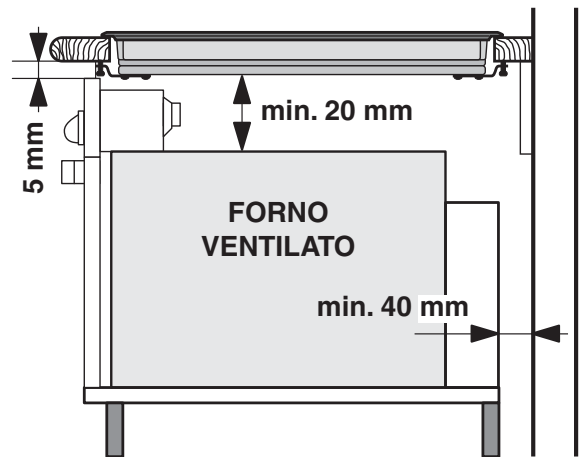
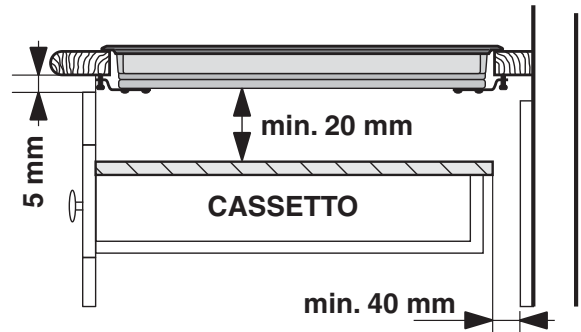
- il piano d'appoggio deve essere di materiale resistente al calore, a una temperatura di circa 100°C;
- se si desidera installare il piano cottura sopra un forno, questo deve essere provvisto di un sistema di raffreddamento a ventilazione forzata;
- evitare di installare il piano cottura sopra una lavastoviglie: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



Aerazione

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

- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o 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.
- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 200 mm dal bordo del piano stesso.



Fissaggio

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata su un piano d'appoggio perfettamente piano. Le eventuali deformazioni provocate da un errato fissaggio potrebbero alterare le caratteristiche e le prestazioni del piano cottura.

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

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

Per il fissaggio agire come segue:

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

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

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

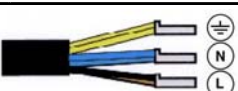
! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

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

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
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≡ : giallo/verde N : i 2 fili blu insieme L : marrone insieme al nero

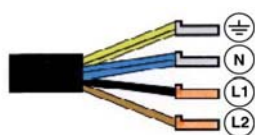
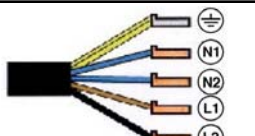
Altri tipi di collegamento

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

Tensione tipo e frequenza di rete

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

Tensione tipo e frequenza rete	Cavo elettrico	Collegamento fili
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		≡ : giallo/verde; N : i 2 fili blu insieme L1 : nero L2 : marrone
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≡ : giallo/verde; N1 : blu N2 : blu L1 : nero L2 : marrone

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

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

! 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 prolunghes 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.

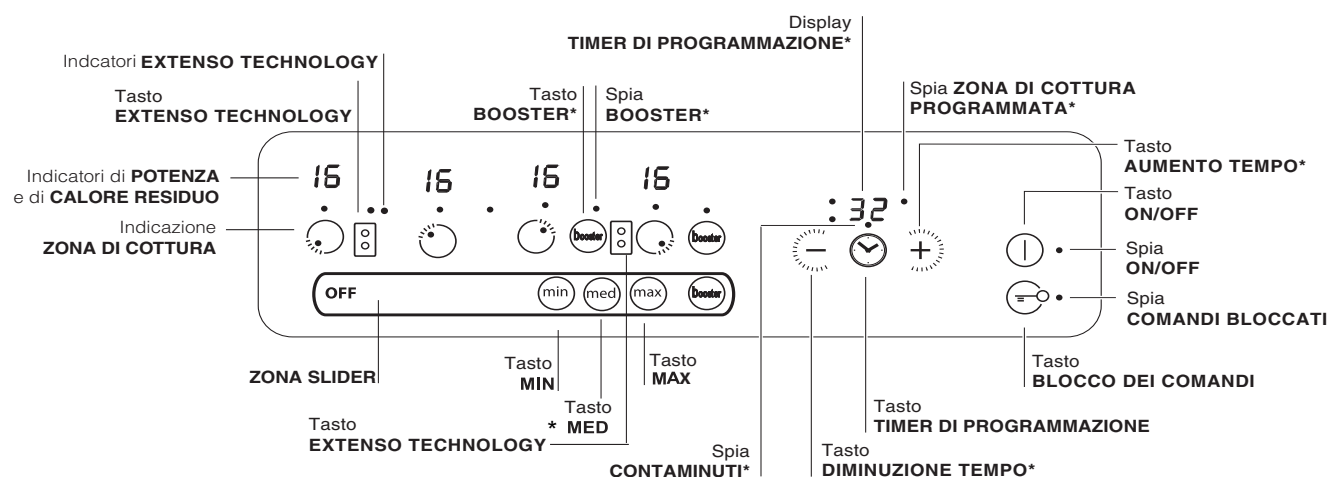
! Non rimuovere o sostituire per nessun motivo il cavo di alimentazione. L'eventuale rimozione o sostituzione fa decadere la garanzia e il marchio CE. INDESIT non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dalla sostituzione/rimozione del cavo di alimentazione originale. E' ammessa solo la sostituzione con un ricambio originale ed effettuata da personale autorizzato INDESIT.

Descrizione dell'apparecchio

IT

Pannello di controllo

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



- **ZONA „SLIDER”**- per accendere/ spegnere la piastra o regolare la Potenza (vedi Avvio e utilizzo).
- Indicazione ZONA DI COTTURA indica la zona di cottura corrispondente.
- Indicatore POTENZA: segnala visivamente il livello di calore raggiunto.
- Tasto ON/OFF per accendere e spegnere l'apparecchio.
- Spia ON/OFF: segnala se l'apparecchio è acceso o spento.
- Tasto TIMER DI PROGRAMMAZIONE* per regolare la programmazione della durata di una cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- Display TIMER DI PROGRAMMAZIONE*: visualizza le scelte relative alla programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- Spie ZONA DI COTTURA PROGRAMMATA*: indicano le zone di cottura quando si avvia una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- Tasto BLOCCO DEI COMANDI per impedire modifiche fortuite alle regolazioni del piano cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- Spia COMANDI BLOCCATI: segnala l'avvenuto blocco dei comandi (vedi Avvio e utilizzo).
- Tasto BOOSTER* per accendere la sovralimentazione - 3000 W - della zona di cottura (vedi Avvio e utilizzo).
- Spia BOOSTER* indica che è attiva la funzione di sovralimentazione booster
- Spia CONTAMINUTI* indica che è attivo il contaminuti
- TASTO MAX- per accendere la zona di cottura a livello massimo 16 (vedi Avvio e utilizzo).
- TASTO MED- per accendere la zona di cottura a livello medio 8 (vedi Avvio e utilizzo).
- TASTO MIN- per accendere la zona di cottura a livello minimo 1 (vedi Avvio e utilizzo).
- Tasto AUMENTO TEMPO* per aumentare il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- Tasto DIMINUZIONE TEMPO* per diminuire il tempo durante l'uso del contaminuti o di una programmazione (vedi Avvio e utilizzo).
- Tasto **EXTENSO TECHNOLOGY**- per utilizzare la zona di cottura **EXTENSO TECHNOLOGY**
- Indicatore **EXTENSO TECHNOLOGY**- indica che è attiva la funzione **EXTENSO TECHNOLOGY**

! Questo prodotto soddisfa i requisiti imposti dalla nuova Direttiva Europea sulla limitazione dei consumi energetici in standby. Se non si eseguono operazioni per 2 minuti, dopo lo spegnimento delle spie di calore residuo e della ventola (ove presenti), l'apparecchio si dispone automaticamente in modalità "off mode". L'apparecchio ritorna in modalità operativa agendo sul tasto ON/OFF.

* Presente solo in alcuni modelli.

! 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.

Rumori di normale funzionamento del piano cottura:

- **Ronzio:** è dovuto alla vibrazione degli elementi metallici di cui sono costituiti l'induttore e la pentola e si genera per il campo elettromagnetico necessario per il riscaldamento; esso aumenta all'aumentare del livello di potenza dell'induttore.
- **Leggero fischio:** si manifesta quando la pentola disposta sulla zona cottura è vuota; il rumore scompare non appena si aggiungono alimenti o acqua.
- **Crepitio:** è un rumore prodotto dalle vibrazioni del materiale del fondo della pentola quando è attraversato dalle correnti parassite dovute al campo elettromagnetico (induzione); può essere più o meno intenso a seconda del materiale del fondo della pentola e si riduce se le dimensioni della pentola aumentano.
- **Fischio intenso:** si manifesta quando funzionano contemporaneamente i due induttori sulla stessa verticale alla massima potenza e/o su quello più grande è inserita la funzione booster e l'altro è autoregolato. Il rumore si riduce non appena si abbassa il livello di potenza dell'induttore autoregolato; si manifesta in particolare quando il fondo della pentola è costituito da strati di materiale diverso.
- **Rumore della ventola:** per il corretto funzionamento del piano e per garantire la sicurezza della parte elettronica da possibili surriscaldamenti è necessario l'azionamento di una ventola. La ventola funziona alla massima potenza quando l'induttore grande è al massimo livello di potenza o quando è inserita la funzione booster; in tutti gli altri casi funziona a potenza media a seconda della temperatura rilevata. Inoltre è possibile che la ventola continui a funzionare anche dopo la disattivazione del piano se la temperatura rilevata è alta.

I rumori elencati sono dovuti alla tecnologia induzione e non segnalano necessariamente difetti di funzionamento.

Accensione del piano cottura

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

Programmazione della durata di una cottura

* Presente solo in alcuni modelli.

Accensione delle zone di cottura

Per mettere in funzione una zona di cottura selezionare il tasto della zona desiderata ed impostare la potenza desiderata premendo sullo slider e scorrendo con il dito dx per aumentare la potenza o verso sx per diminuire la potenza.

E' possibile anche premere direttamente sui tasti mid/med/max per selezionare i livelli di potenza preimpostati: min (1) / med (8) / max (16), e per spegnere la piastra come sotto.


Funzione MED/MAX/ MIN

Premendo il tasto MED la zona di cottura si accende al livello medio di potenza 8

Premendo il tasto MIN la zona di cottura si accende al livello minimo di potenza 1

Premendo il tasto MAX la zona di cottura si accende al livello massimo di potenza 16.

Funzione booster*



Per accelerare i tempi di riscaldamento, su alcune zone di cottura è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto . Si accende la spia posta sopra al tasto. Questa funzione sovralimenta la potenza a 2000W o 3000W a seconda della grandezza della zona di cottura interessata. Il booster si interrompe automaticamente dopo 4 minuti. Finché il booster di una delle zone di cottura è attivo, la zona di cottura corrispondente anteriore o posteriore avrà potenza limitata (es: se è attivo il booster nella piastra posteriore sinistra, si abbassa la potenza della piastra anteriore sinistra). Per ulteriori chiarimenti vedere *Descrizione tecnica dei modelli*.

Spegnimento delle zone di cottura





Per spegnere la piastra premere il tasto della zona di cottura scorrere con lo slider verso sx per tornare a livello 0 oppure direttamente il tasto Off dello slider control.

! La prima pressione sullo slider provoca un FB audio breve di avvenuto riconoscimento del tocco. Se e solo se viene modificato il livello di potenza, al rilascio dello slider viene emesso un altro FB audio breve.

! I led selezione piastra si accendono per il tempo di regolazione potenza (10 secondi) all'interno del quale lo slider (o i tasti min/med/max)* hanno effetto sulla piastra selezionata.


! La pressione prolungata dei tasti  e  consente l'avanzamento veloce dei minuti del timer.

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

1. Regolare il livello di potenza.
2. Premere il tasto di programmazione . Lampeggia la spia corrispondente alla zona scelta.
3. Impostare la durata di cottura desiderata tramite i tasti  e .
4. Confermare premendo il tasto  oppure si seleziona in automatico dopo 10 secondi.





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

Visualizzazione in caso di programmazione multipla


Quando una o più piastre sono state programmate, il display visualizza il tempo rimanente della piastra che è più vicina al termine del tempo programmato, indicandone la posizione con la spia corrispondente che lampeggia. Le spie delle altre piastre programmate sono accese. Per visualizzare il tempo restante delle altre piastre programmate, premere ripetutamente il tasto : verranno mostrati in sequenza e in senso orario i tempi del contaminuti e di tutte le piastre programmate, a partire da quella anteriore sinistra.



Modificare la programmazione

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

Per cancellare una programmazione, agire come sopra. Al punto

2 premere il tasto : la durata scende progressivamente fino allo spegnimento 0. La programmazione si azzerà e il display esce dalla modalità programmazione.

Il contaminuti

Il piano di cottura deve essere acceso. Il contaminuti permette di impostare una durata fino a 99 minuti.



1. Premere il tasto di programmazione  finché la spia contaminuti non si accende .

2. Impostare la durata desiderata tramite i tasti  e .


3. Confermare premendo il tasto .

Il conto alla rovescia del timer ha inizio immediatamente. A tempo scaduto viene emesso un segnale acustico (per la durata di 1 minuto).

Blocco dei comandi






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

Spegnimento del piano cottura

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


Modalità "demo"

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

- Premere e tenere premuti contemporaneamente i tasti  e  per 6 secondi. Allo scadere dei 6 secondi la spia ON/OFF e la spia BLOCCO COMANDI lampeggiano per un secondo. Rilasciare i tasti  e  e premere il tasto ;
- il display visualizza la scritta DE e MO e il piano si spegne;
- alla successiva riaccensione il piano si troverà in modalità "demo".

Per uscire da questa modalità seguire la procedura sopra descritta. Il display visualizza la scritta DE e OF e il piano si spegne. Alla successiva riaccensione funzionerà normalmente.


Modalità **EXTENSO TECHNOLOGY**

La zona EXTENSO TECHNOLOGY permette di regolare lo stesso livello di potenza su due piastre “collegate” tra loro. E’ attivabile se le due piastre si trovano in stato di OFF, premendo il tasto EXTENSO TECHNOLOGY 

E’ possibile attivare il EXTENSO TECHNOLOGY da piano acceso mediante la pressione singola del tasto EXTENSO TECHNOLOGY, ne consegue l’accensione dei led su ambo le piastre linkate.


I 2 led rimangono accesi fintanto che le piastre sono linkate (se ripremo EXTENSO TECHNOLOGY si scollegano e la potenza viene portata a 0 su ambo le piastre).

La pressione dei tasti +, -, o max su una delle due piastre Flexi ha effetto sulla visualizzazione anche sull’altra.


Per disattivare EXTENSO TECHNOLOGY è necessario premere il tasto EXTENSO TECHNOLOGY : 

E’ possibile impostare un timer per la zona FLEXI, che viene visualizzato sul timer con l’accensione di tutti e due i led delle piastre linkate. La pressione del tasto “timer” tratta le due piastre linkate come se fossero una sola.

EXTENSO TECHNOLOGY - **Selezione e utilizzo**

Per utilizzare la zona di cottura EXTENSO TECHNOLOGY- premere il tasto: . Per impostare la potenza (vedi sopra).

Funzionamento della EXTENSO TECHNOLOGY

Una volta selezionata EXTENSO TECHNOLOGY ,premendo il tasto  si accendono i 2 led della zona EXTENSO TECHNOLOGY su ambo le piastre ed è quindi possibile regolare entrambe le zone come se fossero una unica. Il livello di potenza verrà visualizzato su entrambi i display. Se si utilizza solo la parte superiore o inferiore, il display della zona non utilizzata comincerà a lampeggiare, e dopo 3 min la cottura passerà automaticamente in modalità standard. (non EXTENSO TECHNOLOGY).

! Una volta attivata, è possibile programmare anche la zona EXTENSO TECHNOLOGY, con la stessa modalità descritta per le piastre singole.

!Accessori.

Per il corretto funzionamento della zona cottura EXTENSO TECHNOLOGY, si consiglia l’utilizzo di pentole con fondo ellittico o allungato e dimensione principale di almeno 250mm, se si utilizzano pentole con diametro inferiore si consiglia di posizionarle nella parte superiore o inferiore indicato dal simbolo X.

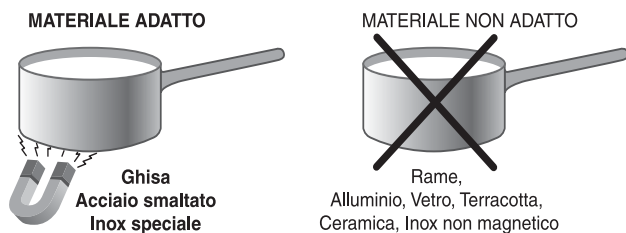
Se la pentola utilizzata non è centrata rispetto alla serigrafia si potrebbe udire un fischio o un leggero ronzio, questo non segnala un malfunzionamento del piano. Si consiglia di riposizionare la pentola al centro della zona EXTENSO TECHNOLOGY.

Risparmiare e rispettare l’ambiente

- Ottimizzare il calore residuo della piastra spegnendola 10 minuti prima della fine del tempo di cottura; spegnere invece i piani cottura in ceramica 5 minuti prima della fine del tempo di cottura.
- La base della pentola dovrebbe coprire la piastra. Qualora sia piccola, dell’energia preziosa andrà persa, e le pentole in ebollizione presenteranno delle incrostazioni difficili da rimuovere.
- Cucinare gli alimenti in pentole chiuse con coperchi idonei e usare meno acqua possibile. Cucinare senza coperchio aumenterà notevolmente il consumo in termini di energia.
- Usare pentole e padelle piatte
- Se si stanno cucinando alimenti con un tempo di cottura più lungo, consigliamo di usare una pentola a pressione, che è due volte più rapida e consente di salvare un terzo di energia.

Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

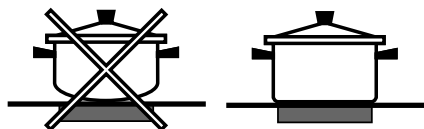
! Adoperare recipienti di cottura il cui materiale di fabbricazione sia compatibile con il principio dell'induzione (materiale ferromagnetico). Si raccomanda l'uso di pentole in: ghisa, acciaio smaltato o inox speciale per induzione. Per sincerarsi della compatibilità di un recipiente è sufficiente fare una prova con una calamita.



! Non utilizzare adattatori, diffusori, piastre metalliche in quanto influenzano negativamente le performance del prodotto e possono anche causare danni estetici al piano.

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

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



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



- Accertarsi che il fondo delle pentole sia sempre perfettamente asciutto e pulito, per garantire la corretta aderenza e una lunga durata, sia alle zone di cottura che alle pentole stesse.
- Evitare di utilizzare le stesse pentole utilizzate sui bruciatori a gas: la concentrazione di calore sui bruciatori a gas può deformare il fondo della pentola, che perde aderenza.

! Non lasciare pentole vuote su qualsiasi zona di cottura, mentre la zona è attiva, dato che questa operazione potrebbe danneggiare il piano cottura.

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

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

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

Surriscaldamento

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

Interruttore di sicurezza

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

Esempio: la piastra posteriore destra è impostata su 5, mentre la piastra anteriore sinistra su 2. La posteriore destra si spegnerà dopo 7 ore e mezza di funzionamento, la anteriore sinistra dopo 9 ore e mezza.


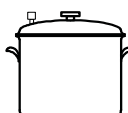
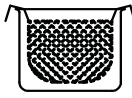



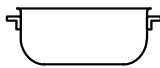
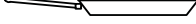

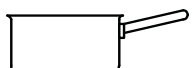
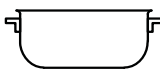

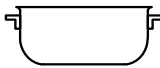
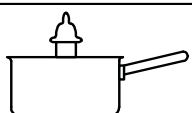


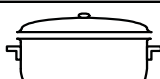


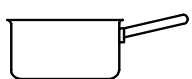

Livello di potenza	Tempo limite di funzionamento in ore
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

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

Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo		 Cottura a Pressione Pentola a Pressione	 Frittura
		 Grigliata	 Ebollizione
Cottura a fuoco vivo		 Crêpe	 Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio		 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte	
		 Addensamento lento (Sughi consistenti)	
		 Cottura a bagnomaria	 Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento		 Cottura a fuoco lento (Stufati)	 Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo		 Salsa al cioccolato	 Mantenimento al caldo

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:

- 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni

- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni

- 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni.

- 1275/2008 stand-by/off mode.

ECODESIGN

Regolamento (EU) No 66/2014 che integra

la Direttiva 2009/125/EC.

Norma EN 60350-2

Norma EN 50564

Sicurezza generale

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

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

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- 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.

- Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:

Il piano cottura è conforme a tutte le normative vigenti in materia di interferenze elettromagnetiche.

Questo prodotto è pertanto perfettamente rispondente a tutti i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). È stato progettato in modo da non creare interferenze ad altre apparecchiature elettriche utilizzate, a condizione che anche queste siano conformi alle suddette normative.

Il piano cottura a induzione genera campi elettromagnetici a breve portata.

Per evitare ogni rischio di interferenze tra il piano di cottura e il pacemaker, quest'ultimo dovrà essere realizzato in conformità alle normative vigenti.

A tale riguardo, possiamo garantire unicamente la conformità del nostro prodotto. Per informazioni sulla conformità o eventuali problemi di incompatibilità, si prega di rivolgersi al proprio medico curante o alla casa produttrice del pacemaker.

- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.



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

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

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Se il piano è particolarmente sporco, strofinare con un prodotto specifico per la pulizia delle superfici in vetroceramica, sciacquare e asciugare.
- Per rimuovere gli accumuli di sporco più consistenti servirsi dell'apposito raschietto fornito in dotazione. Intervenire non appena possibile, senza attendere che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare l'incrostazione dei residui. Eccellenti risultati si possono ottenere usando una spugnetta in filo d'acciaio inossidabile - specifica per piani in vetroceramica - imbevuta di acqua e sapone.
- ! Il raschietto in dotazione è tagliente: utilizzarlo con attenzione.
- In caso sul piano cottura si fossero accidentalmente fusi oggetti o materiali quali plastica o zucchero, rimuoverli con il raschietto immediatamente, finché la superficie è ancora calda.

- Una volta pulito, il piano può essere trattato con un prodotto specifico per la manutenzione e la protezione: la pellicola invisibile lasciata da questo prodotto protegge la superficie in caso di scolamenti durante la cottura. Si raccomanda di eseguire queste operazioni con l'apparecchio tiepido o freddo.
- Ricordarsi sempre di risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente il piano: i residui di prodotti potrebbero infatti incrostarsi durante la successiva cottura.

Telaio in acciaio inox (solo nei modelli con cornice)

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

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

Smontare il piano

Nel caso si renda necessario smontare il piano cottura:

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

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

Descrizione tecnica dei modelli

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

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

IDD = zona di cottura a induzione doppio diametro

B = booster: la zona di cottura può essere sovralimentata

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

Piani cottura	TIS 62 C LS	TIS 632 CD L S	TIS 632 CPD L; SCHI F 632 CPD B
Zone di cottura	Potenza (in W)	Potenza (in W)	Potenza (in W)
Posteriore sx	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Posteriore dx	I 1400	IDD 2200 - B 3000* - 1600 se Ant. Dx*	IDD 2200 - B 3000* - 600 se Post. Dx*
Anteriore sx	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Anteriore dx	I 1400	I 1400 - B 2000* - 600 se Post. Dx*	I 1400 - B 2000* - 600 se Post. Sx*
Potenza totale	5600	6400	6400
Piani cottura	TIS 62 CP L		
Zone di cottura			
Posteriore sx	I 1400- B 1800		
Posteriore dx	I 1400- B 1800		
Anteriore sx	I 1400- B 1800		
Anteriore dx	I 1400- B 1800		
Potenza totale	5600		



Italiano, 1



Français, 13



English, 26



Deutsch, 39



Espanol, 52

TIS 632 CDL S
TIS 62 CL S
TIS 632CPD L
TIS 62 CP L
SCHIF 632 CPD B

Sommaire

ATTENTION ! 14

Installation, 15-16

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 17

Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 18 - 22

Mise sous tension de la table de cuisson
Allumage des foyers
Fonction medium
Fonction booster
Extinction des foyers
Programmation de la durée de cuisson
Le minuteur
Verrouillage des commandes
Extinction de la table de cuisson
Mode Démonstration (demo)
Mode EXTENSO TECHNOLOGY
Conseils d'utilisation de l'appareil
Les sécurités
Conseils utiles pour la cuisson

Précautions et conseils, 23

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 24

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

Description technique des modèles, 25



Scholtès

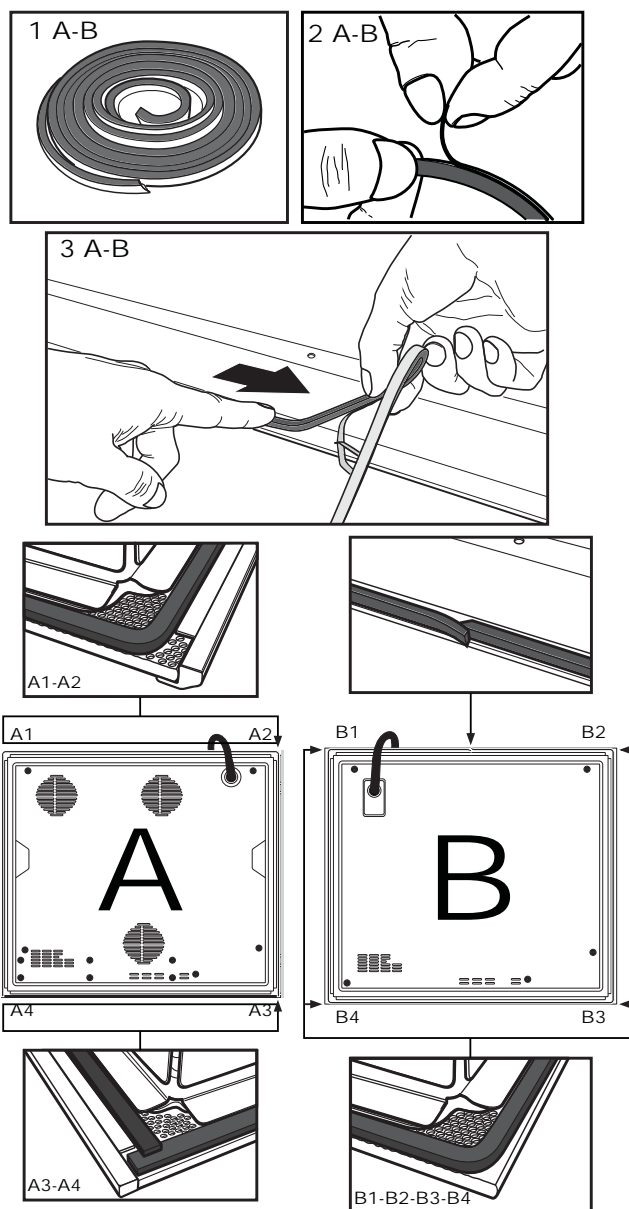
ATTENTION !

- **ATTENTION** : cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement.
- Il faut faire attention de ne pas toucher les éléments chauffants.
- Ne laisser s'approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante.
- Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances nécessaires, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.
- **ATTENTION** : laisser un récipient de cuisson contenant de l'huile ou de la graisse sur le foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie
- Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.
- **ATTENTION** : risque d'incendie : ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.
- Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table car ils risquent de devenir brûlants.
- Après utilisation, éteindre la table de cuisson à l'aide de son dispositif de commande et ne pas se fier uniquement à son détecteur de casserole.

FR

Installation de la rondelle de sécurité

FR



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 cet appareil.

Positionnement

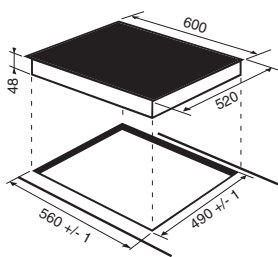
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

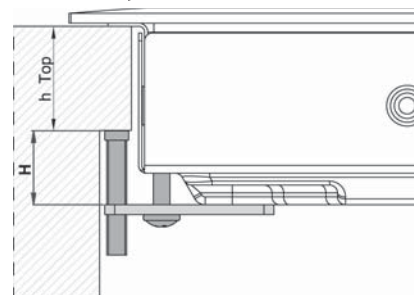
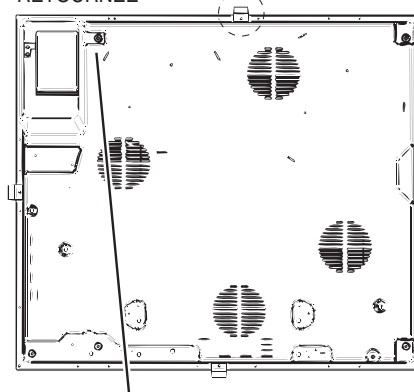
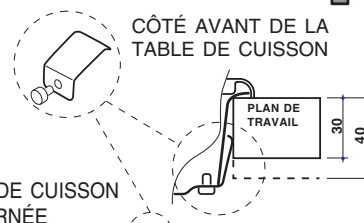
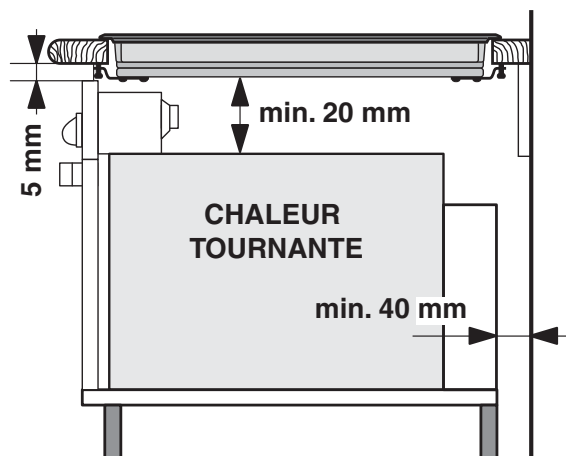
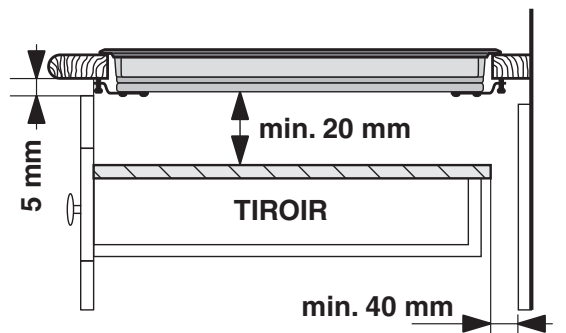
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C ;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée ;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus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



Aération

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

- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou 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.
- Les meubles juxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan.



Fixation

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

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

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

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

Pour sa fixation, 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.
3. pour les tables avec profils latéraux : après avoir encastré la table de cuisson dans la découpe, insérer les 4 crochets de fixation (chacun avec son goujon) sur le périmètre inférieur de la table de cuisson et visser avec les vis longues à pointe jusqu'à ce que le verre adhère bien au plan d'appui.

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

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

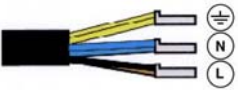
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

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

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
220-240V 1+N ~ 50 Hz		⊕ : jaune/vert; N : les 2 fils bleus ensemble L : le marron avec le noir

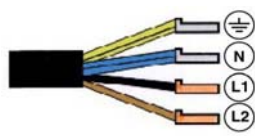
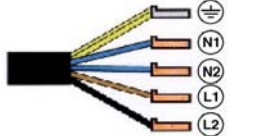
Autres types de branchement

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

Tension type et fréquence réseau

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

Tension type et fréquence réseau	Cordon électrique	Raccordement fils
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		⊕ : jaune/vert; N : les 2 fils bleus ensemble L1 : noir L2 : marron
400V - 2+2N ~ 50 Hz		⊕ : jaune/vert; N1 : bleu N2 : bleu L1 : noir L2 : marron

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

Avant de procéder au branchement, 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, ne pas utiliser de rallonges ni de 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.

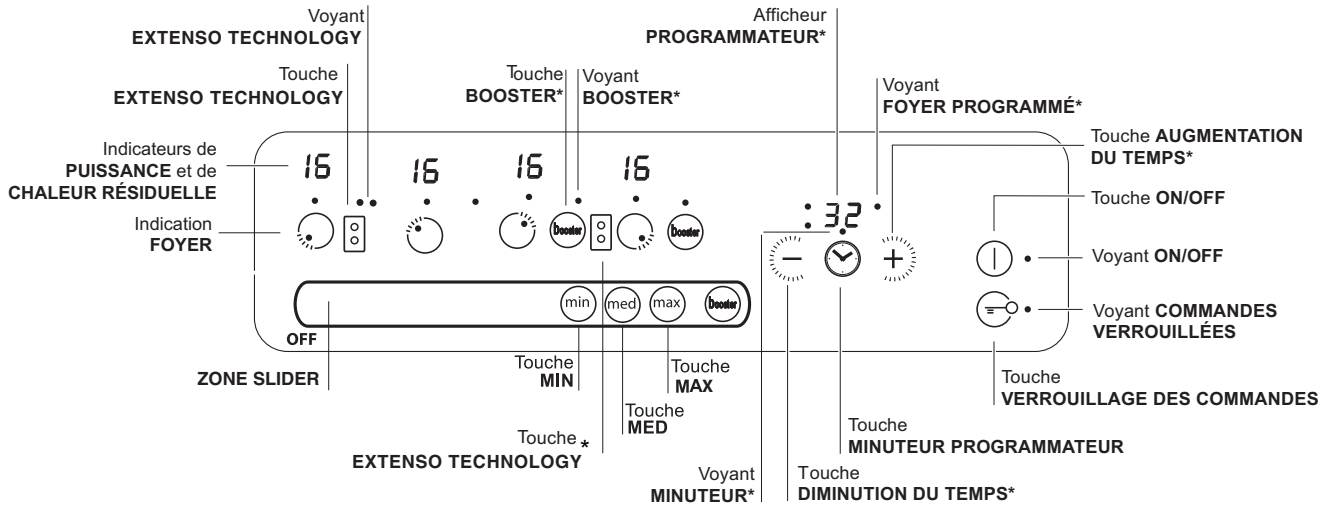
! Ne retirer ou ne remplacer en aucun cas le câble d'alimentation. Toute opération d'enlèvement ou de remplacement annule automatiquement la garantie et la marque CE INDESIT décline toute responsabilité en cas d'accidents ou de dommages dérivants de l'enlèvement ou du remplacement du câble d'alimentation original. Seul le remplacement effectué par un technicien agréé INDESIT utilisant une pièce détachée originale est autorisé.

Description de l'appareil

FR

Tableau de bord

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



- **ZONE „SLIDER”**- pour allumer/éteindre un foyer ou régler sa puissance (voir Mise en marche et utilisation).
- L'indication FOYER indique le foyer correspondant.
- Indicateur de PUISSANCE : une colonne lumineuse pour signaler le niveau de puissance atteint.
- Touche ON/OFF pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Voyant ON/OFF : il signale si l'appareil est allumé ou éteint.
- Touche PROGRAMMATEUR* pour programmer la durée d'une cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Afficheur PROGRAMMATEUR* : pour afficher les choix correspondant à la programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyants FOYER PROGRAMMÉ* : ils indiquent les foyers quand une programmation est lancée (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche VERROUILLAGE DES COMMANDES pour empêcher toute intervention extérieure sur les réglages de la table de cuisson (voir Mise en marche et Utilisation).
- Voyant COMMANDES VERROUILLÉES : pour signaler le verrouillage des commandes (voir Mise en marche et Utilisation).
- Touche BOOSTER* pour brancher la suralimentation - 3000 W – du foyer (voir Mise en marche et utilisation).
- Voyant BOOSTER* il signale que la fonction de suralimentation du booster est activée.
- Voyant MINUTEUR* il signale que le minuteur est activé.
- **TOUCHE MAX** - pour allumer le foyer à son niveau maximum 16 (voir Mise en marche et utilisation).
- **TOUCHE INTERMÉDIAIRE** - pour allumer le foyer à son niveau intermédiaire 8 (voir Mise en marche et utilisation).
- **TOUCHE MIN** - pour allumer le foyer à son niveau minimum 1 (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche AUGMENTATION DU TEMPS* pour augmenter la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche DIMINUTION DU TEMPS* pour diminuer la durée en cas d'utilisation du minuteur ou en cas de programmation (voir Mise en marche et utilisation).
- Touche EXTENSO TECHNOLOGY- pour utiliser la zone de cuisson EXTENSO TECHNOLOGY
- Voyant EXTENSO TECHNOLOGY il signale que la fonction du EXTENSO TECHNOLOGY Yest activée.

! Ce produit est conforme à la nouvelle Directive Européenne sur la réduction de la consommation d'énergie en mode standby. Sans opérations pendant 2 minutes, après l'extinction des voyants de chaleur résiduelle et l'arrêt du ventilateur (si existants), l'appareil se place automatiquement en "off mode". Pour remettre l'appareil en mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche ON/OFF.

* N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

! 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.

Bruits de fonctionnement normaux de la table de cuisson :

- **Bourdonnement** : il est dû à la vibration des éléments métalliques qui composent le générateur et le récipient de cuisson. Il est produit par le champ électromagnétique nécessaire à la montée en température ; il augmente au fur et à mesure que le niveau de puissance du générateur augmente.
- **Léger sifflement** : il se produit quand la casserole posée sur le foyer est vide; le bruit disparaît dès qu'on y introduit de l'eau ou des aliments.
- **Crépitement** : il s'agit d'un bruit produit par les vibrations du matériau composant le fond de la casserole quand il est traversé par les courants parasites dus au champ électromagnétique (induction) ; il est plus ou moins intense selon le type de matériau utilisé pour le fond et il diminue au fur et à mesure que les dimensions de la casserole augmentent.
- **Sifflement intense** : il se produit quand les deux générateurs fonctionnent en même temps sur la même verticale à leur puissance maximale et/ou quand la fonction booster est insérée sur le plus grand d'entre eux et que l'autre est autorégulé. Le bruit diminue dès qu'on baisse le niveau de puissance du générateur autorégulé; il est plus manifeste quand le fond de la casserole est formé de plusieurs couches de matériaux différents.
- **Bruit du ventilateur** : pour un fonctionnement correct de la table et pour garantir la sécurité des composants électroniques contre tout risque de surchauffe, il faut actionner un ventilateur. Le ventilateur fonctionne à sa puissance maximum quand le générateur plus grand est à son niveau de puissance maximum ou quand la fonction booster est insérée; dans tous les autres cas, il fonctionne à sa puissance intermédiaire selon la température détectée. Il se peut d'ailleurs que le ventilateur continue à fonctionner même après la désactivation de la table si la température détectée est trop élevée.

Les bruits énumérés sont rattachés à la technologie de l'induction et ne signalent pas forcément des défauts de fonctionnement.

Mise sous tension de la table de cuisson

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

* N'existe que sur certains modèles

Allumage des foyers

Pour mettre en marche un foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité et indiquer la puissance désirée à l'aide du slider et en le faisant dérouler vers la droite pour augmenter la puissance ou vers la gauche pour la diminuer.


Il est également possible d'appuyer directement sur les touches min/interméd./max pour sélectionner les niveaux de puissance préétablis : min (1) / interméd. (8) / max (16), et pour éteindre le foyer comme ci-dessous.

Fonctions : MAX/ INTERMÉD./ MIN

Par pression de la touche INTERMÉD. le foyer s'allume à son niveau de puissance intermédiaire 8. Par pression de la touche MIN le foyer s'allume à son niveau de puissance minimum 1. Par pression de la touche MAX le foyer s'allume à son niveau de puissance maximum 16.

Fonction booster*

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible sur certains foyers, pour l'activer

appuyer sur la touche . Le voyant placé au-dessus de la touche s'allume. Cette fonction suralimente la puissance à 2000 ou 3000W selon la dimension du foyer concerné. Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster d'un foyer est activé, la puissance du foyer correspondant avant ou arrière est limitée (par ex : si le booster est activé sur le foyer arrière gauche, la puissance du foyer avant gauche baisse). Pour de plus amples renseignements, consulter *Description technique des modèles*.



Extinction des foyers

Pour éteindre le foyer, sélectionner la touche du foyer souhaité, faire dérouler le slider vers la droite pour revenir au niveau 0 ou bien appuyer directement sur la touche Off du slider control.

Lors de la première pression sur le slider, un bref signal sonore retentit pour signaler son bon fonctionnement. Si et seulement si le niveau de puissance est modifié, au relâchement du slider, un autre bref signal sonore est émis.


! Les led sélection de foyer s'allument pendant le temps de réglage de la puissance (10 secondes) au cours duquel le slider (ou les touches min/interméd./max)* ont un effet sur le foyer sélectionné.



Programmation de la durée de cuisson


! Une pression prolongée sur les touches  et  permet l'avancement rapide des minutes du minuteur.

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


1. Sélectionner le foyer à l'aide de la touche de sélection correspondante.
2. Régler le niveau de puissance du foyer.

3. Appuyer sur la touche de programmation . Le voyant correspondant au foyer sélectionné clignote.

3. Sélectionner la durée de cuisson désirée à l'aide des touches  et .


4. Valider en appuyant sur la touche , sinon la sélection se fait automatiquement au bout de 10 secondes. 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 devant être programmés.



Affichage en cas de programmation multiple



En cas de programmation d'un ou de plusieurs foyers, l'écran affiche le temps restant pour le foyer qui se rapproche le plus de la fin du temps programmé, dont la position est indiquée par clignotement du voyant correspondant. Les voyants des autres foyers programmés sont allumés. Pour afficher le temps restant des autres foyers programmés, appuyer plusieurs fois de suite sur la touche  : il y aura affichage à la suite et dans le sens des aiguilles d'une montre des temps du minuteur et de tous les foyers programmés, en partant du foyer avant gauche



Modifier la programmation



1. Appuyer plusieurs fois de suite sur la touche , jusqu'à affichage du temps correspondant au foyer devant être modifié.



2. Sélectionner un nouveau temps à l'aide des touches  et .

3. Appuyer sur la touche  pour valider. Pour annuler une programmation, procéder comme indiqué plus haut. Au point 2, appuyer sur la touche  : la durée diminue progressivement jusqu'à l'extinction 0. La programmation est remise à zéro et l'afficheur quitte le mode programmation.

Le minuteur

La table de cuisson doit être allumée. Le minuteur permet de sélectionner une durée de 99 minutes maximum.

1. Appuyer sur la touche de programmation . Jusqu'à ce que le voyant minuteur s'allume .


2. Sélectionner la durée désirée à l'aide des touches  et .


3. Appuyer sur la touche  pour valider.

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit (pendant 1 minute).


Verrouillage des commandes

Pendant le fonctionnement de la table, il est possible de verrouiller les commandes pour empêcher toute intervention extérieure sur le réglage (enfants,

nettoyage...). Appuyer sur la touche  pour verrouiller les commandes, le voyant situé au-dessus de la touche s'allume.






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

Extinction de la table de cuisson

Appuyer sur la touche  pour éteindre l'appareil. Ne pas se fier au détecteur de casserole. 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.


Mode Démonstration (demo)

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

- Appuyer simultanément sur les touches  et  et les garder enfoncées pendant 6 secondes. Au bout de 6 secondes, le voyant ON/OFF et le voyant VERROUILLAGE DES COMMANDES se mettent à clignoter pendant une seconde. Lâcher les touches  et  et appuyer sur la touche .
- il y a affichage de DE et de MO et la table s'éteint;
- au rallumage successif, la table se trouvera en mode démonstration (demo).

Pour quitter ce mode de fonctionnement, suivre la procédure décrite plus haut. Il y a affichage de DE et de OF et la table s'éteint. Au rallumage successif, la table fonctionnera normalement.

Mode EXTENSO TECHNOLOGY

La zone EXTENSO TECHNOLOGY permet de régler la même niveau de puissance sur deux plaques " reliées " entre elles. Elle est activable quand les deux plaques sont réglées sur OFF en appuyant sur la touche EXTENSO TECHNOLOGY .

L'activation de EXTENSO TECHNOLOGY est possible quand la table est allumée par pression sur la touche EXTENSO TECHNOLOGY, ceci entraîne l'allumage des leds sur les deux plaques reliées. Les 2 leds restent allumées tant que les plaques sont reliées (une nouvelle pression sur EXTENSO TECHNOLOGY les sépare et la puissance est ramenée à 0 sur les deux plaques).

Toute pression sur les touches +, -, ou max de l'une des deux plaques EXTENSO TECHNOLOGY modifie l'affichage sur l'autre aussi.

Pour désactiver la zone EXTENSO TECHNOLOGY il faut appuyer sur la touche EXTENSO TECHNOLOGY



Il est possible de sélectionner une minuterie pour la EXTENSO TECHNOLOGY, elle sera visible sur l'afficheur avec allumage des deux leds des plaques reliées. La pression de la touche " timer " gère les deux plaques reliées comme s'il n'y en avait qu'une seule.


Sélection et utilisation de la EXTENSO TECHNOLOGY

Pour utiliser la zone de cuisson EXTENSO

TECHNOLOGY, appuyer sur la touche 

Pour sélectionner la puissance (voir plus haut).

Fonctionnement de la EXTENSO TECHNOLOGY

Après avoir sélectionné EXTENSO TECHNOLOGY, une pression sur la touche  allume les 2 leds de la zone de cuisson EXTENSO TECHNOLOGY sur les deux plaques. Il est alors possible de régler les deux plaques comme s'il ne s'agissait que d'une plaque unique. Le niveau de puissance sera affiché sur les deux afficheurs. En cas d'utilisation uniquement de la partie supérieure ou inférieure, l'afficheur du foyer non utilisé se mettra à clignoter et au bout de 3 minutes la cuisson passera automatiquement en mode standard (non EXTENSO TECHNOLOGY).

! Une fois que la zone de cuisson EXTENSO TECHNOLOGY est activée, il est possible de la programmer en procédant comme décrit pour les plaques individuelles.

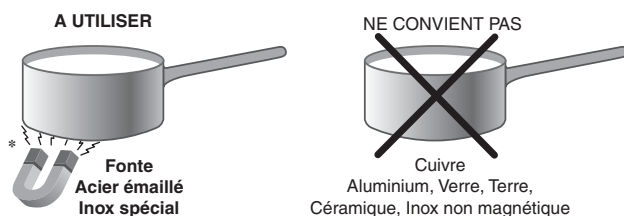
!Accessoires

Pour un bon fonctionnement de la zone de cuisson EXTENSO TECHNOLOGY, nous conseillons d'utiliser des cocottes à fond elliptique ou allongé et ayant au moins 250 mm de dimension principale, en cas d'utilisation de casseroles d'un diamètre inférieur nous conseillons de les poser dans la partie supérieure ou inférieure repérée par le symbole X.

Si le récipient utilisé n'est pas bien centré par rapport à la sérigraphie, un sifflement ou un léger bourdonnement retentit, ce n'est pas un signal de mauvais fonctionnement de la table de cuisson. Nous conseillons de bien replacer le récipient au milieu de la zone EXTENSO TECHNOLOGY.

Conseils d'utilisation de l'appareil

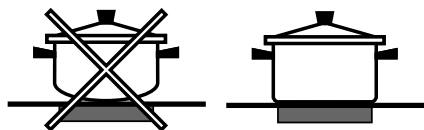
! Utiliser des récipients dont le matériau est compatible avec l'induction (matériau ferromagnétique). Nous recommandons l'utilisation de casseroles en: fonte, acier émaillé ou inox spécial induction. Pour s'assurer de la compatibilité d'un récipient, effectuer un test avec un aimant.



! L'utilisation des adaptateurs, des diffuseurs ou des plaques métalliques sur les zones de cuisson est déconseillée. Cela pourrait se révéler préjudiciable pour la performance de la plaque de cuisson et en endommager l'esthétique.

Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



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

! Ne laissez pas de casserole vide sur la zone de cuisson. Cela peut endommager la plaque.

Les sécurités

Détection de récipient

Chaque foyer est équipé d'une détection de casserole. Le foyer ne délivre de puissance qu'en présence d'une casserole adaptée au foyer. L'afficheur de puissance clignote pour signaler :

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

Surchauffe

En cas de surchauffe de ses composants électroniques, la table s'éteint automatiquement et l'afficheur indique **F** suivi d'un chiffre clignotant. 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 7 heures et demie de fonctionnement tandis que le foyer avant gauche s'éteindra au bout de 9 heures et demie.


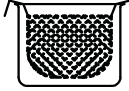


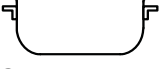
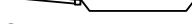
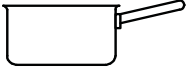
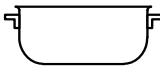
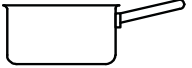
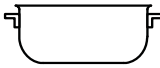
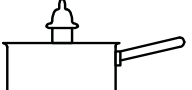
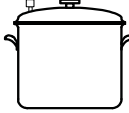



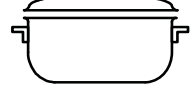
Puissance	Durée limite de fonctionnement
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvert, ...) placé plus de 10 secondes sur la zone de commande,
- un débordement sur la zone de commande,
- une pression prolongée sur une touche, peuvent déclencher un signal sonore. Éliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Conseils utiles pour la cuisson

Cuisson très vive	9	 Mise en pression Autocuissier	 Friture
		 Grillade	 Ebullition
Cuisson vive	8	 Crepes	 Saise et coloration (Rotis, Steak, Escalope, Filets de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	7	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémillante (Pates, Riz, Légumes) Lait	
		 Réduction lente (Sauce épaisses)	
	 Cuisson au bain-marie	 Cuisson Autocuissier après chuchotement	
Cuisson douce	6	 Mijotage (Ragouts)	 Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	5	 Sauce chocolat	 Maintien au chaud

Précautions et conseils

FR

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces consignes de sécurité sont très importantes et doivent être lues attentivement.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives
- 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

ÉCOCONCEPTION

Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC.
Norme EN 60350-2
Norme EN 50564

Sécurité générale

! S'assurer que la prise d'air à travers la grille du ventilateur ne soit jamais bouchée. La table à encastrer exige en effet une bonne aération pour le refroidissement des composants électroniques.

! L'installation d'une table de cuisson à induction au-dessus d'un réfrigérateur sous plan (chaleur) ou au-dessus d'un lave-linge (vibrations) est vivement déconseillée. L'espace indispensable à la ventilation des éléments électroniques serait en effet insuffisant.

- 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.
- Éviter 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.

- Il n'est pas prévu que cet appareil soit utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à moins qu'elles ne le fassent sous la surveillance de quelqu'un responsable de leur sécurité ou qu'elles aient été dûment formées sur l'utilisation de l'appareil.

- Avis à toute personne portant un pacemaker ou autre implant médical actif :

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

Par conséquent, ce produit est parfaitement conforme à toutes les dispositions légales (directives 89/336/CEE). Il a été conçu de manière à ne pas provoquer d'interférences à d'autres appareils électriques utilisés, pourvu que ceux-ci soient également conformes aux réglementations susmentionnées. La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée. Afin d'éviter tout risque d'interférence entre la table de cuisson et le pacemaker, ce dernier devra être fabriqué conformément à la réglementation en vigueur.

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

- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas poser d'objets métalliques (couteaux, cuillères, couvercles, etc.) sur la table, ils risquent de devenir brûlants.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.



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 des anti-rouille, 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 particulièrement sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utilisez le grattoir livré avec l'appareil. Intervenez dès que possible, n'attendez pas que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

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

- Tout objet, matière plastique ou sucre ayant accidentellement fondu sur la table de cuisson doit être aussitôt enlevé à l'aide du grattoir tant que la surface est encore chaude.
- Une fois que la table est propre, 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 aussitôt tout débordement d'eau.

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

Démontage de la table

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

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

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

Économisez l'énergie et respectez l'environnement

- Profitez au maximum de la chaleur résiduelle de votre plaque chauffante en éteignant les plaques en fonte et les plaques vitrocéramiques respectivement 10 et 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- La base de votre casserole ou de votre poêle doit couvrir la plaque chauffante. Si elle est plus petite, une quantité précieuse d'énergie sera perdue et les casseroles qui débordent laisseront des résidus incrustés qui peuvent être difficiles à enlever.
- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

Description technique des modèles

FR

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

Légende :

I = foyer à induction simple

IDD = foyer à induction double diamètre

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

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

Tables de cuisson	TIS 62 C LS	TIS 632 CD L S	TIS 632 CPD L SCHIF 632 CPD B
Foyers	Puissance (en W)	Puissance (en W)	Puissance (en W)
Arrière gauche	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Arrière droit	I 1400	IDD 2200 – B 3000* - 1600 se Ant. Dx*	IDD 2200 – B 3000* – 600 se Post. Dx*
Avant gauche	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Avant droit	I 1400	I 1400 – B 2000* – 600 se Post. Dx*	I 1400 – B 2000* – 600 se Post. Sx*
Puissance totale	5600	6400	6400
Tables de cuisson	TIS 62 CP L		
Foyers	Puissance (en W)		
Arrière gauche	I 1400- B 1800		
Arrière droit	I 1400- B 1800		
Avant gauche	I 1400- B 1800		
Avant droit	I 1400- B 1800		
Puissance totale	5600		



Italiano, 1



Français, 13



English, 26



Deutsch, 39



Espanol, 52

TIS 632 CDL S
TIS 62 CL S
TIS 632CPD L
TIS 62 CP L
SCHIF 632 CPD B

Contents

WARNING! ,27

Installation, 28-29

Positioning
Electrical connection

Description of the appliance, 30

Control panel

Start-up and use, 31- 35

Switching on the hob
Switching on the cooking zones
Medium function
Booster function
Switching off the cooking zones
Programming the cooking duration
Timer
Control panel lock
Switching off the hob
“Demo” mode

EXTENSO TECHNOLOGY mode

Practical advice on using the appliance
Safety devices
Practical cooking advice

Precautions and tips, 36

General safety
Disposal

Care and maintenance, 37

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob

Technical description of the models, 38



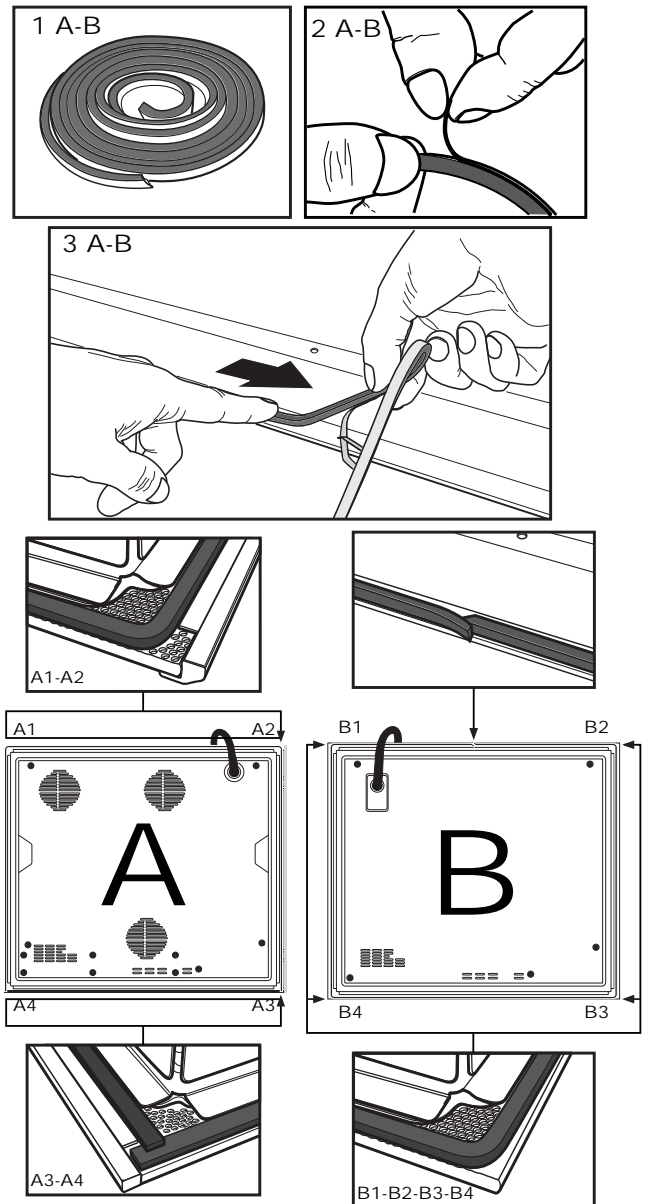
Scholtès

WARNING !

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

GB Installation of the safety washer

GB



Installation

GB

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

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

Positioning

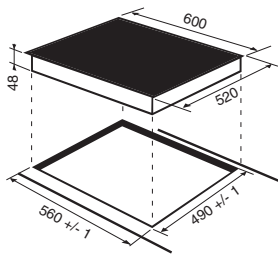
! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

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

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

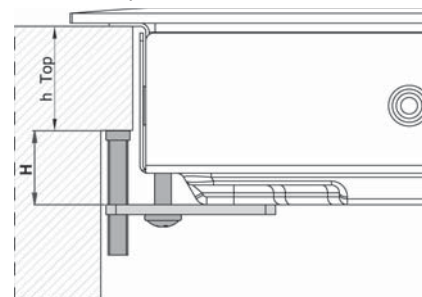
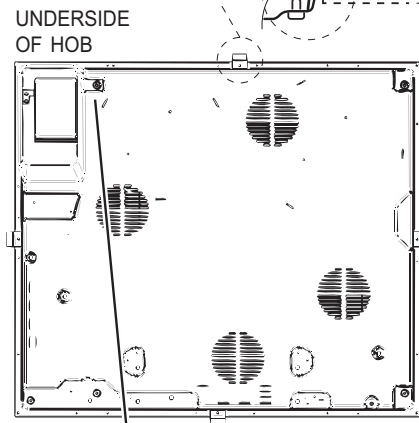
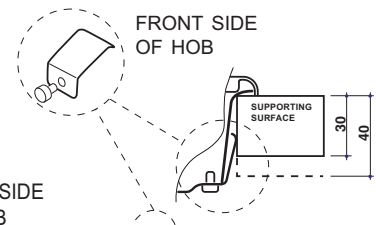
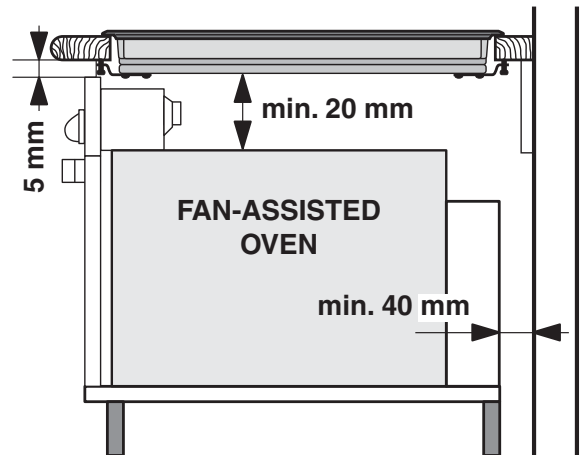
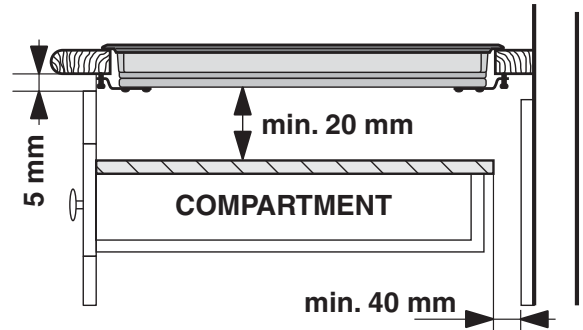
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof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



Ventilation

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

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.



Fixing

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

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

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

- 30 mm thick: 23 mm screws
- 40 mm thick: 13 mm screws

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.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

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

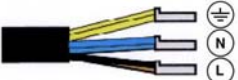
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

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

Single-phase connection

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

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≡ : yellow/green N : the two blue wires together L : brown and black together

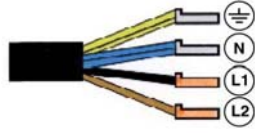
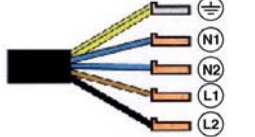
Other types of connection

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

- 400V - 2+N ~ 50 Hz

- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separate the wires and connect them 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 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 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

Connecting the electricity supply cable to the mains

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

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is 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 falls within the range of 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.

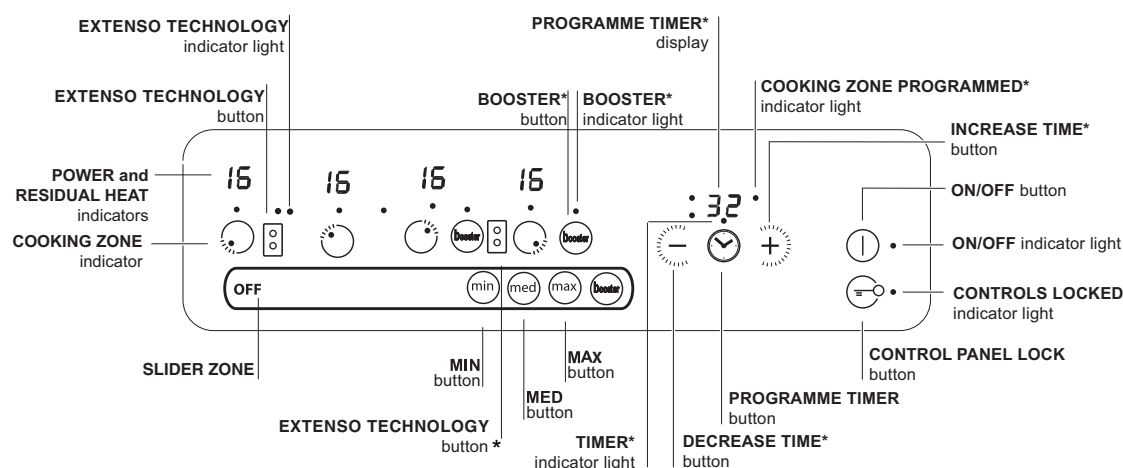
! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

Description of the appliance

GB

Control panel

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



- **"SLIDER" ZONE** - switches the hotplate on/off or adjusts its power level (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE** indicator represents the corresponding cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER*** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
- **PROGRAMME TIMER*** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED*** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
- **BOOSTER*** button activates the booster function - 3000 W - of the cooking zone (see Start-up and use).
- **BOOSTER*** indicator light shows that the booster function has been activated.
- **TIMER*** indicator light shows that the timer has been activated
- **MAX BUTTON** - switches the cooking zone on at its maximum power level 16 (see Start-up and use).
- **MED BUTTON** - switches the cooking zone on at its medium power level 8 (see Start-up and use).
- **MIN BUTTON** - switches the cooking zone on at its minimum power level 1 (see Start-up and use).
- **INCREASE TIME*** button increases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
- **DECREASE TIME*** button decreases the cooking duration while the timer is running or while a set programme is underway (see Start-up and use).
- **EXTENSO TECHNOLOGY** button - activates the EXTENSO TECHNOLOGY mode
- **EXTENSO TECHNOLOGY** indicator light shows that the EXTENSO TECHNOLOGY function has been activated

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the "off mode". The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

* Only available in certain models.

! 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.

Types of noise during normal hob operation:

- **Buzz:** due to the vibration of the metallic parts that make up the induction element and the pot; it is generated by the electromagnetic field required for heating and increases as the power of the induction element increases.
- **Soft whistle:** heard when the pot placed on the heating zone is empty; the noise disappears once food or water is placed into the pot.
- **Crackle:** produced by the vibration of materials on the bottom of the pot due to the flow of parasitic currents caused by electromagnetic fields (induction); can be more or less intense depending on the material making up the bottom of the pot, and decreases as the pot dimensions increase.
- **Loud whistle:** heard when two induction elements of the same group function simultaneously at maximum power and/or when the booster function is set on the larger element while the other is auto-adjusted. Noise is reduced by decreasing the power level of the auto-adjusted induction element; pot bottom layers made of different kinds of materials are among the main causes of this noise.
- **Fan noise:** a fan is necessary to ensure the hob functions correctly and to safeguard the electronic unit from possible overheating. The fan functions at maximum power when the large induction element is at maximum power or when the booster function is on; in all other cases, it works at average power depending on the temperature detected. Furthermore, the fan may continue to work even after switching the hob off, if the temperature detected is high.

The types of noise listed above are due to induction technology and are not necessarily operational faults.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the  button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

To operate a cooking zone, select the button corresponding to the desired zone and set the required power level by pressing down on the slider and moving it towards the right to increase the power level, or towards the left to decrease the power level.

The min/med/max buttons can also be pressed directly to select the pre-set power levels: min (1) / med (8) / max (16), and to switch off the plate (see below).

MIN/MED/MAX functions


Press the MED button to switch on the cooking zone at medium power level 8.

Press the MIN button to switch on the cooking zone at minimum power level 1.

Press the MAX button to switch on the cooking zone at maximum power level 16.

Booster function*

The booster function for some of the cooking zones may be used to shorten heating-up times. It may be activated

by pressing the  button. The indicator light directly above the button will illuminate. This function boosts the power to 2000 W or 3000 W, depending on the size of the corresponding cooking zone.

It stops automatically after 4 minutes. While the booster for one of the cooking zones is active, the corresponding front or rear cooking zone will operate at a reduced power level (e.g. if the booster for the rear left-hand hotplate has been activated, the power level of the front left-hand hotplate will be reduced). For further information, please refer to the *Technical description of the models*.

Switching off the cooking zones



To switch off the hotplate, select the button corresponding to the desired zone, moving the slider towards the left to return to level 0, or press the Off button on the slider control directly.

! The first time the slider is pressed, a short beep will sound to acknowledge the touch. If - and only if - the power level is adjusted, another short beep will sound when the slider is released.





! The hotplate selection LEDs light up for the power adjustment period (10 seconds), during which the slider (or min/med/max buttons)* can influence the selected hotplate.

* Only available in certain models.


Programming the cooking duration

! If the  and  buttons are pressed for an extended period of time, the timer scrolls quickly through the minute values in the corresponding direction.

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.



1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level of the cooking zone.
3. Press the  button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the  and  buttons.
5. Confirm by pressing the  button or automatic selection occurs after 10 seconds. The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished. Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.


Using multiple programmes and the display

If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on. To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the  button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in a clockwise order, starting from the front left hotplate.



Changing the programme






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

To cancel a programme, follow the above instructions. At step 2, press the  button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.



The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the  programming button until the timer indicator light is illuminated .
2. Set the desired duration using the  and  buttons.
3. Confirm by pressing the  button.


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

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.).

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






Switching off the hob

Press the button  to switch off the appliance - do not rely solely on the pan sensor.

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.


“Demo” mode

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

- Press and hold the  and  buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second. Release the  and  buttons and press the  button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the “demo” mode.

To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.


The EXTENSO TECHNOLOGY mode

The EXTENSO TECHNOLOGY can be used to set the power of two "interconnected" hotplates to the same level. It can be activated if the two hotplates are OFF, by pressing the EXTENSO TECHNOLOGY button .

The EXTENSO TECHNOLOGY can be activated while the hob is on by pressing the EXTENSO TECHNOLOGY button once; the LEDs corresponding to both linked hotplates light up.


The 2 LEDs remain lit as long as the hotplates are linked (if EXTENSO TECHNOLOGY button is pressed again, the hotplates are disconnected and are both set to power level 0).

Pressing the +, - or Max buttons for one of the two Flexi hotplates also affects the display corresponding to the other hotplate.


To deactivate the EXTENSO TECHNOLOGY, press the button .

A timer may be set for the EXTENSO TECHNOLOGY; this appears on the display and both LEDs corresponding to the linked hotplates light up. When the Timer button is pressed, the two linked hotplates are treated as if they were a single zone.

Selecting and using EXTENSO TECHNOLOGY

To begin using the EXTENSO TECHNOLOGY, press the  button. To set the power level (see above).

EXTENSO TECHNOLOGY operation

Once you have selected EXTENSO TECHNOLOGY by pressing the button , the 2 LEDs corresponding to the EXTENSO TECHNOLOGY for both hotplates light up; it will then be possible to control both as if they were a single zone. The power level will appear on both displays. If only the upper or lower part is in use, the display corresponding to the unused zone will begin to flash, and after 3 minutes cooking will automatically revert to standard mode (not EXTENSO TECHNOLOGY).

! Once activated, the EXTENSO TECHNOLOGY can also be programmed, using the same procedure as described for the individual hotplates.

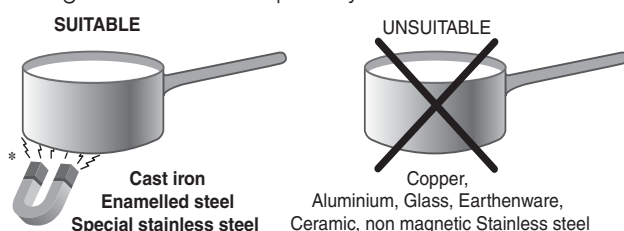
! Accessories

For optimal EXTENSO TECHNOLOGY performance, we recommend the use of pans with an elliptical or elongated base and a major diameter of at least 250 mm; if using pans with a smaller diameter, we recommend positioning them in the upper or lower part as indicated by the X symbol.

If the saucepan is not in the centre of the screen printing detail, you may hear a whistling sound or a slight buzzing noise; this does not indicate a hob malfunction. We recommend adjusting the position of the pan so that it is in the centre of the EXTENSO TECHNOLOGY zone

Practical advice on using the appliance

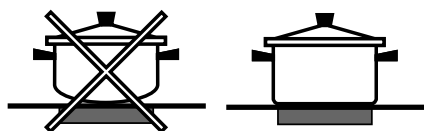
! Use cookware made from materials which are compatible with the induction principle (ferromagnetic material). We especially recommend pans made from: cast iron, coated steel or special stainless steel adapted for induction. Use a magnet to test the compatibility of the cookware.



! Do not use adapters, diffusers, or metal plates on the cooking zones. They may have a detrimental effect upon the hob's performance, and might damage the hob's aesthetics.

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

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



- Always use pans with a diameter which 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 clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which 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.

! Do not leave an empty pot on any cooking zone, while the zone is active, as it might damage the hob.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the power level indicator display flashes, this may be because:

- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and **F** appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows "0".

For example: the rear right-hand hotplate is set to 5 and will switch off after 7 and a half hours of continuous operation, while the front left-hand hotplate is set to 2 and will switch off after 9 and a half hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1



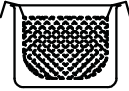




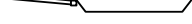

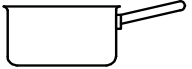
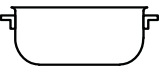


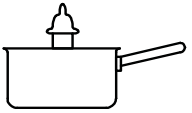
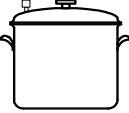






Buzzer

This 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 spilled 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. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Practical cooking advice

GB

Very high-flame cooking		 Pressure cooking Pressure cooker	 Frying
		 Grilling	 Boiling
High-flame cooking		 Crêpes	 Cooking on a high flame and browning (roasts, steaks, escalopes, fish fillets, fried eggs)
Medium-flame cooking		 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (pasta, rice, vegetables) Milk	
		 Slow thickening (dense juices)	
		 Bain-marie cooking	 Pressure cooking after whistle
Low-flame cooking		 Low-flame cooking (stews)	 Reheating dishes
Very low-flame cooking		 Chocolate sauce	 Keeping food hot

Precautions and tips

GB

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

 This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

ECODESIGN

Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.
Standard EN 60350-2.
Standard EN 50564.

General safety

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

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

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot 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.
- 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 which 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.

For the attention of wearers of pacemakers or other active implants:

The hob complies with all current standards on electromagnetic interference.

Your induction hob is therefore perfectly in keeping with legal requirements (89/336/CEE directives). It is designed not to create interference on any other electrical apparatus being used on condition that the apparatus in question also complies with this legislation. Your induction hob generates short-range magnetic fields.

To avoid any interference between your induction hob and a pacemaker, the latter must be designed to comply with relevant regulations.

In this respect, we can only guarantee our own product conformity. Please consult the pacemaker manufacturer or your doctor concerning its conformity or any possible incompatibility.

- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot..
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



- 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.

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 towel.
- 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 any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task 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 which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus. After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

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

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

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

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

Save energy and respect the environment

- Make the most of your hot plate's residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Technical description of the models

GB

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

Key:

I = single induction cooking zone

IDD = double-diameter induction cooking zone

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

* = the maximum power level is limited while the booster is activated for the relevant rear cooking zone (see *Start-up and use*).

Hobs	TIS 62 C LS	TIS 632 CD L S	SCHIF 632 CPD B TIS 632 CPD L
Cooking zone	Power (W)	Power (W)	Power (W)
Back Left	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Back Right	I 1400	IDD 2200 – B 3000* - 1600 if front right*	IDD 2200 – B 3000* – 600 if back right*
Front Left	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Front Right	I 1400	I 1400 – B 2000* – 600 if back right*	I 1400 – B 2000* – 600 if back left *
Total power	5600	6400	6400

Hobs	TIS 62 CP L
Cooking zone	Power (W)
Back Left	I 1400- B 1800
Back Right	I 1400- B 1800
Front Left	I 1400- B 1800
Front Right	I 1400- B 1800
Total power	5600



Italiano, 1



Français, 13



English, 26



Deutsch, 39



Espanol, 52

TIS 632 CDL S
TIS 62 CL S
TIS 632CPD L
TIS 62 CP L
SCHIF 632 CPD B

Inhaltsverzeichnis

ZUR BEACHTUNG ! 40

Installation, 41-42

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 43

Bedienfeld

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 44-48

Einschalten des Kochfeldes
Einschalten der Kochzonen
Medium-Funktion
Booster-Funktion
Ausschalten der Kochzonen
Programmierung der Garzeit
Die Minutenuhr
Sperrung der Schaltelemente
Ausschalten des Kochfeldes
„Demo“-Mode (Vorführmodus)
EXTENSO TECHNOLOGY Mode
Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes
Sicherheitsvorrichtungen
Praktische Back-/Brathinweise

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 49

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 50

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung des Gerätes
Demontage des Kochfeldes

Technische Beschreibung der Modelle, 51



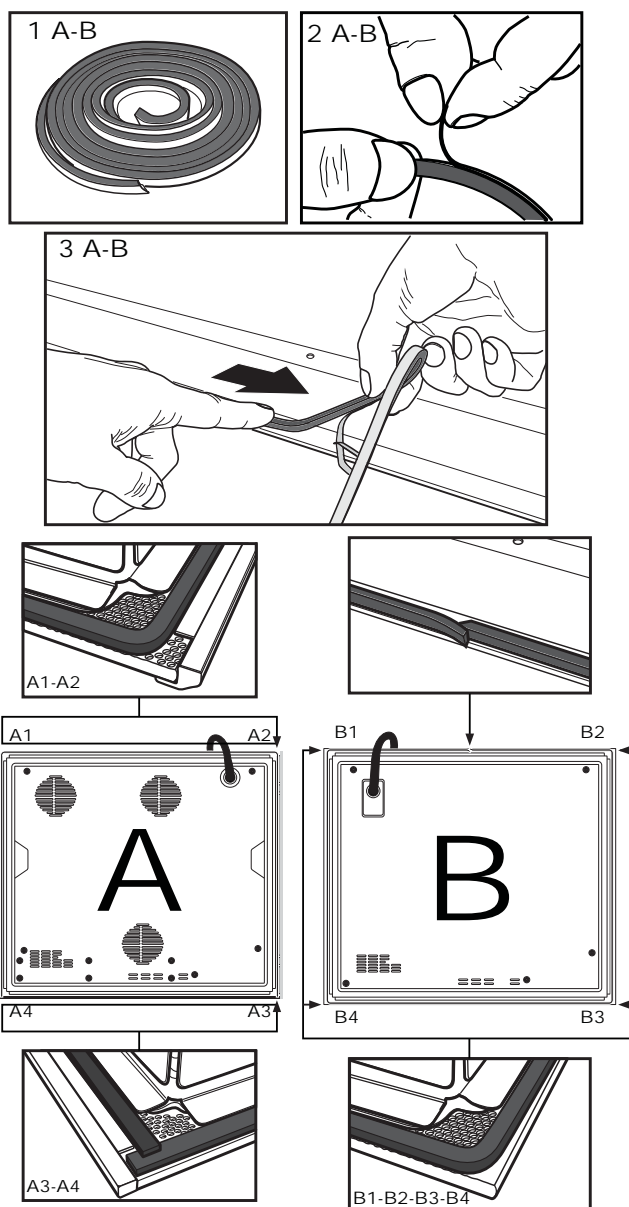
Scholtès

ZUR BEACHTUNG !

- ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß.
- Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.
- ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
- NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.
- ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.
- ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramikoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.

- Nach dem Gebrauch schalten Sie bitte das Kochfeld über seine Bedienungsvorrichtung aus, und verlassen Sie sich nicht auf den **Installation of the safety washer**

DE Installation der Sicherungsscheibe



Installation

DE

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

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

Aufstellung

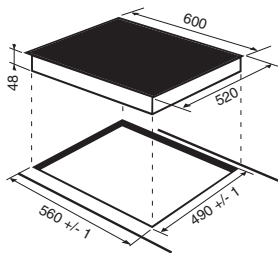
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammmlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

! 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 der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

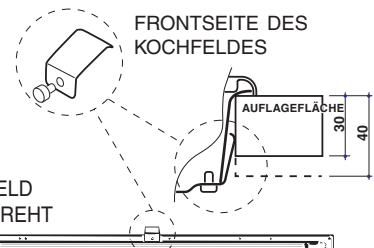
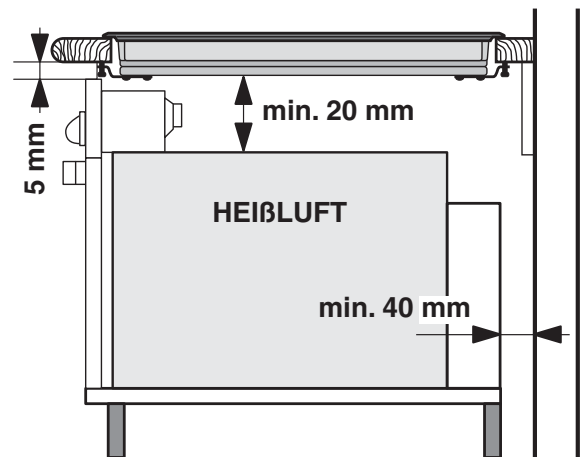
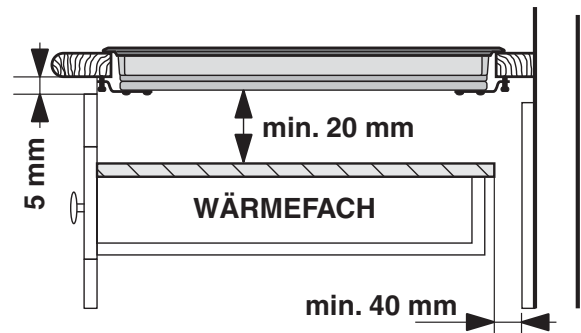
- Die Auflagefläche muss aus hitzebeständigem Material beschaffen sein, um einer Temperatur von ca. 100°C standzuhalten.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen installiert werden, muss letzterer mit einem Kühlsystem mit Zwangsbelüftung ausgestattet sein.
- Von der Installation eines Kochfeldes über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



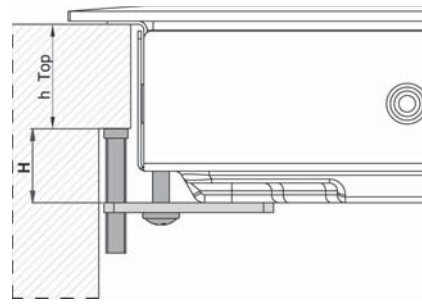
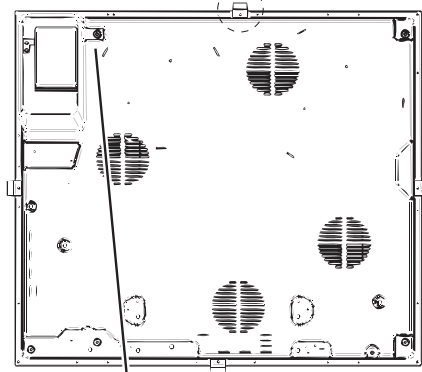
Belüftung

Zur ausreichenden Belüftung und zur Vermeidung der Überhitzung der Flächen rund um das Gerät muss das Kochfeld wie folgt positioniert werden:

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche;
- um einen Abstand von mindestens 20 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.
- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 200mm aufweisen.



KOCHFELD UMGEDREHT



Befestigung

Das Kochfeld muss auf einer perfekt ebenen Stütz- bzw. Auflagefläche installiert werden. Durch unsachgemäße Befestigung hervorgerufene Verformungen könnten die Eigenschaften und Leistungen des Kochfeldes beeinträchtigen.

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

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

Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

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

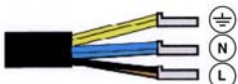
- ! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.
- ! Gemäß den Sicherheitsvorschriften muss nach erfolgtem Einbau die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
- ! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen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

Elektroanschluss

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

Einphasenanschluss

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

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
220-240V 1+N ~ 50 Hz		≍ : gelb/grün; N : die 2 blauen Drähte zusammen L : braun zusammen mit schwarz

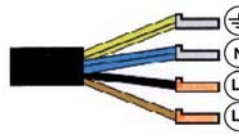
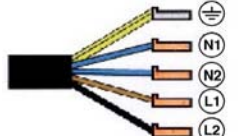
Andere Anschlussarten

Sollte die Elektroanlage einer der nachfolgenden Eigenschaften entsprechen:

Netzspannung und -frequenz

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

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

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		≍ : gelb/grün; N : die 2 blauen Drähte zusammen L1 : schwarz L2 : braun
400V - 2+2N ~ 50 Hz		≍ : gelb/grün; N1 : blau N2 : blau L1 : schwarz L2 : braun

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestkontaktöffnung von 3 mm zwischenzuschalten. ! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich. Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

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

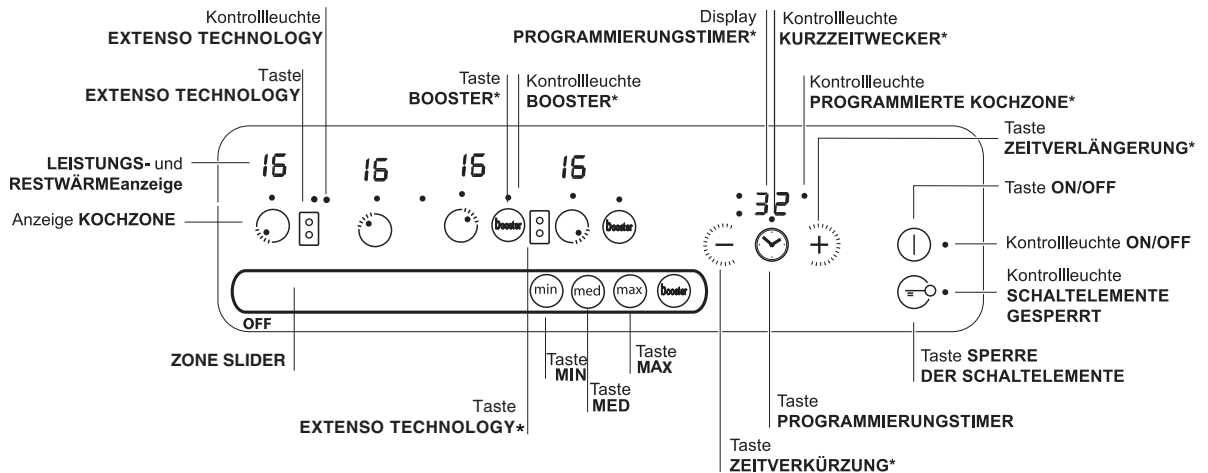
- ! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
- ! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
- ! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.
- ! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.
- ! Entfernen oder ersetzen Sie unter keinen Umständen das Netzkabel. Wird das Kabel entfernt oder ersetzt, verfallen sowohl die Gewährleistung als auch das CE-Zeichen. INDESIT übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder Schäden, die durch das Entfernen/Ersetzen des Original-Netzkabels verursacht werden. Der Austausch darf ausschließlich mit einem Originalersatzteil und durch autorisiertes Fachpersonal INDESIT durchgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes

DE

Bedienfeld

Das hier beschriebene Bedienfeld dient nur als Beispiel, es handelt sich nicht unbedingt um eine genaue Wiedergabe des von Ihnen erworbenen Modells.



- **ZONE „SLIDER“**- zum Ein-/Aussschalten der Platte oder zur Regulierung der Leistung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Anzeige **KOCHZONE** zur Angabe der zugehörigen Kochzone.
- Taste **WAHL DER KOCHZONE**: Mittels dieser wird die gewünschte Kochzone gewählt.
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.
- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Kontrollleuchte **ON/OFF**: Diese zeigt an, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist.
- Taste **PROGRAMMIERUNGSTIMER***: Mittels dieser Taste kann die für jede Kochzone jeweils programmierte Zeit reguliert werden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Display **PROGRAMMIERUNGSTIMER***: Auf diesem Display werden die jeweils programmierten Zeiten angezeigt (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchten **PROGRAMMIERTE KOCHZONE***: Diese zeigen die Kochzonen an, die programmiert wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **BOOSTER*** zur Erweiterung der Kochzonenleistung auf 3000 W (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Kontrollleuchte **BOOSTER*** zur Anzeige, dass die Booster-Funktion zur Erweiterung der Kochzonenleistung zugeschaltet ist.
- Kontrollleuchte **KURZZEITWECKER***: Diese signalisiert, dass der Kurzzeitwecker läuft
- **TASTE MAX** - zum Einschalten der Kochzone auf höchster Leistungsstufe 16 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- **TASTE MED** - zum Einschalten der Kochzone auf mittlerer Leistungsstufe 8 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- **TASTE MIN** - zum Einschalten der Kochzone auf niedrigster Leistungsstufe 1 (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **ZEITVERLÄNGERUNG*** zur Verlängerung der Zeit bei Verwendung des Kurzzeitweckers oder einer Programmierung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **ZEITVERKÜRZUNG*** zur Verkürzung der Zeit bei Verwendung des Kurzzeitweckers oder einer Programmierung (siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch).
- Taste **EXTENSO TECHNOLOGY** - um die Kochzone **EXTENSO TECHNOLOGY** zu benutzen
- Kontrollleuchte **EXTENSO TECHNOLOGY** : zeigt an, dass die **EXTENSO TECHNOLOGY** -Funktion eingeschaltet ist

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät nach Ausschalten der Anzeigen für Resthitze und des Lüfters (wenn vorhanden) automatisch in den "off mode". Das Gerät kehrt durch Drücken der Taste ON/OFF in den Betriebsmodus zurück.
* Nur bei einigen Modellen.

! Der auf die Dichtungen aufgetragene Leim könnte Fettsuren 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.

Normale Funktionsgeräusche des Kochfeldes:

- **Brummen:** wird von der Vibration der Metallelemente des Induktors und des Topfes verursacht, es entsteht ein für die Erhitzung notwendiges elektromagnetisches Feld; das Geräusch steigert sich mit der Leistungssteigerung des Induktors.
- **Leichtes Pfeifgeräusch:** entsteht, wenn ein leerer Topf auf die Kochzone gestellt wird; sobald Lebensmittel oder Wasser hinzugefügt werden, verschwindet das Geräusch.
- **Prasseln:** es ist ein Geräusch, das durch die Vibrationen des Topfbodenmaterials entsteht, sobald es von den vom Magnetfeld (Induktion) verursachten Wirbelströmen durchdrungen wird; die Geräuschstärke hängt vom Material des Topfbodens ab und wird schwächer, je größer der Topf ist.
- **Starkes Pfeifgeräusch:** es entsteht, wenn die beiden Induktoren auf der gleichen Vertikalen bei maximaler Leistung funktionieren und/oder wenn auf dem größeren der beiden die Booster-Funktion eingeschaltet ist und der andere sich selbsttätig reguliert. Das Geräusch wird schwächer, sobald sich die Leistungsstufe des selbstregulierten Induktors senkt; es tritt besonders dann auf, wenn der Topfboden aus Schichten unterschiedlichen Materials besteht.
- **Gebälsegeräusch:** zur richtigen Funktion des Kochfeldes und zum Schutz der Elektronikteile vor Überhitzung muss ein Gebläse eingesetzt werden. Das Gebläse läuft auf der maximalen Leistungsstufe wenn der große Induktor auf maximaler Leistungsstufe läuft oder wenn die Booster-Funktion eingeschaltet ist; in allen anderen Situationen funktioniert es bei mittlerer Leistungsstufe, je nach erfasster Temperatur. Es ist darüber hinaus möglich, dass das Gebläse auch bei ausgeschaltetem Kochfeld weiter läuft, wenn die erfasste Temperatur noch hoch ist.

Die hier aufgeführten Geräusche hängen mit der Induktionstechnologie zusammen und sind nicht unbedingt ein Hinweis auf eine fehlerhafte Funktion.

Einschalten des Kochfeldes

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

Einschalten der Kochzonen

Um eine Kochzone in Betrieb zu nehmen, wählen Sie die Taste der gewünschten Zone und stellen Sie die gewünschte Leistung ein, indem Sie auf den Slider drücken und mit dem Finger nach rechts oder nach links gleiten, um die Leistung zu erhöhen bzw. zu verringern.

* Nur bei einigen Modellen.

Es ist auch möglich, direkt auf die Tasten MID/MED/MAX zu drücken, um die voreingestellten Leistungsstärken auszuwählen oder auszuschalten: MIN (1)/MED (8)/MAX (16).

Funktionen MAX/MED/MIN


Bei Betätigung der Taste MED schaltet sich die Kochzone auf der mittleren Leistungsstufe 8 ein.

Bei Betätigung der Taste MIN schaltet sich die Kochzone auf der niedrigsten Leistungsstufe 1 ein.

Bei Betätigung der Taste MAX schaltet sich die Kochzone auf der höchsten Leistungsstufe 16 ein.

Booster-Funktion*

Zur Beschleunigung der Aufheizzeiten kann bei einigen

Kochzonen die Booster-Funktion mittels der Taste  aktiviert werden. Dabei schaltet sich die über der Taste befindliche Kontrollleuchte ein. Diese Funktion baut die Leistung auf 2000 W oder 3000 W je nach Größe der betreffenden Kochzone auf. Die Booster-Funktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Solange die Booster-Funktion zu einer der Kochzonen zugeschaltet ist, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen oder hinteren Kochzone begrenzt. (Beispiel: Wurde die Booster-Funktion der hinteren linken Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen linken Kochzone.) Weitere Informationen hierzu finden Sie in der *Technischen Beschreibung der Modelle*.

Ausschalten der Kochzonen

Um die Platte auszuschalten, wählen Sie die Taste der gewünschten Zone, schieben Sie den Slider nach links, um auf die Leistungsstufe 0 zu gelangen, oder drücken Sie direkt die Taste OFF der Slider-Steuerung.

! Durch das erstmalige Drücken auf den Slider wird ein kurzer akustischer Signalton abgegeben. Nur wenn die Leistungsstufe modifiziert wird, wird beim Loslassen des Sliders ein weiterer kurzer akustischer Signalton abgegeben.


! Die Plattenauswahl-LEDs schalten sich für die Zeit der Leistungseinstellung ein (10 Sekunden).

Innerhalb dieser Zeit wirkt sich der Slider (oder die Tasten MIN/MED/MAX)* auf die ausgewählte Platte aus.


Programmierung der Garzeit

! Durch langes Drücken der Tasten  und  kann die Minutenanzeige des Timers im Schnelllauf verändert werden.

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


1. Wählen Sie die Kochzone über die entsprechende Wahltaste.
2. Die Leistungsstufe der Kochzone einstellen.
3. Drücken Sie die Programmier Taste . Die Kontrollleuchte der ausgewählten Zone blinkt.

4. Stellen Sie über die Tasten **-** und **+** die gewünschte Garzeit ein.

5. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste  oder warten Sie 10 Sekunden für die automatische Auswahl. Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Ist die programmierte Garzeit abgelaufen, ertönt (1 Minute lang) ein akustisches Signal und die Kochzone wird automatisch ausgeschaltet. Wiederholen Sie obige Schritte für jede Kochzone, die Sie programmieren möchten.


Anzeige im Falle einer Mehrfachprogrammierung


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

Um die Restzeit der anderen programmierten Kochfelder anzuzeigen drücken Sie wiederholt die Taste  es werden in Folge und im Uhrzeigersinn alle Zeiten des Kurzzeitweckers und der programmierten Kochfelder angezeigt, beginnend mit dem Kochfeld vorne links.



Änderung der Programmierung

1. Drücken Sie mehrmals die Taste  bis die Zeit der Kochzone, deren Programmierung Sie ändern möchten, angezeigt wird.
2. Stellen Sie mittels der Tasten  und  die neue Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Möchten Sie eine Programmierung löschen, dann verfahren Sie wie folgt: Bei Punkt 2 drücken Sie die Taste  Die programmierte Zeit wird fortlaufend gesenkt bis zum Ausschalten bei 0. Die programmierte Zeit wird gelöscht und das Display verlässt den Programmierungs-Modus.



Die Minutenuhr

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein. Mit dem Minutenzähler kann ein Zeitraum bis 99 Minuten eingestellt werden.


1. Drücken Sie die Programmier Taste  bis sich die Kontrollleuchte des Minutenzählers einschaltet .
2. Stellen Sie über die Tasten  und  die gewünschte Zeit ein.
3. Bestätigen Sie die Einstellung durch Druck auf die Taste .

Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt unverzüglich ein. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal (über die Dauer von 1 Minute).

Sperre der Schaltelemente






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

Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste  schalten Sie das Gerät aus; verlassen Sie sich dabei nicht auf den Topferfassungsfühler. Sollten die Schaltelemente gesperrt worden sein, bleiben diese auch bei Wiedereinschalten des Gerätes gesperrt. Um das Kochfeld wieder einschalten zu können, müssen die Schaltelemente vorher entsperrt werden.

„Demo“-Mode (Vorfühmodus)

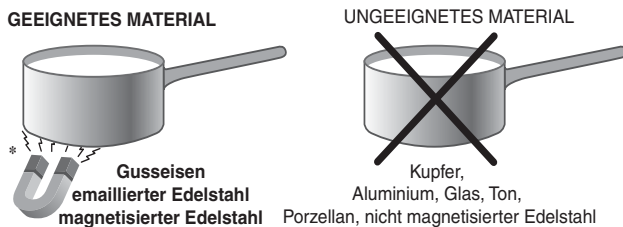
Es besteht die Möglichkeit, einen Vorfühmodus einzustellen, bei dem das Bedienfeld (einschließlich der zur Programmierung erforderlichen Bedienelemente) normal funktioniert, die Heizelemente dagegen schalten sich nicht ein. Zur Aktivierung eines Vorfühmodus muss das Kochfeld eingeschaltet und alle Platten ausgeschaltet sein.

- Halten Sie die Tasten  und  für 6 Sekunden gleichzeitig gedrückt. Nach 6 Sekunden blinken die Kontrollleuchte ON/OFF und die Kontrollleuchte SPERRE DER SCHALTELEMENTE für eine Sekunde. Lassen Sie die Tasten  und  los und drücken Sie die Taste .
- Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und MO und das Kochfeld schaltet sich aus:
- Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, befindet es sich im Vorfühmodus (Demo-Mode)

Zum Verlassen dieses Modus verfahren Sie gemäß obiger Angaben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige DE und OF und das Kochfeld schaltet sich aus: Wird das Kochfeld daraufhin wieder eingeschaltet, funktioniert es wieder auf normale Weise.

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

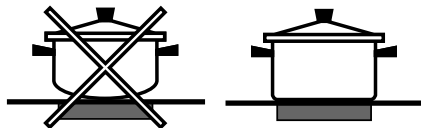
! Verwenden Sie Kochgeschirr, dessen Herstellungsmaterial (magnetisiertes Material) sich für das Induktionssystem eignet. Wir empfehlen Ihnen Töpfe und Pfannen aus: Gusseisen, emailliertem Stahl oder Spezialstahl für Induktionskochzonen. Im Zweifelsfall hilft ein Magnet bei der Prüfung der Verwendbarkeit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



! Keine Adapter, Diffusoren, oder Metallplatten auf den Kochzonen benutzen. Sie können sich nachteilig auf die Leistung des Kochfeldes auswirken und vielleicht die Ästhetik des Kochfeldes beschädigen!

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.

! Keine leeren Töpfe auf der Kochzone stehen lassen, während die Zone aktiv ist, es könnte das Kochfeld beschädigen!

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

Jede Kochzone ist mit einer Topferkennungs-Vorrichtung ausgerüstet. Die Kochzone bewirkt ein Erhitzen des Topfbodens nur bei einer angemessenen, der Kochzone entsprechenden Topfgröße. Das Blinken der Leistungsanzeige kann Folgendes signalisieren:

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

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus, auf dem Display erscheint die Anzeige **F** gefolgt von einer blinkenden Zahl. Diese Meldung ertischt, 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.

Beispiel: Die hintere rechte Kochzone wird auf Leistungsstufe 5 eingestellt, die vordere linke dagegen auf 2. Die hintere rechte Kochzone wird nach 7 1/2 Std. Betriebszeit ausgeschaltet, die vordere linke erst nach 9 1/2 Stunden.

Heizleistung	Beschränkung der Funktionsdauer in Stunden
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

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. Wird die Störung nicht beseitigt, bleibt das Warnsignal eingeschaltet und das Kochfeld wird ausgeschaltet.


Mode EXTENSO TECHNOLOGY

Die **EXTENSO TECHNOLOGY** ermöglicht bei beiden miteinander "verbundenen" Platten die Einstellung derselben Leistungsstufe. Sie kann durch das Drücken der Taste **EXTENSO TECHNOLOGY** aktiviert werden, wenn sich die beiden Platten im Zustand "OFF" befinden.

EXTENSO TECHNOLOGY kann durch das einmalige Drücken auf die Taste **EXTENSO TECHNOLOGY**  auch bei eingeschalteter Platte aktiviert werden. Darauf folgt das Aufleuchten der LEDs auf beiden verbundenen Platten.

Die beiden LEDs leuchten, solange die Platten verbunden sind (durch das erneute Drücken der Taste **EXTENSO TECHNOLOGY** werden sie getrennt und die Leistung wird bei beiden Platten auf Null zurückgesetzt).

Das Drücken der Tasten "+", "-" oder "max" auf einer der beiden Flexi-Platten hat auch auf die Darstellung der anderen Auswirkungen.

Um die **EXTENSO TECHNOLOGY** zu deaktivieren, muss die Taste **EXTENSO TECHNOLOGY**  erneut gedrückt werden.

Es kann ein Timer für die **EXTENSO TECHNOLOGY** eingestellt werden, der durch das Einschalten aller LEDs der miteinander verbundenen Platten auf dem Display dargestellt wird. Das Drücken der Taste "Timer" behandelt die beiden miteinander verbundenen Platten so, als wären sie eine Einheit.

Auswahl und Benutzung der EXTENSO TECHNOLOGY

Um die Kochzone **EXTENSO TECHNOLOGY** zu benutzen, drücken Sie die Taste .

Zur Einstellung der Leistung (siehe oben).

Funktionsweise der EXTENSO TECHNOLOGY

Sobald **EXTENSO TECHNOLOGY** durch das Drücken der Taste  ausgewählt wurde, leuchten die beiden LEDs der Zone **EXTENSO TECHNOLOGY** auf beiden Platten auf, wodurch es möglich ist, beide Zonen so einzustellen, als wären sie eine Einheit. Die Leistungsstärke wird auf beiden Displays angezeigt. Wenn nur der obere oder untere Teil verwendet wird, beginnt das Display der nicht benutzten Zone zu blinken und nach drei Minuten schaltet sich der Kochvorgang automatisch in den Standardmodus (nicht **EXTENSO TECHNOLOGY**).



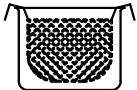

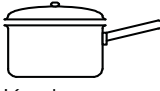

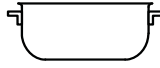


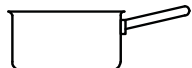
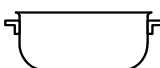
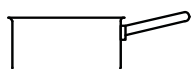
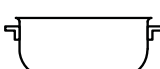
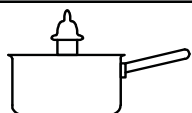
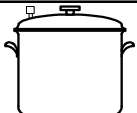

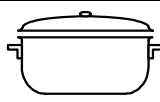
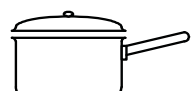

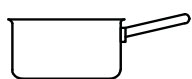
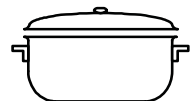
! Nach der Aktivierung ist es möglich, auch die Zone **EXTENSO TECHNOLOGY** auf dieselbe Weise zu programmieren, die bei den einzelnen Platten beschrieben wird.

! Zubehör

Damit die Kochzone **EXTENSO TECHNOLOGY** korrekt funktioniert, wird der Einsatz von Töpfen mit elliptischem oder länglichem Boden und mit einer Abmessung von mindestens 250 Millimetern empfohlen. Werden Töpfe mit einem geringeren Durchmesser verwendet, wird empfohlen, sie im oberen oder unteren Bereich zu positionieren, der mit dem Symbol "X" gekennzeichnet ist.

Wenn der verwendete Topf nicht mittig auf der eingezeichneten Kochstelle steht, kann ein Pfeifton oder ein leichtes Rauschen zu hören sein, was aber nicht auf eine schlechte Funktion des Kochfeldes hinweist. Es wird empfohlen, den Topf in die Mitte der **EXTENSO TECHNOLOGY** zone zu stellen

Praktische Back-/Brathinweise

Sehr stark garen		 Schnellgaren Schnellkochtopf	 Fritieren
		 Grillen	 Kochen
Stark garen		 Crêpes	 Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren		 Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch	
		 Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)	
		 Wasserbad	 Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen		 Sehr sanft Garen	 Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen		 Schokoladensoße	 Warmhalten

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.

 Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 2006/95/EWG vom 12.12.06 (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.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

ECODESIGN

EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu
Richtlinie 2009/125/EU.
EN 60350-2 Richtlinie,
EN Richtlinie 50564

Allgemeine Sicherheit

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

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

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch 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 springen (oder sogar zerbrechen). Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige 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.
- **Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischen Implantate:**
Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit. Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/CEE). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen in Einsatz befindlichen elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien.
Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.
Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.
In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers wenden zu wollen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Legen Sie bitte keine Metallgegenstände (Messer, Löffel, Deckel usw.) auf das Kochfeld; sie könnten sehr heiß werden.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung



- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll 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 elektrischen 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 des Gerätes

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

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

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

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

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

festsetzen.

Edelstahlrahmen (nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

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

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

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

Demontage des Kochfeldes

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

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

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

Schutz und Erhalt der Umwelt

- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten.
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein Drittel der Energie spart.

Technische Beschreibung der Modelle

DE

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

Legende:

I = Einfache Induktionskochzone

IDD = Zweikreis-Induktionskochzone

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

* = Die maximale Leistung wird begrenzt, solange die Booster-Funktion für die entsprechende hintere Kochzone eingeschaltet bleibt (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Kochfelder	TIS 62 C L S	TIS 632 CD L S
Kochzonen	Leistung (W)	Leistung (W)
Hinten links	I 1400	I 1400
Hinten rechts	I 1400	IDD 2200 – B 3000* - 1600 wenn Vor. Rechts*
Vorne links	I 1400	I 1400
Vorne rechts	I 1400	I 1400 – B 2000* – 600 wenn Hint. Rechts*
Gesamtleistung	5600	7200

Kochfelder	TIS 632 CPD L SCHIF 632 CPD B
Kochzonen	Leistung (W)
Hinten linkS	I 1400- B 1800
Hinten rechts	IDD 2200 – B 3000* – 600wenn Hint. Rechts*
Vorne links	I 1400- B 1800
Vorne rechts	I 1400 – B 2000* – 600 wenn Hint. Links*
Gesamtleistung	6400

Kochfelder	TIS 62 CP L
Kochzonen	Leistung (W)
Hinten linkS	I 1400- B 1800
Hinten rechts	I 1400- B 1800
Vorne links	I 1400- B 1800
Vorne rechts	I 1400- B 1800
Gesamtleistung	5600



Italiano, 1



Français, 13



English, 26



Deutsch, 39



Espanol, 52

TIS 632 CDL S
TIS 62 CL S
TIS 632CPD L
TIS 62 CP L
SCHIF 632 CPD B

Sumario

ATENCIÓN, 53

Instalación, 54-55

Colocación

Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 56

Panel de control

Puesta en funcionamiento y uso, 57-61

Encendido de la encimera

Encendido de las zonas de cocción

Función medium

Función booster (acelerador)

Apagado de las zonas de cocción

Programación de la duración de una cocción

El contador de minutos

Bloqueo de los mandos

Apagado de la encimera

Modalidad "demo"

Modalidad EXTENSO TECHNOLOGY

Consejos prácticos para el uso del aparato

Dispositivos de seguridad

Consejos prácticos para la cocción

Precauciones y consejos, 62

Seguridad general

Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 63

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Limpiar el aparato

Desmontar la encimera

Descripción técnica de los modelos, 64



Scholtès

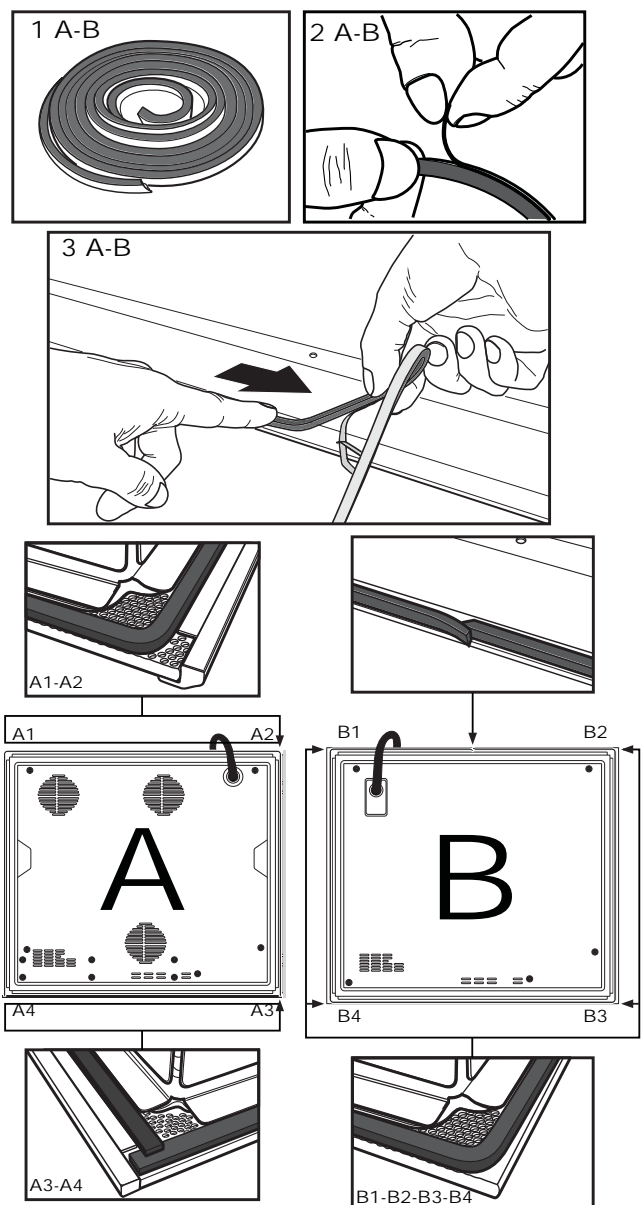
ATENCIÓN !

- **ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
- Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.
- El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- **ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
- **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.
- **ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.
- **ATENCIÓN:** Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la placa de cocción porque pueden calentarse.

- Después del uso apague la placa de cocción utilizando su mando y no tenga en cuenta el detector de ollas.

ES

ES Instalación de la arandela de seguridad



Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.
! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

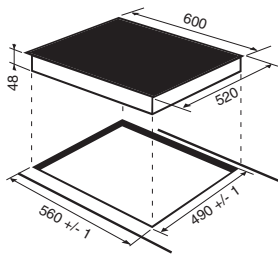
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (ver *Precauciones y consejos*).
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

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

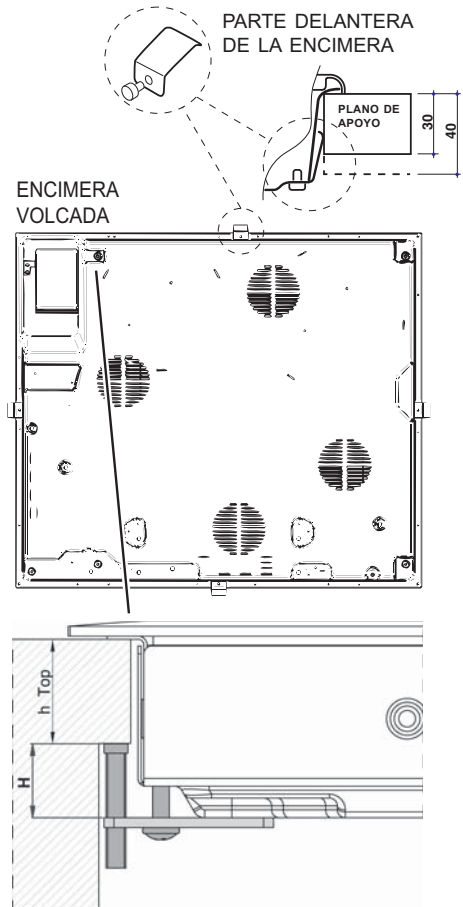
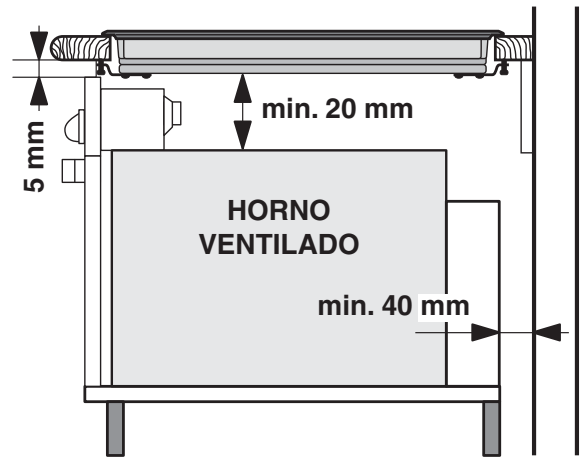
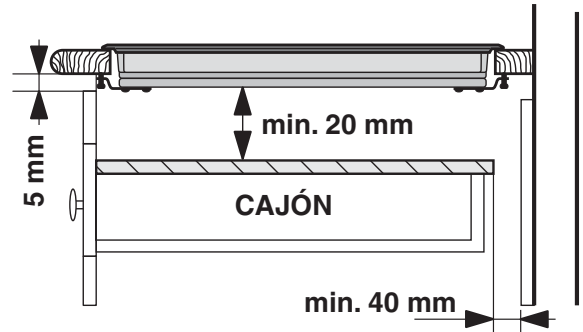
- el plano de apoyo debe ser de material resistente al calor, a una temperatura de aproximadamente 100°C;
- si se desea instalar la encimera sobre un horno, el mismo debe poseer un sistema de enfriamiento con ventilación forzada;
- evite instalar la encimera sobre un lavavajillas: pero si fuera necesario,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



Aireación

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

- a una distancia mínima de 40 mm de la pared posterior o de cualquier otra superficie vertical;
- de modo que se mantenga una distancia mínima de 20 mm entre el hueco para el empotramiento y el mueble que se encuentra debajo.
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.



Fijación

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

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

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

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

Para realizar la fijación, el procedimiento es el siguiente:

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

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

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

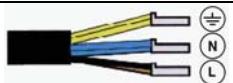
! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

Conexión eléctrica

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

Conexión monofásica

La encimera posee un cable de alimentación eléctrica ya conectado y preparado para la conexión monofásica. Realice la conexión de los cables de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
220-240V 1+N ~ 50 Hz		<p>⚡ : amarillo/verde;</p> <p>N: los 2 cables azules juntos</p> <p>L: el marrón junto al negro</p>

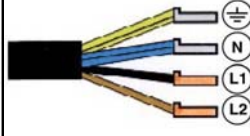
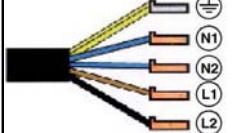
Otros tipos de conexión

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

Tensión tipo y frecuencia de la red

- 400V - 2+N ~ 50 Hz
- 220-240V 3 ~ 50 Hz
- 400V 3 - N ~ 50 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50 Hz

Separe los cables y realice la conexión de acuerdo con la tabla y los dibujos que se muestran a continuación:

Tensión tipo y frecuencia de la red	Cable eléctrico	Conexión de los cables
400V - 2+N ~ 50 Hz 220-240V 3 ~ 50 Hz 400V 3-N ~ 50 Hz		<p>⚡ : amarillo/verde;</p> <p>N: los 2 cables azules juntos</p> <p>L1: negro</p> <p>L2: marrón</p>
400V - 2+2N ~ 50 Hz		<p>⚡ : amarillo/verde;</p> <p>N1: azul</p> <p>N2: azul</p> <p>L1: negro</p> <p>L2: marrón</p>

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

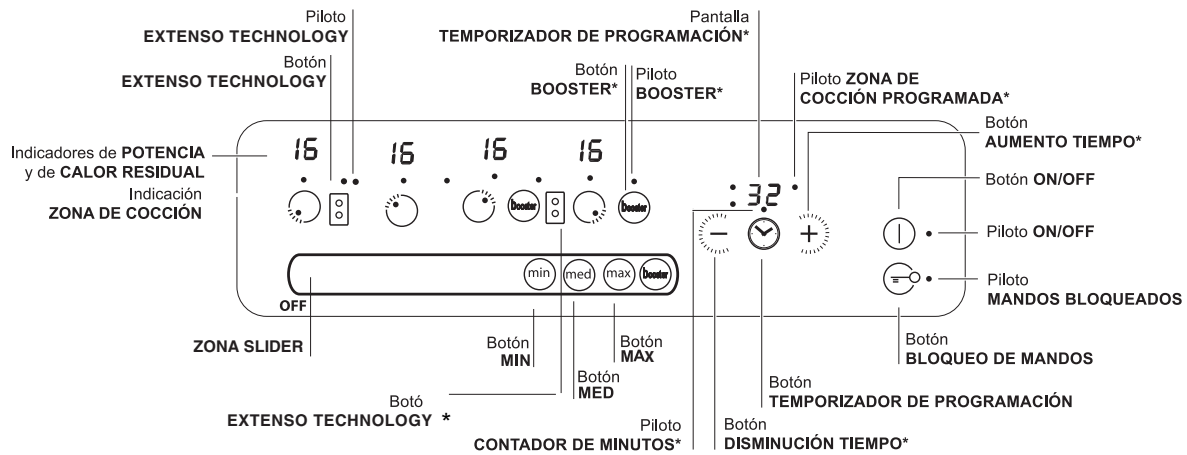
! No quitar ni sustituir por ninguna razón el cable de alimentación. Si se sustituye o extrae caduca la garantía y la marca CE. INDESIT no se asume la responsabilidad en caso de accidentes o daños derivados de la sustitución o remoción del cable de alimentación original. Se admite exclusivamente la sustitución con un repuesto original y realizada por personal autorizado por INDESIT.

Descripción del aparato

ES

Panel de control

El panel de control se describe a continuación a modo de ejemplo: puede no ser una exacta reproducción del modelo adquirido.



- Botón AUMENTO DE POTENCIA para encender la placa y regular la potencia (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón DISMINUCIÓN DE POTENCIA para regular la potencia y apagar la placa (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Indicación ZONA DE COCCIÓN muestra la zona de cocción correspondiente.
 - Indicador de POTENCIA: indica visualmente el nivel de calor alcanzado.
 - Botón ON/OFF para encender y apagar el aparato.
 - Piloto ON/OFF: indica si el aparato está encendido o apagado.
 - Botón TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN* para programar la duración de una cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Display TEMPORIZADOR DE PROGRAMACIÓN*: visualiza las selecciones correspondientes a la programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Pilotos ZONA DE COCCIÓN PROGRAMADA*: indican las zonas de cocción cuando comienza una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón BLOQUEO DE MANDOS para impedir modificaciones fortuitas a las regulaciones de la encimera (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Piloto MANDOS BLOQUEADOS: indica que se ha producido el bloqueo de los mandos (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón BOOSTER* para encender la sobrealimentación -3000 vatios -de la zona de cocción (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Piloto BOOSTER* indica que está activada la función de sobrealimentación booster
 - Piloto CONTADOR DE MINUTOS* indica que se ha activado el contador de minutos
 - Botón MEDIUM* enciende la zona de cocción a nivel medio 8 (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón AUMENTO TIEMPO* para aumentar el tiempo durante el uso del contador de minutos o de una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón DISMINUCIÓN TIEMPO* para disminuir el tiempo durante el uso del contador de minutos o de una programación (ver Puesta en funcionamiento y uso).
 - Botón EXTENSO TECHNOLOGY- para utilizar la zona de cocción EXTENSO TECHNOLOGY
 - Piloto EXTENSO TECHNOLOGY indica que está activada la función EXTENSO TECHNOLOGY.
- ! Este producto satisface los requisitos establecidos por la nueva Directiva europea sobre la limitación de los consumos energéticos en standby. Si no se realizan operaciones por 2 minutos, una vez que se apagan los luces piloto del calor residual y del ventilador (si están presentes), el aparato se coloca de forma automática en el modo "off mode". El aparato vuelve al modo operativo utilizando la tecla ON/OFF.

* Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso



ES

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


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

Ruidos de normal funcionamiento de la placa de cocina:

- **Rumor:** Se debe a la vibración de los elementos metálicos que componen el inductor y la olla y se generan debido al campo electromagnético necesario para el calentamiento; el mismo aumenta al aumentar el nivel de potencia del inductor.
- **Leve silbido:** Se presenta cuando la olla colocada en la zona de cocción está vacía; el ruido desaparece apenas se agregan alimentos o agua.
- **Crepitación:** Es un ruido producido por las vibraciones del material del fondo de la olla cuando es atravesado por las corrientes parásitas generadas por el campo electromagnético (inducción); puede variar su intensidad dependiendo del material del fondo de la olla y se reduce cuando el tamaño de la olla aumenta.
- **Silbido intenso:** Se presenta cuando funcionan al mismo tiempo los dos inductores en la misma vertical a la potencia máxima y/o si en el grande se ha fijado la función booster mientras que el otro está autorregulado. El ruido se reduce apenas desciende el nivel de potencia del inductor autorregulado; se manifiesta en particular cuando el fondo de la olla está compuesto por capas de material diferente.
- **Ruido del ventilador:** Para el funcionamiento correcto de la placa y para garantizar la seguridad de la parte electrónica de posibles sobrecalentamientos es necesario el funcionamiento del ventilador. El ventilador funciona a la máxima potencia cuando el inductor grande está al máximo nivel de potencia o cuando está conectada la función booster; en los otros casos funciona con potencia media dependiendo de la temperatura que registra. Además, es posible que el ventilador siga funcionando incluso después que se ha desconectado la placa, esto se debe a que la temperatura registrada es aún elevada.

Los ruidos descritos se deben a la tecnología de inducción y no implican necesariamente defectos de funcionamiento.

Encendido de la encimera

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

* Presente sólo en algunos modelos.

Encendido de las zonas de cocción

Para poner en funcionamiento una zona de cocción seleccionar la tecla de la zona deseada y programar la potencia deseada presionando en el slider y deslizando con el dedo hacia la derecha para aumentar la potencia o hacia la izquierda para disminuirla.

También se pueden presionar directamente los botones mín/med/máx para seleccionar los niveles de potencia prefijados: mín (1) / med (8) / máx (16), o para apagar la placa como abajo.

Funciones med/ max/min


Presionando el botón MED la zona de cocción se enciende al nivel de potencia medio 8.

Presionando el botón MÍN la zona de cocción se enciende al nivel de potencia mínimo 1.

Presionando el mando MÁX la zona de cocción se enciende al nivel de potencia medio 16.

Función booster*

Para disminuir los tiempos de calentamiento en algunas zonas de cocción, es posible activar la función booster (acelerador)

presionando el botón . Se enciende la luz indicadora colocada en el mando. Esta función sobrealimenta la potencia a 2000W o 3000W dependiendo del tamaño de la zona de cocción.

La función booster se interrumpe automáticamente después de 4 minutos. Mientras el booster de una zona de cocción está activo, la zona de cocción correspondiente anterior o posterior tendrá potencia limitada (Ej.: Si está funcionando el booster de la placa posterior izquierda, la potencia de la placa delantera izquierda disminuye). Para más detalles consultar la *Descripción técnica de los modelos*.

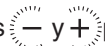
Apagado de las zonas de cocción

Para apagar la placa seleccionar la tecla de la zona deseada, deslizar con el slider hacia la izquierda para volver al nivel 0 o directamente la tecla Off del slider de mando.


! La primera presión en el slider genera un sonido breve de reconocimiento de la presión. Solamente si se modifica el nivel de potencia, al soltar el slider emite otro sonido breve.

! Los led de selección placa se encienden en función del tiempo de regulación potencia (10 segundos) dentro del cual el slider (o los botones mín/med/máx)* tienen efecto sobre la placa seleccionada.


Programación de la duración de una cocción

! La presión prolongada de los mandos  permite el avance rápido de los minutos del temporizador.

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

1. Seleccione la zona de cocción utilizando el botón de selección correspondiente.
2. Regule el nivel de potencia de la zona de cocción.
3. Pulse el botón de programación . Centelleará el piloto correspondiente a la zona elegida.
3. Seleccione la duración de la cocción deseada utilizando los

botones .


4. Confirme la operación presionando el botón , si no lo hace, después de 10 segundos se selecciona automáticamente.

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




Visualización en el caso de programación múltiple


Cuando una o varias placas han sido programadas, el display visualiza el tiempo restante de la placa que está más cerca del final del tiempo programado, indicando su posición con el piloto intermitente. Los pilotos de las otras placas programadas permanecen encendidos.



Para visualizar el tiempo restante de las otras placas programadas, presione varias veces el botón : se mostrarán secuencialmente y en sentido horario los tiempos del contador de minutos y de todas las placas programadas, comenzando por la que está ubicada adelante a la izquierda.

Modificar la programación

1. Presione varias veces el botón  hasta que se muestre el tiempo de la placa que se pretende modificar.
2. Accione los botones  para fijar el nuevo tiempo.
3. Confirme la operación presionando el botón .

Para cancelar una programación, realice las operaciones indicadas. En el punto 2 presione el botón : la duración disminuye progresivamente hasta el 0. La programación se anula y la pantalla sale de la modalidad programación.

El contador de minutos

La encimera debe estar encendida.

El contador de minutos permite fijar una duración máxima de 99 minutos.

1. Presione el botón de programación  hasta que se


encienda el piloto del contador de minutos .


2. Seleccione la duración deseada utilizando los botones .

3. Confirme la operación presionando el botón .

La cuenta al revés del temporizador comienza inmediatamente. Una vez que se ha cumplido el tiempo, se emite una señal sonora (de 1 minuto de duración).

Bloqueo de los mandos

Cuando la encimera está en funcionamiento, es posible bloquear el panel de control para evitar el peligro de modificaciones fortuitas de las regulaciones (niños, operaciones de limpieza, etc.). Presionando el botón , los mandos se bloquean y el piloto que se encuentra encima del botón se enciende.

Para poder volver a realizar regulaciones (por ej.: interrumpir la cocción), es necesario desbloquear los mandos: presione el botón  durante algunos instantes, la luz testigo se apagará y el panel de control se desbloqueará.




Apagado de la encimera

Presionando el botón , el aparato se apaga, no confíe en el detector de ollas.

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


Modalidad "demo"

Es posible seleccionar una modalidad demostrativa en la que el panel de control funciona normalmente (incluso los mandos correspondientes a la programación), pero los elementos calentadores no se encienden. Para activar la modalidad "demo" es necesario que la encimera esté encendida y todas las placas estén apagadas:

- Presione y mantenga presionados simultáneamente los botones  durante 6 segundos. Cumplidos los 6 segundos, el piloto ON/OFF y el piloto BLOQUEO DE MANDOS centellean durante un segundo. Suelte los botones  y presione el botón .
- la pantalla visualizará DE y MO y la encimera se apagará;
- al volver a encender la encimera, se encontrará en la modalidad "demo".

Para salir de esta modalidad siga el procedimiento ya descrito. La pantalla visualizará DE y OF y la encimera se apagará. Cuando vuelva a encender la encimera, funcionará normalmente.


Modalidad **EXTENSO TECHNOLOGY**

La zona **EXTENSO TECHNOLOGY** permite regular el mismo nivel de potencia en las dos placas "conectadas" entre sí. Se puede activar si las dos placas se encuentran en estado OFF presionando la tecla  **EXTENSO TECHNOLOGY**

Se puede activar el **EXTENSO TECHNOLOGY** con la placa de cocción encendida presionando la tecla **EXTENSO TECHNOLOGY** y se produce el encendido de los leds de ambas placas conectadas.

Los dos leds permanecen encendidos mientras que las placas estén conectadas (si vuelvo a presionar **EXTENSO TECHNOLOGY** se desconectan y la potencia en ambas placas se vuelve 0).


Presionar las teclas +, - o máx en una de las dos placas **EXTENSO TECHNOLOGY** produce el mismo efecto en la visualización de la otra.

Para desactivar la zona **EXTENSO TECHNOLOGY** es necesario presionar la tecla **EXTENSO TECHNOLOGY** 

Es posible regular un temporizador para la zona **EXTENSO TECHNOLOGY** que se visualiza en la pantalla con el encendido de los dos leds de las placas conectadas. Cuando se presiona la tecla "temporizador" se trata a las dos placas conectadas como si fueran una sola.


Selección y uso de EXTENSO TECHNOLOGY

Para utilizar la zona de cocción **EXTENSO**

TECHNOLOGY presione la tecla .

Para regular la potencia (ver arriba).

Funcionamiento de la EXTENSO TECHNOLOGY

Una vez seleccionada la **EXTENSO TECHNOLOGY**, presionando la tecla  se encienden los dos leds de la zona **EXTENSO TECHNOLOGY** en ambas placas y entonces es posible regular ambas zonas como si fueran una sola. El nivel de potencia se visualizará en ambas pantallas. Si se utiliza sólo la parte superior o la inferior, la pantalla de la zona no utilizada comenzará a centellear y después de 3 minutos la cocción pasará automáticamente al modo estándar. (no **EXTENSO TECHNOLOGY**).

! Una vez activada, es posible programar la zona

EXTENSO TECHNOLOGY del mismo modo descrito para las placas individuales.

!Accesorios

Para el correcto funcionamiento de la zona de cocción **EXTENSO TECHNOLOGY**, se aconseja el uso de ollas con fondo elíptico o alargado y con una dimensión principal mínima de 250mm., si se usan ollas con un diámetro inferior, se aconseja colocarlas en la parte superior o inferior indicada con el símbolo X.

Si la olla utilizada no está centrada con respecto a la serigrafía podría oírse un silbido o un leve rumor, esto no significa el mal funcionamiento de la placa. Se aconseja posicionar la olla en el centro de la zona **EXTENSO TECHNOLOGY**.

Consejos prácticos para el uso del aparato

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

MATERIAL ADECUADO



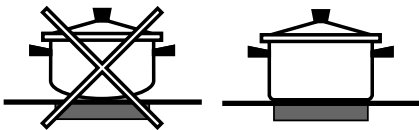
MATERIAL INADECUADO



! No utilice ningún accesorio adaptador o difusor, ni ninguna placa metálica sobre las zonas de cocción, pues podrían afectar negativamente al funcionamiento de la plaza, además de provocar daños estéticos en la misma.

Además, para obtener las mejores prestaciones de la encimera:

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



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



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

¡No deje ningún recipiente vacío sobre las zonas de cocción si están encendidas!: la placa podría dañarse.

Dispositivos de seguridad

Detección de los recipientes

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

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

Sobrecalentamiento

En el caso de un sobrecalentamiento de los componentes electrónicos, la encimera se apagará automáticamente y en la pantalla aparecerá **F** seguida de un número centelleante. Este mensaje desaparecerá y la encimera se podrá volver a utilizar apenas la temperatura haya descendido a un nivel aceptable.

Interruptor de seguridad

El aparato posee un interruptor de seguridad que apaga las zonas de cocción automáticamente cuando se alcanza un tiempo límite de uso a un determinado nivel de potencia. Durante la interrupción de seguridad, el display indica "0". Ejemplo: La placa posterior derecha se ha fijado en 5, mientras que la placa delantera izquierda en 2. La posterior derecha se apagará después de 7 horas y media de funcionamiento, la delantera izquierda después de 9 horas y media.



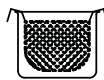



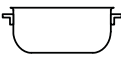
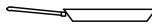

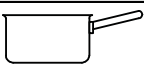
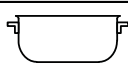
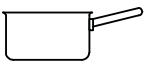
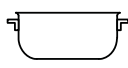
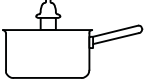





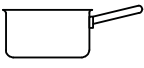
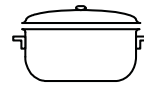
Nivel de potencia	Límite de duración de funcionamiento en horas
1	10
2	9,5
3	9
4	8,5
5	7,5
6	7
7	6,5
8	6
9	5,5
10	5
11	4
12	3,5
13	3
14	2,5
15	2
16	1

Señal sonora

Algunas anomalías, como:

- un objeto (olla, cubierto, etc.) dejado sobre el área de mandos durante más de 10 segundos
- un derrame sobre el área de mandos,
- la presión sobre un botón ejercida por demasiado tiempo, pueden provocar la emisión de una señal sonora. Para interrumpirla, elimine la causa del mal funcionamiento. Si no se elimina la causa de la anomalía, la señal sonora persiste y la encimera se apagará.


Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte		 Cocción a presión Olla a presión	 Freído
		 Asado	 Ebullición
Cocción a fuego fuerte		 Crêpes	 Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio		 Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche	
		 Espesamiento lento (Salsas consistentes)	
		 Cocción a Baño María	 Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo		 Cocción a fuego bajo (guisados)	 Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo		 Salsa al chocolate	 Mantener caliente

Precauciones y consejos

ES

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

 Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:

-2006/95/CEE del 12.12.06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones

- 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones

- 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.

- 1275/2008 stand-by/off mode.

ECODISEÑO

Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.

Reglamento EN 60350-2

Reglamento EN 50564

Seguridad general

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

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

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. No utilice la encimera como superficie de apoyo ni como tajo de cocina.
- La encimera de vidrio/cerámica es resistente a los choques mecánicos, no obstante, se puede rajar (o eventualmente quebrantarse) si es golpeada con un objeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Si esto sucediera, desconecte inmediatamente el aparato de la red de alimentación eléctrica y llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con las partes calientes de la encimera.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocción permanece bastante elevada durante treinta minutos, como mínimo, después que se han apagado. El calor residual también está señalado por un indicador (*ver Puesta en funcionamiento y uso*).
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debida distancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, de aluminio o productos con un elevado contenido de azúcar. Tenga particular cuidado con los embalajes y películas de plástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavía calientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente

tirando del cable sino sujetando el enchufe.

- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

• Advertencia para las personas que poseen marcapasos u otros dispositivos médicos activos:

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

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

La encimera de inducción genera campos electromagnéticos de alcance limitado.

Para evitar todo riesgo de interferencias entre la encimera y el marcapasos, éste último deberá ser realizado en conformidad con las normas vigentes.

Al respecto, nosotros sólo podemos garantizar la conformidad de nuestro producto. Para obtener información sobre la conformidad o por problemas de incompatibilidad, consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos.

- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- No coloque objetos metálicos (cuchillos, cucharas, cubiertos, etc.) sobre la encimera porque pueden calentarse.
- El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.



Eliminación

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

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

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

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

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

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

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

- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

Estructura de acero inoxidable (sólo en los modelos con marco)

El acero inoxidable puede mancharse por la acción de agua muy calcárea dejada por un período de tiempo prolongado en contacto con el mismo o debido a productos para la limpieza con contenido de fósforo.

Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado después de la limpieza de la encimera. Si se derramara agua, seque rápidamente y con cuidado.

! Algunas encimeras poseen un marco de aluminio que se asemeja al acero inoxidable. No utilice productos para la limpieza y el desengrase no adecuados para el aluminio.

Desmontar la encimera

Cuando sea necesario, se puede desmontar la encimera:

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

! Se recomienda evitar acceder a los mecanismos internos para intentar una reparación. En caso de avería, llame al Servicio de Asistencia Técnica.

Ahorrar energía y respetar el medio ambiente

- Aproveche al máximo el calor residual de la placa caliente apagando placas de hierro fundido 10 minutos antes del final de su tiempo de cocción y fogones de vitrocerámica 5 minutos antes del final del tiempo de cocción.
- La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente. Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.
- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planos.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

Descripción técnica de los modelos

XEROX FABRIANO
08/2014-195126519.00

ES

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

Leyenda:

I = zona de cocción por inducción simple

IDD = zona de cocción por inducción doble diámetro

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

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

Encimeras	TIS 62 C L S	TIS 632 CD L S	TIS 632 CPD L SCHIF 632 CPD B
Zonas de cocción	Potencia (en W)	Potencia (en W)	Potencia (en W)
Posterior izquierda	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Posterior derecha	I 1400	IDD 2200 – B 3000* - 1600 si Del. Der.*	IDD2200-B 3000*-600si Post. Der.*
Delantera izquierda	I 1400	I 1400	I 1400- B 1800
Delantera derecha	I 1400	I 1400 – B 2000* – 600 si Post. Der.*	I 1400- B 2000-600 si Post. Izq.*
Potencia total	5600	6400	6400

Encimeras	TIS 62 CP L
Zonas de cocción	Potencia (en W)
Posterior izquierda	I 1400- B 1800
Posterior derecha	I 1400- B 1800
Delantera izquierda	I 1400- B 1800
Delantera derecha	I 1400- B 1800
Potencia total	5600

Indesit Company S.P.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.scholtes.com