

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE

Deutsch, 57

TIL 642**IT**

Sommario

Installazione, 2-3

Posizionamento
Collegamento elettrico

Descrizione dell'apparecchio, 4-5

Pannello di controllo
Descrizione tecnica delle zone di cottura

Avvio e utilizzo, 6-9

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

Funzioni speciali, 10-12

Funzione Cookeye®
Funzione Clipso Eye

Precauzioni e consigli, 13

Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 14

Escludere la corrente elettrica
Pulire l'apparecchio
Smontare il piano

**Scholtès**

Installazione

IT

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

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

Posizionamento

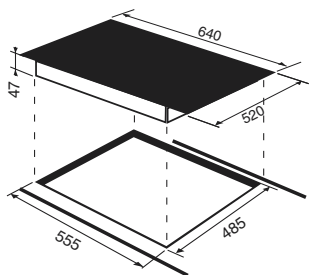
! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

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

Incasso

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

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

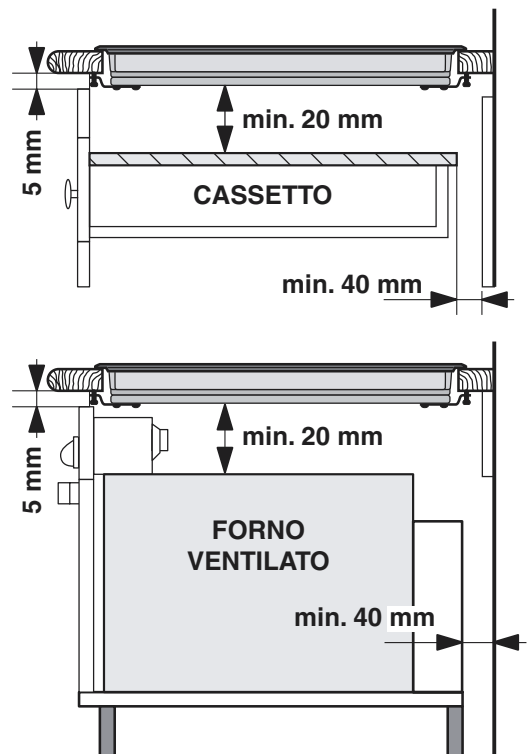


Aerazione

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

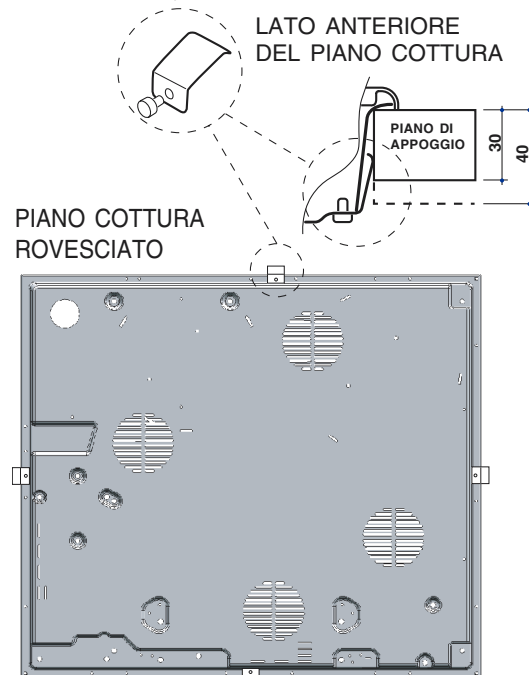
- a una distanza minima di 40 mm dalla parete retrostante o da qualsiasi altra superficie verticale;

- in modo da mantenere una distanza minima di 20 mm fra il vano per l'incasso e il mobile sottostante.



Fissaggio

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



Per il fissaggio agire come segue:

1. Con le viti corte senza punta, avvitare le 4 molle di centraggio nei fori posti al centro di ogni lato del piano;
2. inserire il piano cottura nel vano del mobile, centrarlo ed esercitare una adeguata pressione sull'intero perimetro affinché il piano di cottura aderisca bene al piano d'appoggio.

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

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

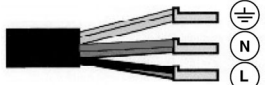

! Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolte senza l'aiuto di qualche utensile.

Collegamento elettrico

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

Collegamento monofase

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

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

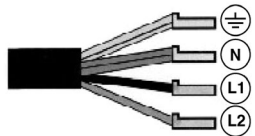

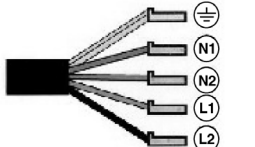

Altri tipi di collegamento

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

Tensione tipo e frequenza di rete

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

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

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

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

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

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

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

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

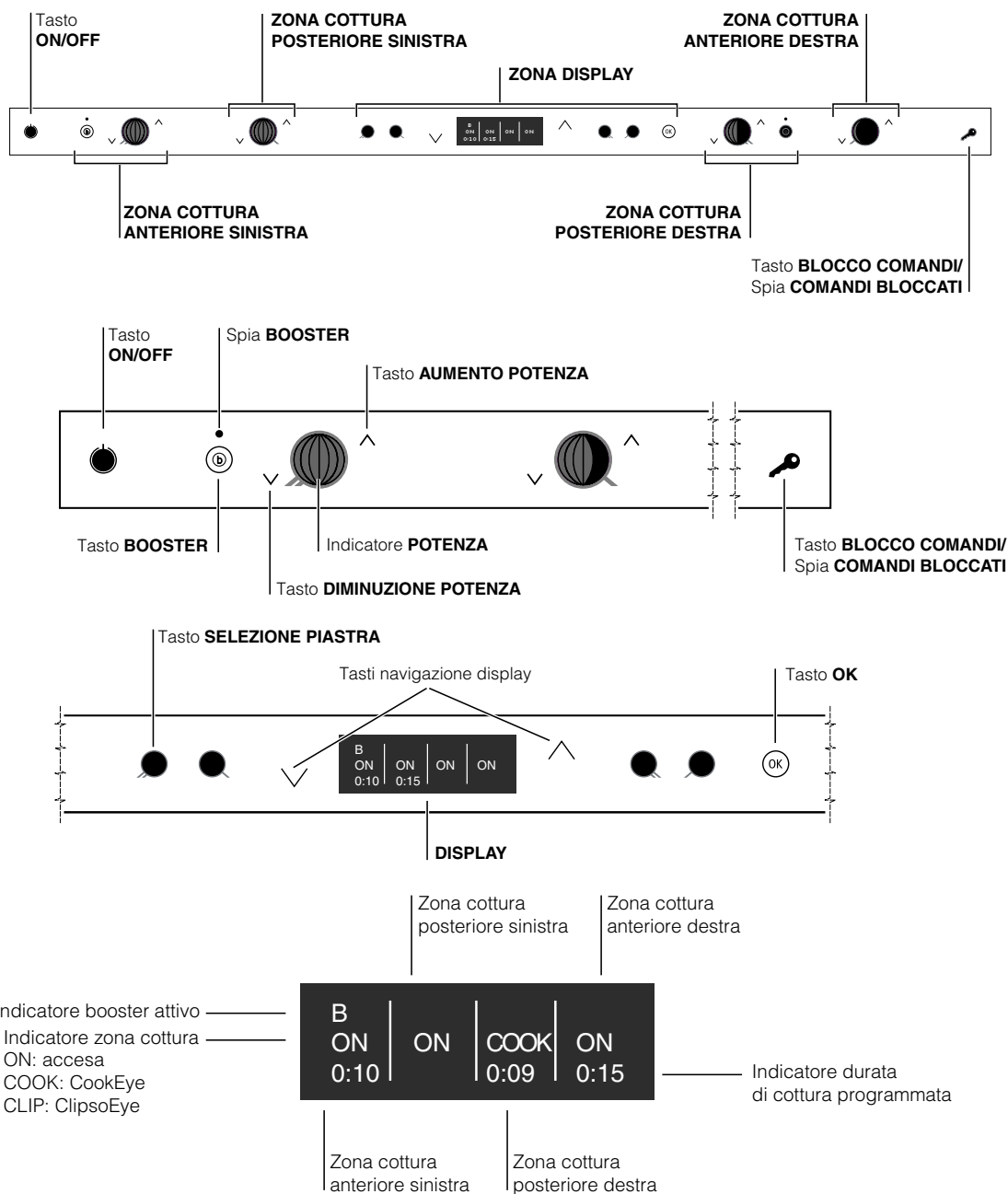
! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

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

Descrizione dell'apparecchio

IT

Pannello di controllo



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

Descrizione tecnica delle zone di cottura

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

PIANI COTTURA	TIL 642
Zone di cottura	Potenza
Posteriore destro	ID 2400 W – B 3000 W
Anteriore destro	I 1200 W – 600 W se*
Anteriore sinistro	ID 2400 W – B 3000 W
Posteriore sinistro	I 1200 W – 600 W se*
Potenza max totale	7200 W

Legenda:

I = zona di cottura a induzione semplice

ID = zona di cottura a induzione doppia

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

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

Avvio e utilizzo

IT

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

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

Prima accensione

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

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

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

Tono tasti

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

MIN: volume minimo.

MAX: volume massimo.

Contrasto

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

Fine tuning

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

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

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


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

Contaminuti


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

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

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

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

Accensione del piano cottura


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

Accensione delle zone di cottura

Ciascuna zona di cottura viene azionata tramite il dispositivo di regolazione della potenza composto da due tasti (\vee e \wedge) ai lati dell'indicatore di potenza.

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

Funzione booster

Per accelerare i tempi di riscaldamento, è possibile attivare la funzione booster premendo il tasto .

Questa funzione sovralimenta a 3000 W la zona di cottura interessata.

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

Spegnimento delle zone di cottura


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

Programmazione delle zone di cottura

Durata di una cottura

! La zona di cottura deve essere accesa.

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

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

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

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


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

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

Livello di potenza

! La zona di cottura deve essere spenta.

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

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

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

Memorizzare


! La zona di cottura deve essere spenta.

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

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

! Non è possibile richiamare più funzioni memo contemporaneamente.

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

1. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla piastra che si intende programmare.
2. Il display visualizza il menù dedicato a quella zona di cottura.
3. Premendo i tasti \checkmark e \wedge selezionare la voce "MEMORIZZARE" e premere "OK" per confermare.
4. Il display visualizza le seguenti opzioni:


REGISTRA: permette di iniziare la memorizzazione.


CANCELLA: permette di uscire dalla funzione memorizzare.

5. Premendo i tasti \checkmark e \wedge selezionare la voce "REGISTRA" e premere il tasto "OK". Il display visualizza "MEMORIZZARE REC". La memorizzazione ha inizio.
6. Scegliere il livello di potenza desiderato. La funzione registrerà le successive variazioni.
7. Premere il tasto "OK" per fermare la memorizzazione.
8. Il display visualizza le seguenti opzioni:
 - SALVA: permette di memorizzare la sequenza appena terminata.
 - CANCELLA: permette di uscire dalla funzione memorizzare senza registrare la sequenza appena terminata.
9. Premendo i tasti \checkmark e \wedge selezionare la voce desiderata e premere "OK" per confermare. Se si sceglie SALVA la sequenza memorizzata viene automaticamente registrata con il nome "MEMO".
10. Selezionare la voce "ESCI" e premere "OK" per confermare.

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

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

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



1. Premere uno dei tasti  ai lati del display corrispondente alla zona di cottura sulla quale si è memorizzata una sequenza.
2. Il display visualizza il menù dedicato a quella


zona di cottura.

3. Premendo i tasti \checkmark e \wedge selezionare la voce "MEMO" e premere "OK" per confermare.
 4. Premendo i tasti \checkmark e \wedge selezionare la voce "ELIMINA" e premere "OK" per confermare.
 5. La sequenza precedentemente memorizzata viene cancellata.
- E' anche possibile cancellare la sequenza memorizzandone una nuova.

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

Blocco dei comandi




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

Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere il piano di cottura. Per disattivarlo è necessario accendere il piano cottura e premere il tasto  illuminato per 3 secondi.




Modalità Demo

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


Per attivare la modalità DEMO:

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

Per disattivare la modalità DEMO:

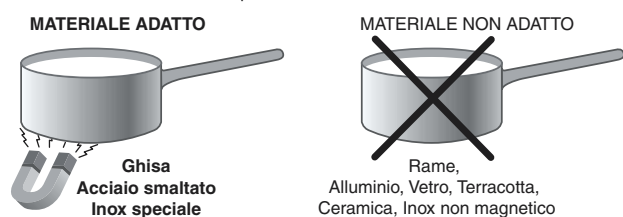
1. Accendere il piano cottura ;
2. Premere in sequenza i tasti  e successivamente il tasto  per 2 secondi. Viene emesso un segnale acustico e il display visualizza le scritte DEMO OFF ;
3. successivamente il piano funzionerà normalmente.

Spegnimento del piano cottura

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

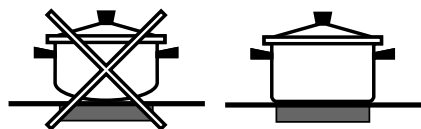
Consigli pratici per l'uso dell'apparecchio

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



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

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



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



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

Dispositivi di sicurezza

Rilevamento dei recipienti

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

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

Indicatori di calore residuo

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

Surriscaldamento

In caso di surriscaldamento dei componenti elettronici, il piano cottura si spegne automaticamente e l'indicatore del livello di potenza visualizzerà le due porzioni esterne oppure le due interne e le due esterne accese. Questa indicazione scompare e il piano torna utilizzabile non appena la temperatura è scesa a un livello accettabile.

Interruttore di sicurezza

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

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

Segnale acustico

Alcune anomalie, quali:

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

Funzioni speciali

IT

Funzione Cookeye®

Il Cookeye® consente, tramite un sensore, la regolazione automatica della potenza della piastra e il raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura selezionata.

Il piano cottura prevede cinque funzioni di cottura assistita, comandate tramite i 2 moduli Cookeye® forniti in dotazione.

ACQUA

Avvisa quando l'acqua è giunta a ebollizione, ed è ora di aggiungere l'alimento da cuocere.

SALSA

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

LATTE

Il latte viene riscaldato senza mai traboccare.

OLIO

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

BURRO

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

Attivazione della funzione Cookeye®

! Il modulo Cookeye® è compatibile unicamente con pentole, padelle e casseruole appartenenti alla gamma "Perfection" di Tefal.



1. Inserire a scatto il Cookeye® sul manico del recipiente, orientando il sensore verso il centro (vedi figura).

2. Accendere il piano cottura e collocare il recipiente sulla zona di cottura desiderata.

3. Accendere il Cookeye® premendo il pulsante rosso.

4. Il display visualizza "SELEZIONA UNA ZONA DI COTTURA" e contemporaneamente lampeggiano i 4

tasti di selezione delle piastre ai lati del display corrispondenti alle zone di cottura spente.

5. Premere il tasto corrispondente alla zona di cottura desiderata.

6. Il display visualizzerà il menù con la lista delle possibili cotture:

ACQUA

SALSA

LATTE

OLIO

BURRO

7. Scegliere la funzione di cottura premendo i tasti \vee e \wedge e premere "OK" per dar inizio alla cottura.

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

! A seconda della temperatura iniziale registrata dal Cookeye®, il piano cottura potrebbe attivare automaticamente anche il booster nelle piastre in cui è presente.

Cottura col Cookeye®

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

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


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



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



Nella cottura ACQUA, raggiunta la temperatura di ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico: due brevi bip ogni secondo e il display visualizzerà la scritta COOK OK. Il conto alla rovescia del timer inizia una volta inserito l'alimento all'interno della pentola.



Nella cottura SALSA il conto alla rovescia del timer inizia una volta raggiunta la temperatura ottimale di riduzione e il piano cottura emette un segnale acustico.





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

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

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

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

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

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

! Non è possibile modificare il livello di potenza della zona di cottura durante le funzioni Cookeye®

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



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



! Non utilizzare il Cookeye® con un coperchio sul recipiente o un utensile da cucina al suo interno (mestolo, cucchiaio, frusta, ecc). Evitare che una corrente d'aria spinga il vapore sprigionato dalla pentola verso la lente del Cookeye® la sua funzione di "osservazione" potrebbe essere disturbata.

Disattivare il Cookeye®

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante rosso del modulo.

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

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

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

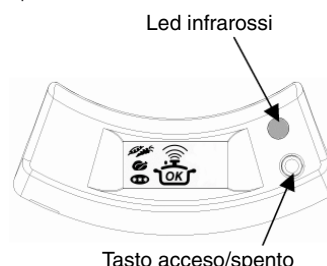
Funzione Clipso Eye

Permette una cottura a pressione completamente automatizzata. Il modulo Clipso Eye consente di utilizzare la pentola Clipso Control assicurando automaticamente la regolazione ottimale della

pressione e un arresto automatico della piastra al termine del tempo di cottura.

Attivazione della funzione Clipso Eye

! Il modulo Clipso Eye è compatibile unicamente con la pentola Clipso Control.



1. Inserire il Clipso Eye al posto del modulo già in dotazione nella pentola Clipso.
2. Accendere il piano cottura e collocare la pentola Clipso su una delle due zone di cottura posteriore destra o anteriore sinistra del piano.
3. Premere il tasto acceso/spento del modulo Clipso Eye.
4. Il display visualizza "SELEZIONA UNA ZONA DI COTTURA" e contemporaneamente lampeggiano i 2 tasti di selezione delle piastre ai lati del display.
5. Selezionare una delle 3 cotture sul coperchio della pentola Clipso.
6. Il display richiede l'impostazione della durata. Regolare i minuti premendo i tasti  e  ai lati del display e premere il tasto "OK" per confermare.

Cottura col Clipso Eye



Una volta confermata la programmazione, la cottura automatica inizia. Gli indicatori di potenza della piastra utilizzata rimangono accesi e sul display del modulo rimarrà visualizzato il simbolo (vedi figura).


Una volta raggiunta la pressione ottimale (dalla pentola fuoriesce un filo di vapore) comincia automaticamente il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo di cottura, il piano emette un segnale acustico e la piastra si spegne. Il modulo Clipso Eye resta acceso. Per spegnerlo vedi paragrafo Disattivare il Clipso Eye

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

In caso fosse necessario intervenire durante la cottura (ad esempio per aggiungere degli ingredienti), disattivare il modulo Clipso Eye e procedere nuovamente con l'attivazione della funzione.

! Per questa funzione il tempo di cottura massimo che è possibile impostare è di un'ora.

Per modificare la durata impostata

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

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

Disattivare il Clipso Eye

Tenere premuto per 3 secondi il pulsante rosso del modulo.

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

Premendo i tasti ∇ e \wedge selezionare "CLIPSO EYE" e premere "OK" per confermare.

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

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

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

Sicurezza generale

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

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

- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Non utilizzare il piano come superficie di appoggio, né come tagliere.
- Il piano in vetroceramica è resistente agli urti meccanici, tuttavia può incrinarsi (o eventualmente frantumarsi) se colpito con un oggetto appuntito, quale un utensile. In questi casi, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla rete di alimentazione e rivolgersi all'Assistenza.
- Se la superficie del piano è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del piano cottura.
- Non dimenticare che la temperatura delle zone di cottura rimane piuttosto elevata per almeno trenta minuti dopo lo spegnimento. Il calore residuo è segnalato anche da un indicatore (*vedi Avviso e utilizzo*).
- Tenere a debita distanza dal piano cottura qualsiasi oggetto che potrebbe fondere, ad esempio oggetti in plastica, in alluminio o prodotti con un elevato

contenuto di zucchero. Fare particolare attenzione a imballaggi e pellicole in plastica o alluminio: se dimenticati sulle superfici ancora calde o tiepide possono causare un grave danno al piano.

- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- Non posare oggetti metallici (coltelli, cucchiai, coperchi, ecc.) sul piano perché possono diventare caldi.
- **Avvertenza per i portatori di pacemaker o altri dispositivi medici impiantabili attivi:**

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

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

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

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

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

Smaltimento



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

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

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

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di 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.

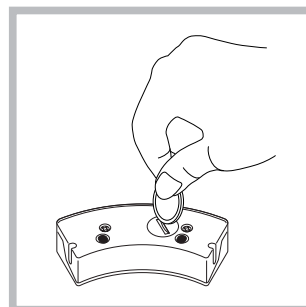
! Raccomandiamo di evitare di accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. In caso di guasto, contattare l'Assistenza.

Manutenzione del Cookeye®

- Pulire regolarmente il Cookeye® con una spugna leggermente imbevuta di detersivo liquido per stoviglie e asciugare con carta assorbente per cucina o un panno asciutto.
- Accertarsi che la lente sia sempre pulita. In caso di schizzi di grassi, pulirla con un cotton fioc, imbevuto di detersivo per vetri non abrasivo e non corrosivo.
- Evitare rigorosamente di lavare il Cookeye® sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie.

Cambio delle batterie del Clipso Eye

La durata delle batterie del Clipso Eye dipende dalla frequenza di utilizzo. Se si nota un funzionamento non regolare, estrarre le batterie e sostituirle (riferimento LR54). Per estrarre le batterie aprire lo scomparto con una moneta (*vedi immagine*).



! Le due batterie sono alcaline al manganese e contengono mercurio: al momento della sostituzione gettare le batterie vecchie in un contenitore di raccolta specifico.

Operating Instructions

HOB



Italiano, 1



English, 15



Français, 29



Nederlands, 43



Deutsch, 57

TIL 642

Contents

GB

Installation, 16-17

Positioning
Electrical connections

Description of the appliance, 18-19

Control panel
Technical description of the cooking zones

Start-up and use, 20-23

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

Special functions, 24-26

Cookeye® function
Clipso Eye function

Precautions and tips, 27

General safety
Disposal

Care and maintenance, 28

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Disassembling the hob



Scholtès

Installation

GB

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

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

Positioning

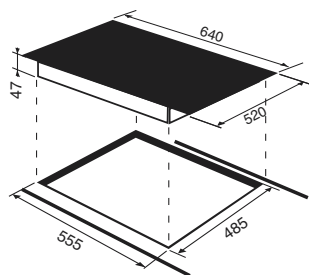
! Keep all packaging materials out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see *Precautions and tips*).

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

Built-in appliance

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

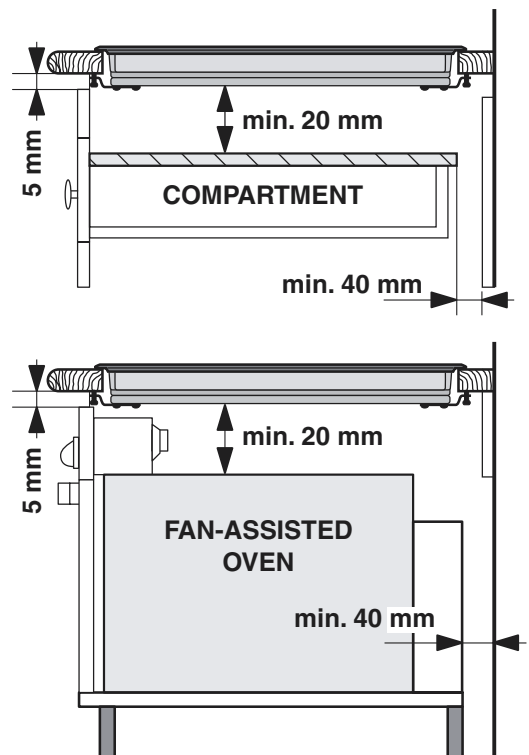
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must have a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation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



Ventilation

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

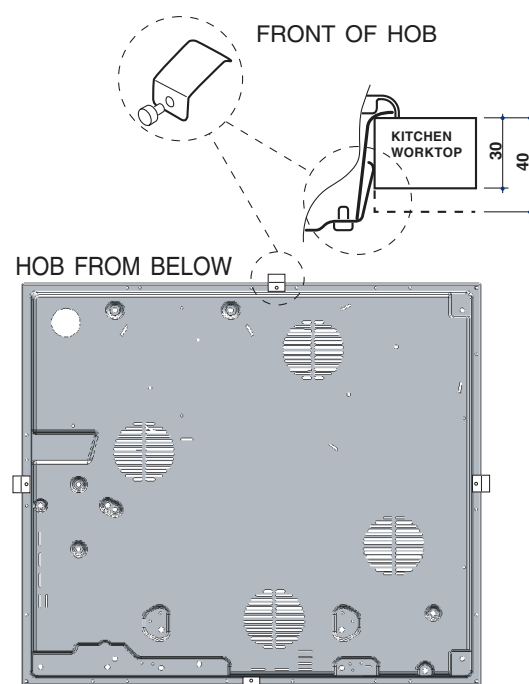
- At a minimum distance of 40 mm from the back panel or any other vertical surfaces.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.



Fixing

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

Any deformities caused by improper fixing could alter the features of the hob and consequently affect its performance.



Fix the hob as follows:

1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

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

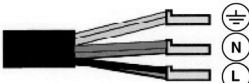

! All parts that ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

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

Single-phase connection

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

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

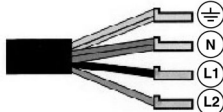

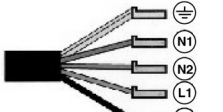

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:

Voltage and mains frequency

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

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

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

Connecting the electricity supply cable to the mains

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

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

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

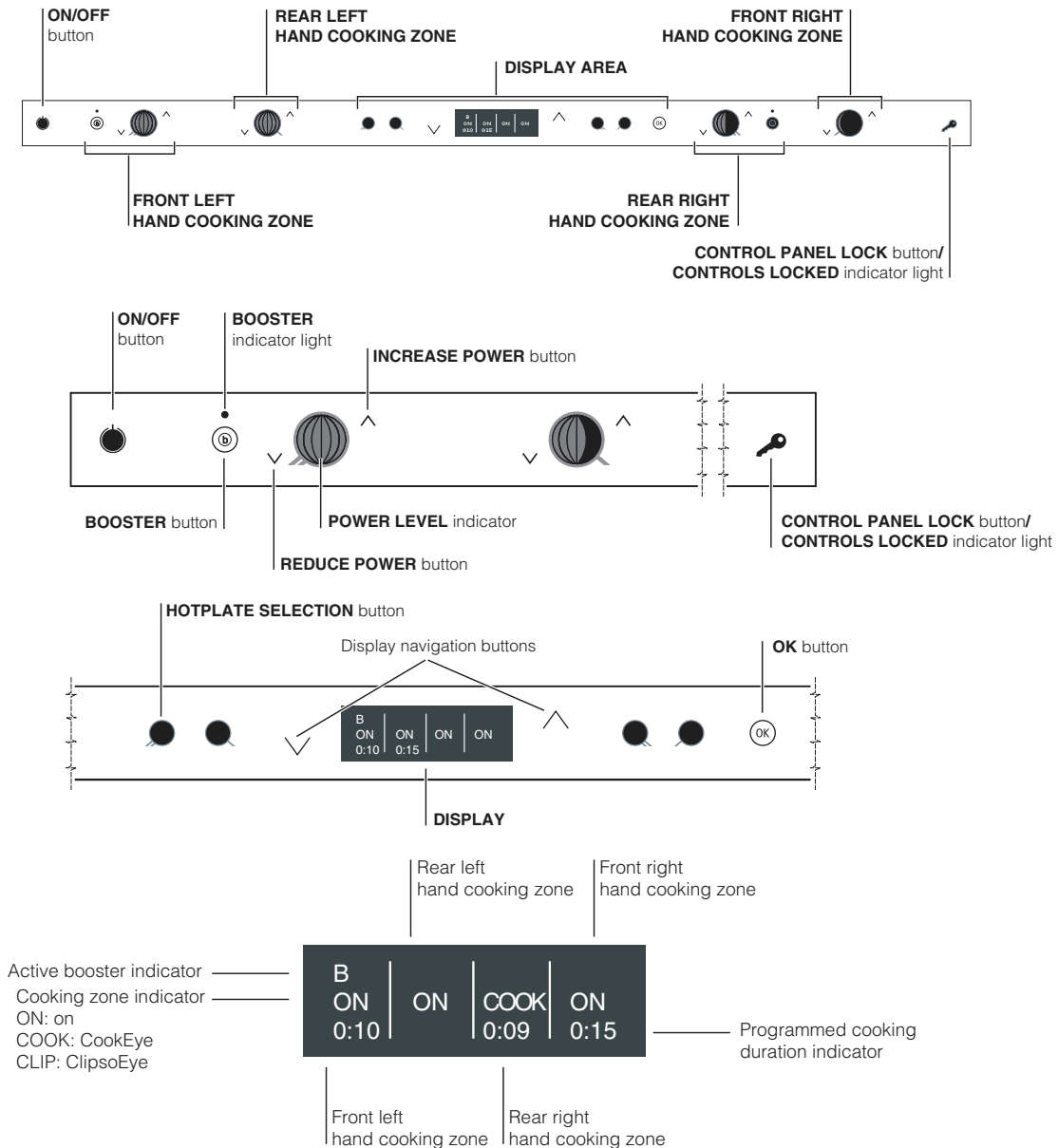
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

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

Description of the appliance

GB

Control panel



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

Technical description of the cooking zones

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

HOBS	TIL 642
Cooking zone	Wattage
Back right	DI 2400 W– B 3000 W
Front right	I 1200 W – 600 W if*
Front left	DI 2400 W– B 3000 W
Back left	I 1200 W – 600 W if*
Maximum total wattage	7200 W

Key:

I = single induction cooking zone

DI = double induction cooking zone

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

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

Start-up and use

GB

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

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

Switching the oven on for the first time

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

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

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

Key tone

Enables the volume of the control panel to be adjusted.

To set the desired level, select a value using the ∇ and \wedge buttons at the side of the display and press the "OK" button to confirm. There are 3 available options:

OFF: volume off (although the buzzer remains active).

MIN: minimum volume.

MAX: maximum volume.

Contrast

Enables the contrast of the display to be adjusted.

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

Fine tuning

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

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


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

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


Timer

Enables the timer to be set independently of the cooking zone operation. Adjust the minutes by pressing the ∇ and \wedge buttons and press "OK" to confirm. The timer begins counting down immediately. When the set time period has elapsed a buzzer will sound (for 1 minute).

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

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

Switching on the hob


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

Switching on the cooking zones

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

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

Booster function

The booster function may be used to shorten heating-up times. It is activated by pressing the  button.

This function boosts the power of the relevant zone to 3000 W.

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

Switching off the cooking zones


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

Programming the cooking zones

Cooking programme duration

! The cooking zone must be switched on.

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

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

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

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

The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.


Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

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

Power level

! The cooking zone must be switched off.

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

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

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

Memorising information


! The cooking zone must be switched off.

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

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

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


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

1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the hotplate you wish to programme.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the ∇ and \wedge buttons to select the "MEMORISE" command and press "OK" to confirm.
4. The display will present the following options:
 RECORD: enables the memorisation process to begin.
 CANCEL: enables the user to exit the memorise function.


5. Press the ∇ and \wedge buttons to select the "RECORD" option and press "OK" to confirm. The display will show "MEMORISE REC". This means memorisation has started.
6. Select the desired power level. The function will record all subsequent changes.
7. Press the "OK" button to confirm the memorisation process.
8. The display will present the following options:
 - SAVE: enables the recently completed sequence to be memorised.
 - CANCEL: enables the user to exit the memorise function without entering the recently completed sequence.
9. Press the ∇ and \wedge buttons to select the desired option and press "OK" to confirm. If you select SAVE the memorised sequence will be entered automatically with the name "MEMO".
10. Select the "EXIT" command and press "OK" to confirm.

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

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

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

Once the MEMO mode has been activated, to return to the manual mode press the ∇ and \wedge buttons at the side of the power level indicator. From this moment on the power level will be set manually. A memorised programme may be deleted only if the cooking zone is switched off.



1. Press the  button at the side of the display which corresponds to the cooking zone for which a sequence has been memorised.
2. The display will show the menu dedicated to that cooking zone.
3. Press the ∇ and \wedge buttons to select the "MEMO" command and press "OK" to confirm.
4. Press the ∇ and \wedge buttons to select the "DELETE" command and press "OK" to confirm.


5. The sequence memorised previously will be deleted.

It is also possible to delete the sequence by memorising a new one.

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

Control panel lock




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

When the controls are locked it is still possible to switch off the hob. To deactivate it, switch the hob on and press the illuminated  button for 3 seconds.





DEMO mode

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


To activate the DEMO mode:

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

To deactivate the DEMO mode:

1. To deactivate the DEMO mode .
2. Press the  and  buttons in sequence, then press the  button and hold for 2 seconds. A buzzer sounds and the display shows the text DEMO OFF.
3. The hob will now operate normally.

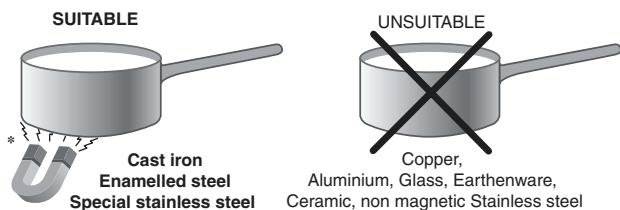
Switching off the hob

Press the  button to switch the appliance off.

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

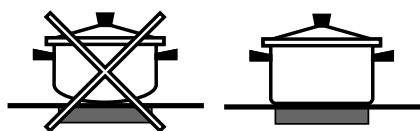
Practical advice on using the appliance

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



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

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



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



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

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it.

If the indicator light is flashing, it may indicate:

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

Residual heat indicators

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

Overheating protection

If the electronic components overheat, the hob switches off automatically and the power level indicator will show the two external parts or the two internal and the two external parts as active. When the temperature has reached a more appropriate level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

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

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

Buzzer

Can also indicate several irregularities:

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

Special Functions

GB

Cookeye® function

Cookeye® enables the power of the hotplate to be automatically controlled via a sensor, and allows the optimum temperature for the selected cooking programme to be reached.

The hob has five assisted cooking functions, controlled by the two Cookeye® modules which are supplied with the appliance.

WATER

Informs you when the water has reached boiling point and it is time to add the food you wish to cook.

SAUCE

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

MILK

Milk can be heated without boiling over.

OIL

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

BUTTER

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

Starting the Cookeye® function

! The Cookeye® module is only compatible with saucepans, frying pans and casseroles in the “Perfection” range by Tefal.



1. Clip the Cookeye® onto the handle of the cookware, turning it towards the centre (*see figure*).

2. Switch the hob on and place the cookware on the required cooking zone.

3. Switch on the Cookeye® by pressing the red button.

4. The display shows “SELECT A COOKING ZONE” and the 4 hotplate selection buttons at the side of the display (corresponding to the inactive cooking zones) will flash at the same time.

5. Press the button corresponding to the desired cooking zone.

6. The display will show the menu with the list of possible cooking programmes:

WATER
SAUCE
MILK
OIL
BUTTER

7. Select the cooking function by pressing the \checkmark and \wedge buttons and press “OK” to start cooking.

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

! Depending on the initial temperature recorded by the CookEye®, the hob may also automatically activate the booster for the relevant hotplates.

Cooking with CookEye®

It is not possible to programme a cooking time when using the MILK, OIL and BUTTER cooking programmes.

When the contents of the pan reach the optimal temperature, the hob buzzer will sound, a short beep will be emitted every 15 seconds and the display will show the text COOK OK.


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





When the WATER and SAUCE cooking programmes are started the display requests that a duration is set. Adjust the minutes by pressing the \checkmark and \wedge buttons at the side of the display and press “OK” to confirm.



During the WATER cooking programme, once the boiling temperature has been reached, the hob emits an alarm: two short beeps will be emitted every seconds and the display will show the text COOK OK. The timer begins counting down once food has been placed inside the pan.


During the SAUCE cooking programme the timer begins counting down once the optimal reduction temperature has been reached and the hob emits a sound signal.

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

To modify the duration set previously, press the  button at the side of the display corresponding to the cooking zone being used.

Press the  and  buttons to select the "DURATION" option and press "OK" to confirm. Adjust the minutes by pressing the  and  buttons at the side of the display and press "OK" to modify the time.

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

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

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

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



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



! Do not use Cookeye® with a lid over the cookware or a utensil inside it (ladle, spoon, whisk, etc.). Make sure that steam from the pan is not blown towards the Cookeye® lens, as this could disrupt its "observation" function.

Switching off the Cookeye®

Press and hold the red button for 3 seconds.

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

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

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

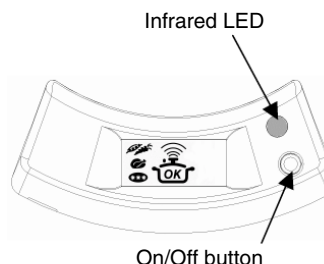
Clipso Eye function



Enables completely automated pressure cooking. The Clipso Eye module should be used with the Clipso Control pan to automatically regulate

pressure and to automatically switch the hotplate off after the cooking programme has ended.

Starting the Clipso Eye function

! The Clipso Eye module can only be used with the Clipso Control pan.



1. Insert the Clipso Eye into the space provided in the Clipso pan.
2. Switch on the hob and put the Clipso pan on one of the two cooking zones at the rear right hand side or the front left hand side of the hob..
3. Press the on/off button on the Clipso Eye.
4. The display shows "SELECT A COOKING ZONE" and the 2 hotplate selection buttons at the side of the display will flash at the same time.
5. Select one of the 3 cooking programmes on the lid of the Clipso pan.
6. The display requests that a duration is set. Adjust the minutes by pressing the  and  buttons at the side of the display and press "OK" to confirm.

Cooking with Clipso Eye



Cooking will start automatically once the programme has been confirmed. The power level indicators for the relevant hotplate will remain lit and the following symbol will be shown on the module display: (see diagram).






Once the optimal pressure has been reached (the pan releases steam) the timer begins to count down automatically. At the end of the cooking programme, the buzzer sounds and the hotplate switches off. The Clipso Eye module remains active. For instructions on how to switch it off, please refer to the paragraph entitled "Deactivating the Clipso Eye".



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

If it is necessary to interrupt the cooking programme (for example, to add ingredients), switch off the Clipso Eye Module and programme the cooking time again.

! The maximum cooking time which can be set for this function is one hour.


To modify the set duration:



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



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

Deactivating the Clipso Eye

Press and hold the red button for 3 seconds.

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

Press the  and  buttons to select "CLIPSO EYE" and press "OK" to confirm.

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

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

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

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

General safety

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

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

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

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

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

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

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

The induction hob generates short range electromagnetic fields.

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

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

Disposal



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

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

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

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

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

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

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

Stainless steel frame

(only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.

After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

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

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:

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

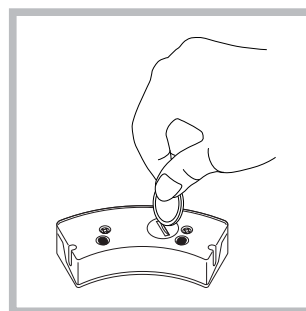
! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Cookeye® Maintenance

- Clean the Cookeye® regularly with a damp sponge that has been soaked in washing up liquid and dry it with absorbent kitchen roll or a dry cloth.
- Make sure the lens is always clean. If there are spots of grease on it, clean it with a cotton bud soaked in non-abrasive, non-corrosive glass cleaner.
- Do not wash the Cookeye® under running water or in the dishwasher.

Changing the Clipso Eye batteries

The life span of the Clipso Eye batteries depends on the frequency of its use. As soon as you notice Clipso Eye is not working as it should, remove the batteries and change them (reference LR54). To take out the batteries, open the compartment with a coin (*see picture*).



! The two batteries are alkaline manganese and contain mercury: as soon as they have been changed, put the old batteries in a specific collection container.



Italiano, 1



English, 15



Français, 29



Nederlands, 43



Deutsch, 57

TIL 642

Sommaire

FR

Installation, 30-31

Positionnement
Raccordement électrique

Description de l'appareil, 32-33

Tableau de bord
Description technique des foyers

Mise en marche et utilisation, 34-38

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

Fonctions spéciales, 38-40

Fonction Cookeye®
Fonction Clipso Eye

Précautions et conseils, 41

Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 42

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



Scholtès

Installation

FR

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

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

Positionnement

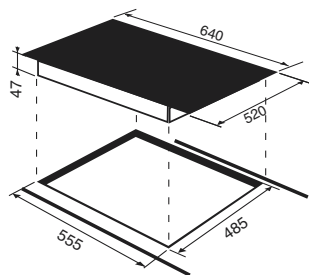
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir *Précautions et conseils*).

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

Encastrement

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

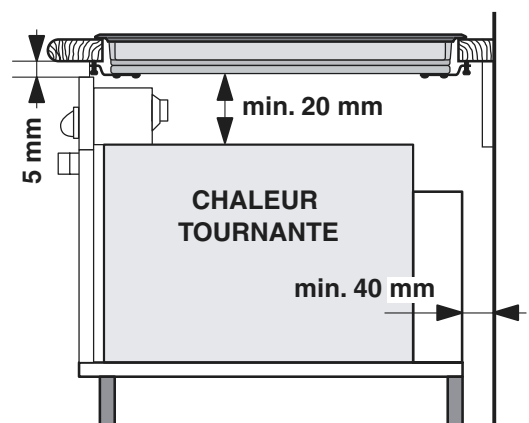
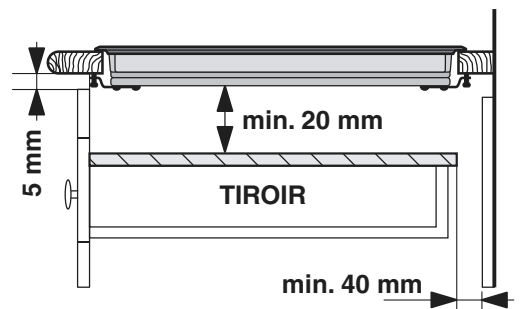
- le matériau du plan d'appui doit pouvoir résister à une température d'environ 100°C;
- en cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il faut que ce dernier soit équipé d'un dispositif de refroidissement par ventilation forcée;
- éviter d'installer la table de cuisson au-dessus d'un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



Aération

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

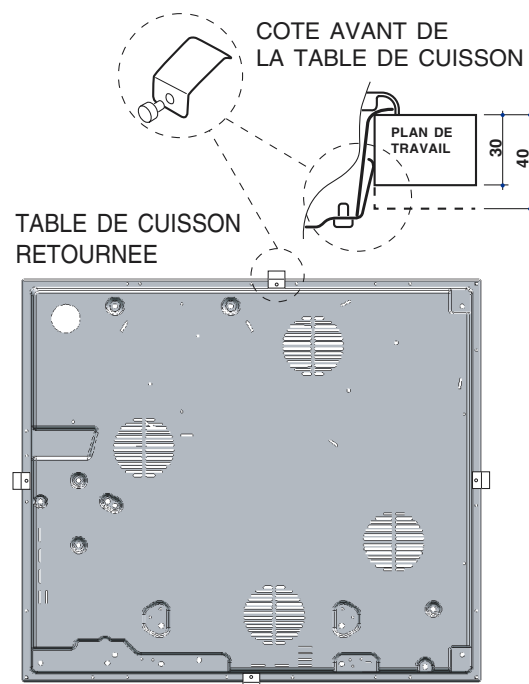
- à au moins 40 mm de distance du mur arrière ou de toute autre surface verticale;
- de manière à ce qu'il reste au moins 20 mm de distance entre la découpe d'encastrement et le meuble en dessous.



Fixation

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

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



Pour sa fixation, procéder comme suit :

1. Se servir des vis courtes sans pointe pour visser les 4 ressorts de centrage dans les trous prévus sur chaque côté de la table, en leur milieu;
2. insérer la table de cuisson dans la découpe prévue, bien au centre et bien appuyer tout autour du cadre pour que la table adhère parfaitement au plan d'appui.

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

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

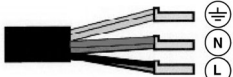
! Toutes les parties qui servent de protection doivent être fixées de manière à ne pouvoir être enlevées qu'avec l'aide d'un outil.

Raccordement électrique

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

Raccordement monophasé

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

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

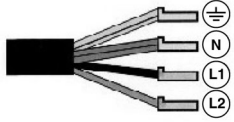
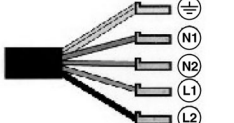
Autres types de branchement

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

Tension type et fréquence réseau

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

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

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

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

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

Avant de procéder au branchement, s'assurer que :

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

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

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

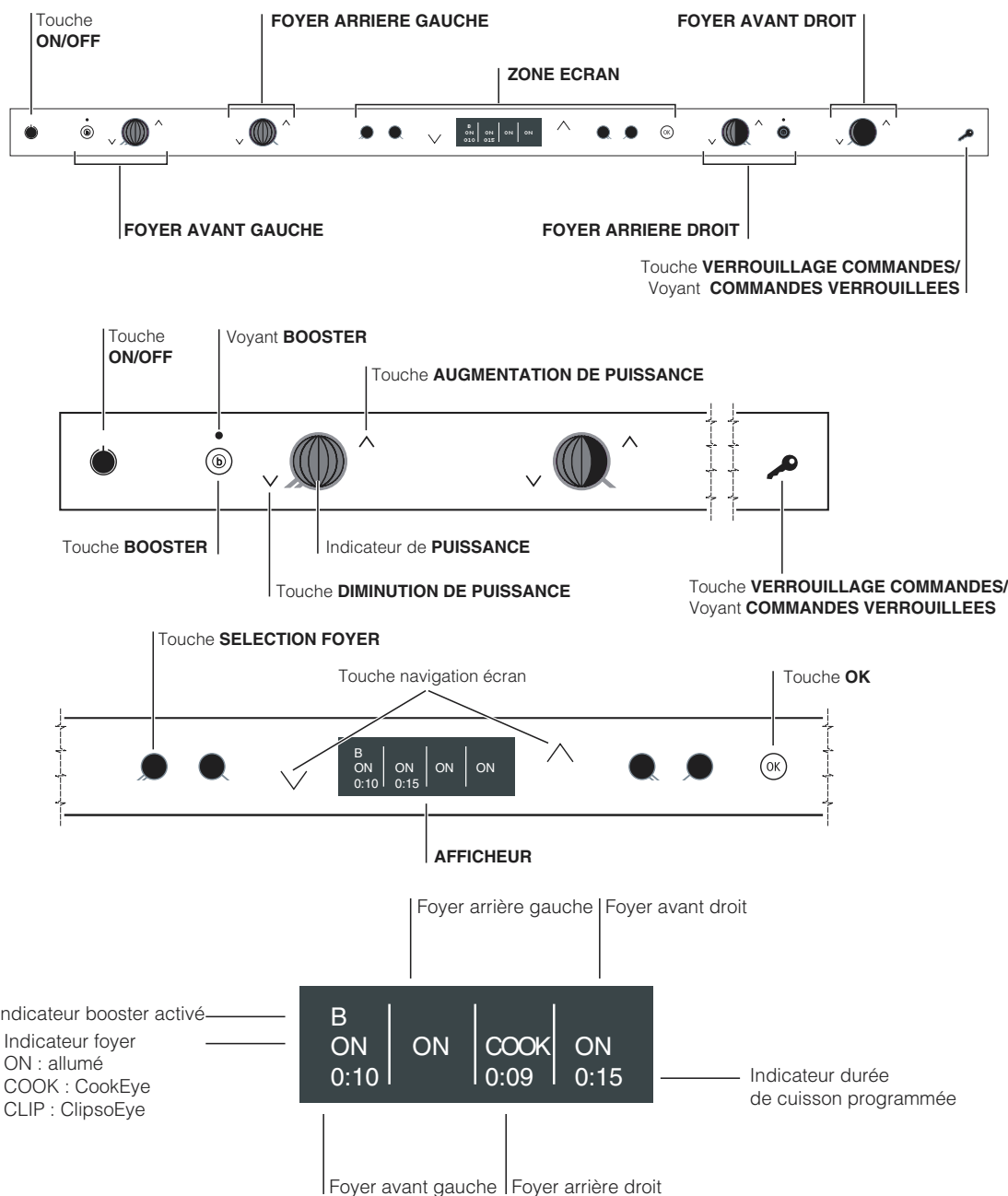
! Le câble doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé.

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

Description de l'appareil

FR

Tableau de bord



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

Description technique des foyers

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

TABLES DE CUISSON	TIL 642
Foyers	Puissance
Arrière Droit	ID 2400 W – B 3000 W
Avant Droit	I 1200 W – 600 W se*
Avant gauche	ID 2400 W– B 3000 W
Arrière gauche	I 1200 W – 600 W se*
Puissance maxi. totale	7200 W

Légende :

I = foyer à induction simple

ID = foyer à induction double

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

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

Mise en marche et utilisation

FR

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

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

Première mise en service

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

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

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

Niveau touches

Pour régler le volume du clavier.

Pour choisir l'intensité souhaitée, utiliser les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Choix possible entre 3 options :
OFF : éteint (les signaux sonores sont activés).
MIN : volume minimum.
MAX : volume maximum.

Contraste

Pour régler le contraste de l'écran.

Pour choisir la luminosité souhaitée, utiliser les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Possibilité de choix entre 6 niveaux de luminosité.

"Fine tuning"

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

Pour choisir le réglage souhaité, utiliser les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur et appuyer sur la touche "OK" pour valider. Choix possible entre 2 options :

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


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

Minuteur


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

Le compte à rebours du minuteur démarre aussitôt. A l'expiration du temps fixé, un signal sonore retentit (durée 1 minute).

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

! La modification des paramètres généraux de la table de cuisson ne peut avoir lieu que quand la table est sous tension et que les touches  sur les côtés de l'afficheur sont allumées. Appuyer sur les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'afficheur pour accéder aux options décrites plus haut.

Mise sous tension de la table de cuisson


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

Allumage des foyers

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

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

Fonction booster

Pour accélérer la montée en température, une fonction booster est disponible, pour l'activer appuyer sur la touche .

Cette fonction suralimente à 3000 W le foyer concerné. Le booster s'arrête automatiquement après 4 minutes. Tant que le booster est activé, le foyer avant ou arrière correspondant est limité à la puissance maximale de 600 W (par ex. : si le booster est activé sur le foyer arrière droit, la puissance du foyer avant droit s'abaisse). Toute puissance supérieure est signalée par le clignotement des niveaux de puissance excédents qui sont rétablis à la fin de la fonction booster.

Extinction des foyers


- Appuyer sur la touche ∇ à côté de l'indicateur de puissance : la puissance du foyer descend progressivement jusqu'à extinction.
- Ou bien appuyer simultanément sur les touches ∇ et \wedge : le foyer s'éteint.

Programmation des foyers

Durée d'une cuisson

! Le foyer doit être allumé.

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

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

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

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

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


Procéder de même pour tous les foyers que l'on souhaite programmer.

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

Niveau de puissance

! Le foyer doit être éteint.

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

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

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

Mémoriser


! Le foyer doit être éteint.

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

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

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


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

1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer que l'on souhaite programmer.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches ∇ et \wedge sélectionner "MEMORISER" et appuyer sur "OK" pour valider.
4. L'écran affiche les options suivantes :
 ENREGISTRER : permet de démarrer l'enregistrement.
 ANNULER : pour quitter la fonction Mémoriser.

5. Par pression sur les touches \downarrow et \uparrow sélectionner "ENREGISTRER" et appuyer sur "OK". L'écran affiche "MEMORISER REC". La mémorisation démarre.
 6. Choisir le niveau de puissance souhaité. La fonction enregistre les modifications successives.
 7. Appuyer sur la touche "OK" pour stopper la mémorisation.
 8. L'écran affiche les options suivantes :
 - SAUVEGARDER : pour mémoriser la séquence qui vient de finir.
 - ANNULER : pour quitter la fonction mémorisée sans enregistrer la séquence qui vient de finir.
 9. Par pression des touches \downarrow et \uparrow effectuer la sélection voulue et appuyer sur "OK" pour valider.
- En cas de choix de SAUVEGARDER, la séquence mémorisée est automatiquement enregistrée sous le nom "MEMO".
10. Sélectionner "QUITTER" et appuyer sur "OK" pour valider.


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

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

1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer sur le quel une séquence a été mémorisée.
2. L'écran affiche le menu dédié à ce foyer.
3. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "MEMO" et appuyer sur "OK" pour valider.
4. Par pression des touches \downarrow et \uparrow sélectionner "DEMARRER" et appuyer sur "OK" pour valider.
5. Le foyer s'allume et répète la séquence précédemment mémorisée jusqu'à son extinction. Tout changement de niveau de puissance est signalé par un bip.

Une fois que le mode MEMO est activé et pour revenir au mode manuel, appuyer sur les touches \downarrow et \uparrow sur les côtés de l'indicateur du niveau de puissance. A partir de ce moment-là, la puissance ne peut être sélectionnée que manuellement.



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


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

Il est également possible d'annuler la séquence en en mémorisant une autre.

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

Verrouillage des commandes




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

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




Mode Démonstration

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


Pour activer le mode DEMO :

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

Pour désactiver le mode DEMO :

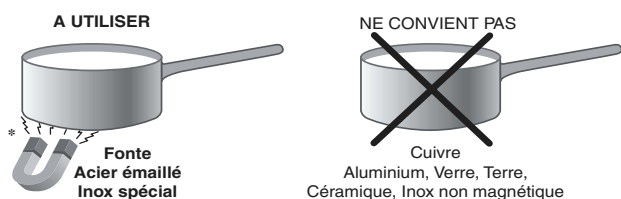
1. Mettre la table de cuisson sous tension .
2. Appuyer à la suite sur les touches  puis sur la touche  pendant 2 secondes. Un signal sonore retentit et l'écran affiche DEMO OFF;
3. la table passe ensuite à son fonctionnement normal.

Extinction de la table de cuisson

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

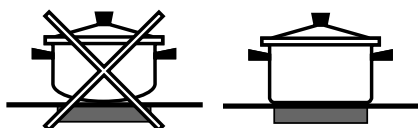
Conseils d'utilisation de l'appareil

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



Pour obtenir de meilleures performances de la table de cuisson :

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



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



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

Les sécurités

Détection de récipient

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

Le voyant clignotant peut signaler :

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

Indicateurs de chaleur résiduelle

Après enlèvement de la casserole et tant que la température du foyer reste supérieure à 60°C, un élément de l'indicateur de puissance se met à clignoter pour éviter tout risque de brûlure.

Surchauffe

En cas d'échauffement des composants électroniques, la table de cuisson s'éteint automatiquement et l'indicateur de puissance affiche les deux portions extérieures ou bien les deux intérieures et les deux extérieures allumées. Cet affichage disparaît et la table est à nouveau utilisable dès que la température est redescendue à un niveau acceptable.

Interrupteur sécurité

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

Signal sonore

Des anomalies, comme par exemple :

- un objet (casserole, couvercle, ...) 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. Eliminer la cause de dysfonctionnement pour stopper le signal sonore. Dans ces conditions, les commandes se verrouillent automatiquement : pour les déverrouiller, appuyer sur la touche [icône clé], les sélections seront maintenues. Si la cause de l'anomalie n'est pas éliminée, le signal sonore continue à retentir et la table s'éteint.

Fonctions spéciales

FR

Fonction Cookeye®

Le Cookeye® permet, grâce à un capteur, d'adapter automatiquement la puissance nécessaire et d'atteindre la température optimale pour la cuisson sélectionnée.

La table est équipée de cinq fonctions de cuisson assistée, commandées par les 2 modules cookeye® livrés avec l'appareil.

EAU

Il prévient quand l'eau arrive à ébullition et qu'il est temps, par exemple, d'ajouter l'aliment à cuire.

SAUCE

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

LAIT

Le lait est réchauffé sans jamais déborder.

HUILE

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

BEURRE

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

Activation de la fonction Cookeye®

!Le cookeye® est compatible avec les casseroles, sauteuses et poêles de la gamme «perfection» de Tefal.



1. Clipser le cookeye® sur le manche de la casserole en dirigeant le capteur/émetteur vers le centre du récipient (voir figure).

2. Allumer la table de cuisson et placer le récipient sur le foyer souhaité.

3. Allumer le Cookeye® par pression sur le bouton rouge.

4. L'écran affiche "SELECTIONNER UN FOYER" et, en même temps, les 4 touches de sélection des plaques sur les côtés de l'écran correspondant aux foyers éteints se mettent à flasher.

5. Appuyer sur la touche correspondant au foyer souhaité.

6. L'écran affiche le menu avec la liste des cuissons possibles :

EAU
SAUCE
LAIT
HUILE
BEURRE

7. Choisir la fonction de cuisson par pression sur les touches \vee et \wedge et appuyer sur "OK" pour démarrer la cuisson.

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

! Selon la température de départ enregistrée par le CookEye®, la table de cuisson peut aussi activer automatiquement le booster des foyers qui en sont équipés.

Cuisson avec Cookeye®

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

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


Pour les cuissons HUILE et BEURRE, l'aliment peut être placé dans la casserole, dans ce cas tant le signal sonore que visuel s'interrompent et la table de cuisson continue en procédant à un réglage automatique.

Au démarrage des cuissons EAU et SAUCE, l'afficheur demande une programmation de la durée. Régler les minutes à l'aide des touches \vee et \wedge sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour valider.

Pour la cuisson EAU, une fois que la température d'ébullition est atteinte, la table de cuisson émet un signal acoustique : deux bips par seconde et l'écran affiche COOK OK. Le compte à rebours du minuteur démarre une fois que l'aliment a été introduit dans la casserole.

Pour la cuisson SAUCE, le compte à rebours du minuteur démarre une fois que la température optimale de réduction est atteinte, la table de cuisson émet alors un signal sonore.


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

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

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

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

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

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

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


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

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

! Ne pas utiliser le Cookeye® avec un couvercle sur le récipient ni avec un ustensile de cuisine à l'intérieur (louche, cuillère, fouet, etc). Eviter qu'un courant d'air ne pousse la vapeur dégagée par la casserole vers la lentille du Cookeye®, sa fonction d'observation pourrait en être gênée.

Désactiver le Cookeye®

Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton rouge du module.

Ou bien appuyer sur la touche  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer utilisé. Par pression des touches ∇ et \blacktriangle sélectionner la fonction activée et appuyer sur "OK" pour valider. Choisir OFF par pression sur les touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour stopper la fonction activée.

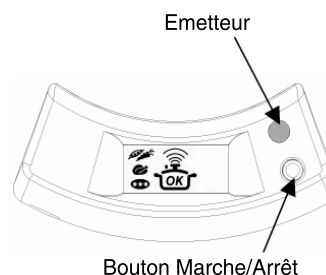
Fonction Clipso Eye

Pour une cuisson sous pression complètement automatisée. Le module Clipso Eye permet d'utiliser la cocotte Clipso Control avec un réglage optimal de

la pression et un arrêt automatique du foyer au bout du temps de cuisson.

Activation de la fonction Clipso Eye

! Le module Clipso Eye n'est compatible qu'avec la cocotte Clipso Control.



1. Fixer Clipso Eye à la place du module déjà fourni avec la cocotte Clipso.
2. Allumer la table de cuisson et placer la cocotte Clipso sur un des deux foyers arrière droit ou avant gauche de la table.
3. Appuyer sur la touche allumé/éteint du module Clipso Eye.
4. L'écran affiche "SELECTIONNER UN FOYER" et, en même temps, les 2 touches de sélection des plaques sur les côtés de l'écran se mettent à flasher.
5. Sélectionner une des 3 cuissons sur le couvercle de la cocotte Clipso.
6. L'afficheur demande une programmation de la durée. Régler les minutes à l'aide des touches ∇ et \blacktriangle sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour valider.

Cuisson avec Clipso Eye



Une fois que la programmation a été confirmée, la cuisson automatique démarre. L'indicateur des niveaux de puissance du foyer utilisé demeure allumé et l'écran du module affiche le symbole (voir figure).






Une fois que la pression optimale est atteinte (un filet de vapeur s'échappe de la cocotte), le compte à rebours démarre automatiquement. Dès que le temps de cuisson est atteint, la table émet un signal sonore et le foyer s'éteint. Le module Clipso Eye reste allumé. Pour l'éteindre, consulter le paragraphe Désactiver le Clipso Eye



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

En cas d'intervention en cours de cuisson (pour ajouter des ingrédients par exemple), désactiver le module Clipso Eye et activer à nouveau la fonction.

! Pour cette fonction, la durée de cuisson maximale programmable est de une heure.






Pour modifier la durée programmée :

1. Appuyer sur une des touches  sur les côtés de l'afficheur correspondant au foyer que l'on souhaite programmer.
2. Par pression des touches  et  sélectionner "DUREE" et appuyer sur "OK" pour valider.
3. Régler les minutes par pression sur les touches  et .
4. Appuyer sur "OK" pour valider. La sélection est mémorisée.

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

Désactiver le Clipso Eye

Appuyer pendant 3 secondes sur le bouton rouge du module.

Ou bien appuyer sur la touche  sur les côtés de l'écran correspondant au foyer utilisé. Par pression des touches  et  sélectionner "CLIPSO EYE" et appuyer sur "OK" pour valider. Choisir OFF par pression sur les touches  et  sur les côtés de l'écran et appuyer sur la touche "OK" pour stopper la cuisson.

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

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.
- 2002/96/CE

Sécurité générale

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

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

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

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

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

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

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

La table induction génère des champs électromagnétiques à courte portée.

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

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

Mise au rebut



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

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

Nettoyage et entretien

FR

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

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

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

- Pour un entretien courant, passer une éponge humide sur la surface de la table et essuyer avec du papier essuie-tout.
- Si la table est sale, frotter avec un produit d'entretien adapté au verre vitrocéramique, rincer et essuyer.
- Pour enlever les salissures en relief, utiliser le grattoir livré avec l'appareil. Intervenir dès que possible, ne pas attendre que l'appareil ait refroidi afin d'éviter toute incrustation des salissures. L'utilisation d'une éponge en fil d'acier inoxydable, spéciale verre vitrocéramique, imprégnée d'eau savonneuse donne d'excellents résultats.

! Le grattoir fourni est coupant : à utiliser avec précaution.

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

Cadre en acier inox

(uniquement pour les modèles avec encadrement)

Un contact prolongé avec une eau très calcaire ou l'utilisation de nettoyants contenant du phosphore peuvent tacher l'acier inox. Nous conseillons de

rincer abondamment et de bien essuyer après entretien. Il est préférable d'éliminer rapidement tout débordement d'eau s'il y a lieu.

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

Démontage de la table

S'il faut démonter la table de cuisson :

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

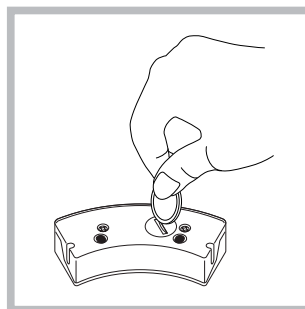
! Il est vivement recommandé d'éviter d'accéder aux mécanismes internes pour tenter une réparation. En cas de panne, contacter le service d'assistance technique.

Entretien du Cookeye®

- Nettoyer régulièrement le Cookeye® avec une éponge légèrement humide imbibée de liquide vaisselle et essuyer avec du papier essuie-tout ou un chiffon sec.
- Veiller à ce que la lentille soit toujours propre. En cas de projection de graisse, la nettoyer avec un coton tige, imbibé d'un nettoyant vitres non abrasif et non corrosif.
- Ne jamais passer le Cookeye® sous le robinet ou au lave-vaisselle.

Changement des piles du Clipso Eye

La durée des piles du Clipso Eye dépend de sa fréquence d'utilisation. En cas de fonctionnement anormal, remplacer les piles (référence LR54). Pour sortir les piles, ouvrir leur compartiment avec une pièce de monnaie (*voir figure*).



! Les deux piles sont alcalines au manganèse et contiennent du mercure : jeter les vieilles piles dans un conteneur spécial pour la collecte des piles usagées.

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE

Deutsch, 57

TIL 642

Inhoud

Installatie, 44-45

Plaatsing
Elektrische aansluiting

Beschrijving van het apparaat, 46-47

Bedieningspaneel
Technische beschrijving van de kookgedeeltes

Starten en gebruik, 48-51

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

Speciale functies, 52-54

Cookeye® Functie
Clipso Eye Functie

Voorzorgsmaatregelen en advies, 55

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering

Onderhoud en verzorging, 56

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De kookplaat verwijderen



Scholtès

Installatie

NL

! Bewaar dit boekje zorgvuldig voor eventuele verdere raadpleging. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat alle nodige informatie voorhanden blijft.

! Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

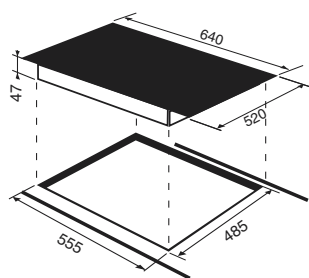
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (zie *Voorzorgsmaatregelen en advies*).

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

Inbouw

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

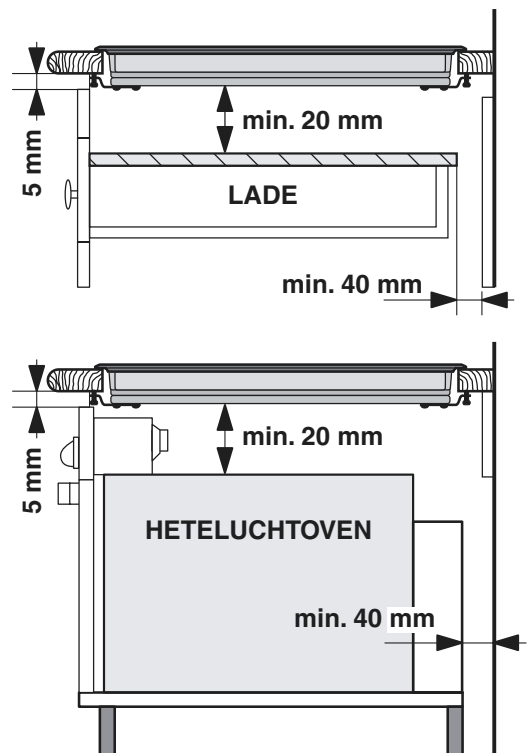
- het keukenblad moet uit hittebestendig materiaal zijn vervaardigd en een temperatuur van circa 100°C kunnen verdragen;
- als de kookplaat boven een oven wordt geïnstalleerd moet deze zijn voorzien van een geforceerd geventileerd afkoelingssysteem;
- installeer de kookplaat nooit boven een vaatwasser: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



Ventilatie

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

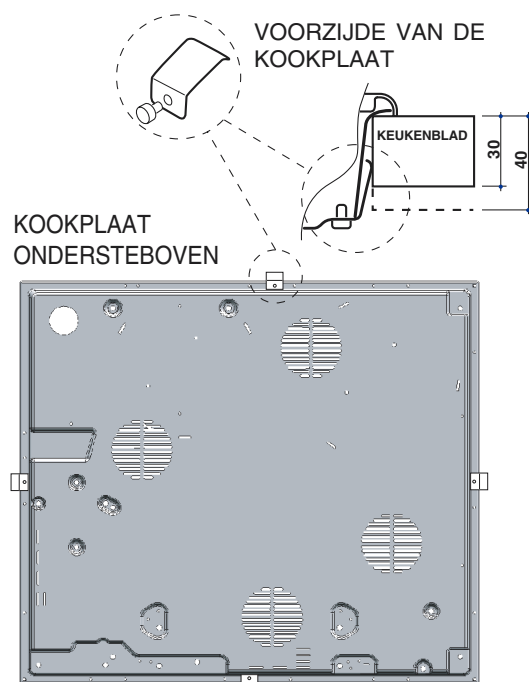
- een minimum afstand van 40 mm van de achterwand of van elk ander verticaal oppervlak;
- op zodanige wijze dat er een minimum afstand overblijft van 20 mm tussen het inbouwmeubel en het onderstaande meubel.



Bevestigen

Het apparaat moet op een absoluut horizontaal oppervlak worden geïnstalleerd.

Eventuele, door onjuiste installatie veroorzaakte vervormingen, kunnen de eigenschappen en de prestaties van de kookplaat aantasten.



Voor het bevestigen moet u als volgt te werk gaan:

1. Schroef met korte, puntloze schroeven de 4 centreringsklemmen in de openingen in het midden van elke zijde van het blad vast;
2. zet de kookplaat in het midden van de opening van het keukenmeubel door gelijke druk uit te oefenen op de hele omtrek totdat de kookplaat perfect aansluit op het keukenblad.

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

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

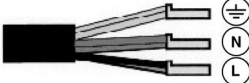

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder gereedschap te gebruiken.

Elektrische aansluiting

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

Eenfasige aansluiting

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

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

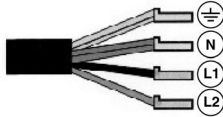

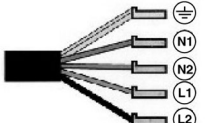

Andere soorten aansluitingen

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

Spanningstype en netfrequentie

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

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

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

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

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

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

Voor het aansluiten moet u controleren dat:

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

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

! Het snoer mag niet gebogen of samengedrukt worden.

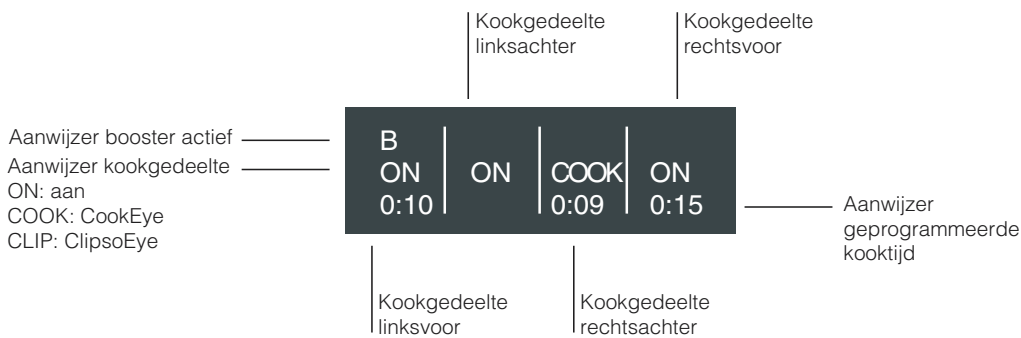
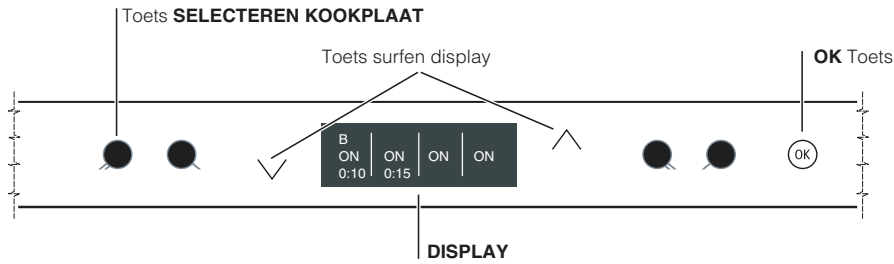
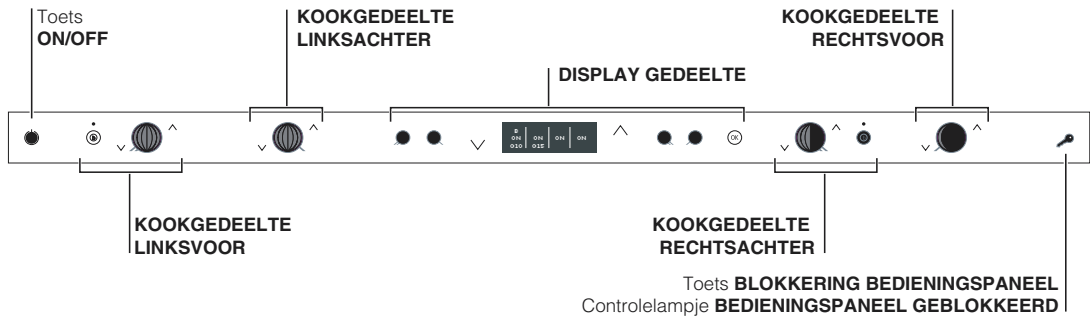
! Het snoer moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

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

Beschrijving van het apparaat

NL

Bedieningspaneel



- Toets **ON/OFF** voor het in- en uitschakelen van het apparaat.
- Toets **BOOSTER** om het extra vermogen - 3000 W - van het kookgedeelte in te schakelen (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BOOSTER** geeft aan dat de booster in het betreffende kookgedeelte aan is.
- Toets **MINDER VERMOGEN** om het vermogen te regelen en de kookplaat uit te zetten (zie *Starten en gebruik*).
- Aanwijzer **VERMOGEN** geeft het bereikte warmteniveau aan.
- Toets **MEER VERMOGEN** om de kookplaat aan te zetten en het vermogen te regelen (zie *Starten en gebruik*).
- Toetsen **SELECTEREN KOOKPLAAT** om in het menu te komen van elk kookgedeelte (zie *Starten en gebruik*).
- Toets **OK** voor bevestiging.
- Toets **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** om te voorkomen dat er ongewilde wijzigingen aan de programmering van het kookvlak worden uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).
- Controlelampje **BLOKKERING BEDIENINGSPANEEL** toont dat de blokkering van het bedieningspaneel is uitgevoerd (zie *Starten en gebruik*).

Technische beschrijving van de kookgedeeltes

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

KOOKPLATEN	TIL 642
Kookgedeeltes	Vermogen
Rechtsachter	ID 2400 W – B 3000 W
Rechtsvoor	I 1200 W – 600 W se*
Linksvoor	ID 2400 W – B 3000 W
Linksachter	I 1200 W – 600 W se*
Max. totaal vermogen	7200 W

Legenda:

I = kookgedeelte met eenvoudige inductie

ID = kookgedeelte met dubbele inductie

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

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

Starten en gebruik

NL

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

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

Eerste ontsteking

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

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

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

Geluid toetsen

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

Contrast

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

Fine tuning

Hiermee regelt u de stroomsterktes van alle kookgedeeltes. Om de gewenste instelling te kiezen selecteert u hem met de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en drukt u op "OK" om te bevestigen. U kunt kiezen tussen 2 opties:
6: de aanwijzer stroomsterkte zal in 6 gelijke delen worden verdeeld
12: de aanwijzer stroomsterkte is in 12 gelijke delen verdeeld


Timer

Hiermee activeert u de timer, onafhankelijk van de werking van de kookgedeeltes. Regel de minuten door te drukken op de toetsen ∇ en \wedge en druk op "OK" om te bevestigen. De timer begint gelijk met aftellen. Het verlopen van de ingestelde tijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (voor de duur van 1 minuut).

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

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

Inschakelen kookplaat

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

Inschakelen kookgedeeltes

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

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

Booster functie

Om de verwarmingstijd te verkorten kunt u de booster functie activeren door op de toets  te drukken. Door middel van deze functie wordt het

vermogen in dit kookgedeelte verhoogd tot 3000 W. De boosterfunctie stopt automatisch na 4 minuten. Zolang de booster actief is, zal het betreffende voorste of achterste kookgedeelte slechts over een maximaal vermogen van 600 W beschikken (bv.: als in het kookgedeelte rechtsachter de booster is ingeschakeld, zal het vermogen in het kookgedeelte rechtsvoor verminderen). Een hoger vermogen wordt aangegeven door het knipperen van de te hoge stroomsterktes die aan het einde van de boosterfunctie weer tot op een normaal niveau worden teruggebracht.

Uitzetten kookgedeeltes

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

Programmering kookgedeeltes

De kookduur

! Het kookgedeelte moet aan zijn.

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

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

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

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

De timer begint gelijk met aftellen. Het einde van de geprogrammeerde kooktijd wordt aangegeven door een geluidssignaal (van 1 minuut) waarna het kookgedeelte uitgaat.

Herhaal de hierboven beschreven procedure voor iedere kookplaat die u wilt programmeren.

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

Niveau stroomsterkte

! Het kookgedeelte moet uit zijn.

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

1. Druk op een van de toetsen $\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc$, aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "STROOMSTERKTE " en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Het display toont de volgende opties:
 DEFAULT: fabriekswaarden
 HOOG: inschakelen op maximaal niveau
 MIDDEN: inschakelen op 50%
 LAAG: inschakelen op minimaal niveau.
5. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de gewenste optie en druk op "OK" om te bevestigen. De instelling wordt opgeslagen.
6. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen.
 B.v.: als u de optie MIDDEN heeft geselecteerd, met behulp van de toetsen \vee of \wedge naast de aanwijzer stroomsterkte, zal de kookplaat op half vermogen aangaan.

Opslaan

! Het kookgedeelte moet uit zijn.

! Het is mogelijk een enkele sequentie op te slaan en op te roepen voor alle kookgedeeltes tegelijk.

! De maximale duur is 3 en een half uur.

! Het is niet mogelijk tegelijkertijd meerdere memo functies in te schakelen.

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

1. Druk op een van de toetsen $\bigcirc\bigcirc\bigcirc\bigcirc$, aan de zijkant van het display, die overeenkomen met de kookplaat die u wilt programmeren.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "OPSLAAN " en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Het display toont de volgende opties:
 OPSLAAN: hiermee begint het opslaan.
 WISSEN: hiermee verlaat u de functie opslaan.

5. Druk op de toetsen \vee en \wedge en selecteer de optie "OPSLAAN"; druk op "OK" om te bevestigen. Het display toont "OPSLAAN REC". Het opslaan gaat van start.
6. Kies de gewenste stroomsterkte. De functie zal de volgende wijzigingen opslaan.
7. Druk op de toets "OK" om het opslaan van de gegevens te bevestigen.
8. Het display toont de volgende opties:
SAVE: hiermee slaat u de zojuist beëindigde sequentie op.
WISSEN: hiermee verlaat u de functie opslaan zonder de zojuist beëindigde sequentie op te slaan.
9. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de gewenste optie en druk op "OK" om te bevestigen. Als u de optie SAVE kiest zal de opgeslagen sequentie automatisch worden opgeslagen onder de naam "MEMO".
10. Selecteer de optie "EXIT" en druk op "OK" om te bevestigen.

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

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




1. Druk op een van de toetsen  aan de zijkant van het display, die overeenkomen met het kookgedeelte waarop een sequentie is opgeslagen.
2. Het display toont het menu wat betrekking heeft op dat kookgedeelte.
3. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "MEMO" en druk op "OK" om te bevestigen.
4. Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer de optie "STARTEN" en druk op "OK" om te bevestigen.
5. Het kookgedeelte gaat aan en herhaalt de voorheen opgeslagen sequentie totdat het kookgedeelte weer uitgaat. Elke verandering in de stroomsterkte zal worden aangegeven door een geluidssignaal. Zodra de modus MEMO is geactiveerd dient u om terug te keren naar de handmatige modus te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van de aanwijzer stroomsterkte. Vanaf dit moment moet de stroomsterkte handmatig worden ingesteld.

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

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

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





Blokking van het bedieningspaneel

U kunt het bedieningspaneel blokkeren om een ongewenste regeling te vermijden (kinderen, schoonmaakhandelingen, enz.). Druk 3 seconden op de toets ; de bediening is geblokkeerd en het display toont "TOETSENBORD GEBLOKK.". Het controlelampje BEDIENINGSPANEEL GEBLOKKEERD gaat aan. Als u het bedieningspaneel weer wilt gebruiken (bv. als u wilt stoppen met koken) moet u de blokkering uitschakelen: Druk 3 seconden op de toets  en het bedieningspaneel wordt weer geactiveerd. Als de blokkering actief is kunt het kookvlak toch uitschakelen. Om hem uit te schakelen moet u de kookplaat aanzetten en de verlichte toets  3 seconden lang indrukken.





DEMO-modus

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


Voor het inschakelen van de Demomodus:

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

Voor het uitschakelen van de Demomodus:

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

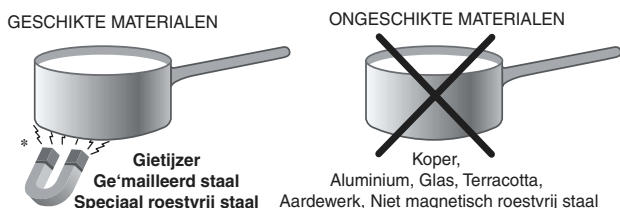
Uitschakelen kookplaat

Druk op de toets ; het apparaat gaat uit.

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

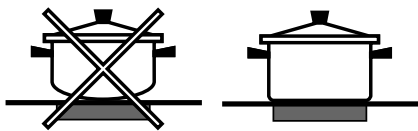
Praktische tips voor het gebruik van het apparaat

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



Om optimale resultaten te bereiken met de kookplaat:

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



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



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

Veiligheidssystemen

Het waarnemen van de pannen

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

controlelampje kan betekenen:

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

Aanwijzers van de resterende warmte

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

Oververhitting

Bij oververhitting van de elektronische elementen zal het kookgedeelte automatisch uitgaan. De aanwijzer van de stroomsterkte zal de twee buitenste gedeeltes tonen of de twee binnenste en de twee buitenste ingeschakeld. Deze aanwijzing verdwijnt en u kunt de kookplaat weer gebruiken zodra de temperatuur voldoende is gezakt.

Veiligheidsschakelaar

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

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

Geluidssignaal

Enkele storingen, zoals:

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

Speciale functies

NL

Cookeye® Functie

Cookeye® staat u door middel van een sensor toe het vermogen van de kookplaat automatisch te regelen zodat u de optimale temperatuur bereikt voor het gekozen kookprogramma.

De kookplaat is voorzien van vijf geprogrammeerde functies, bediend door middel van de 2 bijgeleverde Cookeye® modules.

WATER

Waarschuwt u als het water kookt zodat u weet wanneer u de etenswaren in het water kunt doen.

SAUS

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

MELK

De melk wordt verwarmd zonder dat hij overkookt.

OLIE

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

BOTER

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

Het activeren van de Cookeye® functie

! De Cookeye® module kan alleen gebruikt worden met pannen, koekenpannen en ovenschotels uit de serie "Perfection" van Tefal.



1. Klem de Cookeye® vast aan het handvat van de pan, met de sensor naar het midden van de pan toe (zie afbeelding).

2. Zet het kookvlak aan en plaats de pan op het gewenste kookgedeelte.

3. Druk op de rode knop om de Cookeye® aan te doen.

4. Het display toont "SELECTEER EEN KOOKGEDEELTE". Tegelijkertijd knipperen de 4

toetsen voor het selecteren van de kookplaten, aan de zijkant van het display, naast de kookgedeeltes die uit zijn.

5. Druk op de toets die overeenkomt bij het gewenste kookgedeelte.

6. Het display toont het menu met een lijst van de mogelijke kookfuncties:

WATER
SAUS
MELK
OLIE
BOTER

7. Regel de kookfunctie door te drukken op de toetsen \vee en \wedge en te drukken op "OK" om het koken te starten.

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

! Naar gelang de begintemperatuur die door de CookEye® wordt waargenomen, kan het kookvlak ook automatisch de booster activeren op de platen waar deze aanwezig is.

Koken met Cookeye®

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

Zodra bij het koken van WATER dit de optimale temperatuur heeft bereikt zal het kookvlak een geluidssignaal weergeven: twee korte piepsignalen elke seconde en het display toont de tekst COOK OK. Het terugtellen van de timer begint zodra u het voedsel in de pan heeft gedaan.

Bij het koken van de SAUS begint het terugtellen van de timer zodra de optimale reductietemperatuur is bereikt. Het kookvlak geeft een geluidssignaal weer. Als de ingestelde tijd verstreken is gaat het kookgedeelte uit.

Om de voorheen ingestelde duur te wijzigen drukt u op de toets  aan de zijkant van het display, naast het betreffende kookgedeelte dat in gebruik is. Druk op de toetsen ∇ en \wedge , selecteer de functie "DUUR" en druk op "OK" om te bevestigen. Regel de minuten door te drukken op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om de tijd te wijzigen.

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

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

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

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

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

! Gebruik de Cookeye® niet met een deksel op de pan of met keukengerei erin (pollepel, lepel, garde, enz.). Vermijd dat er door eventuele tocht stoom vanuit de pan op de lens van de Cookeye® terecht komt; de "observerende" functie zou kunnen worden verstoord.

De Cookeye® functie uitschakelen

Houd de rode toets van de module 3 seconden lang ingedrukt.

Of druk op de toets     aan de zijkant van het display, naast het kookgedeelte dat in gebruik is.

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

Kies OFF door te drukken op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om de actieve functie te onderbreken.

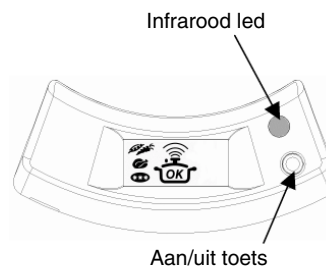
Clipso Eye Functie

Voor het volledig geautomatiseerd hogedruk snelkoken van gerechten. Door middel van de Clipso Eye module kunt u de Clipso Control pan

gebruiken waarbij er een optimale regeling van de druk plaatsvindt en de plaat aan het einde van de kooktijd automatisch wordt uitgeschakeld.

Het activeren van de Clipso Eye functie

! De Clipso Eye module kan alleen worden gebruikt met de Clipso Control pan.



1. Steek de Clipso Eye in bijgeleverde module van de Clipso pan.
2. Steek de kookplaat aan en plaats de Clipso pan op ofwel de achterste plaat rechts of de voorste plaat links van het kookgedeelte.
3. Druk op de aan/uit toets van de Clipso Eye module.
4. Het display toont "SELECTEER EEN KOOKGEDEELTE". Tegelijkertijd knipperen de 2 toetsen voor het selecteren van de kookplaten, aan de zijkant van het display.
5. Selecteer een van de 3 kookprogramma's op het deksel van de Clipso pan.
6. Het display vraagt nu dat u de tijdsduur instelt. Regel de minuten door te drukken op de toetsen ∇ en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om te bevestigen.

Koken met de Clipso Eye



Nadat u de programmering heeft bevestigd zal het automatisch koken van start gaan. De indicaties van de stroomsterkte van het gebruikte kookgedeelte blijven aan en op het display van de module blijft het symbool zichtbaar. (zie afbeelding).

Zodra de optimale druk is bereikt (er komt een beetje stoom uit de pan) zal het terugtellen automatisch van start gaan. Als de kooktijd is afgelopen laat de kookplaat een geluidssignaal horen en gaat de plaat uit. De Clipso Eye module blijft aan. Om hem uit te zetten zie paragraaf Uitschakelen Clipso Eye

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

Als u tijdens de kooktijd moet ingrijpen (bv. voor het toevoegen van ingrediënten) schakelt u de Clipso Eye module uit en activeert u de functie opnieuw.

! Voor deze functie is de maximale kooktijd die u kunt instellen één uur.

Om de ingestelde tijd te wijzigen:

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

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

Uitschakelen Clipso Eye

Houd de rode toets van de module 3 seconden lang ingedrukt.

Of druk op de toets  aan de zijkant van het display, naast het kookgedeelte dat in gebruik is.

Druk op de toetsen \vee en \wedge selecteer "CLIPSO EYE" en druk op "OK" om te bevestigen.

Kies OFF door te drukken op de toetsen \vee en \wedge aan de zijkant van het display en druk op "OK" om het koken te onderbreken.

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

CE Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:

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

Algemene veiligheid

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

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

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

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

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

De kookplaat voldoet aan alle geldende normen betreffende elektromagnetische storing.

Dit product is aldus in volkomen overeenstemming met de voorschriften van de wet (richtlijn 89/336/EEG). Het ontwerp is zodanig ontworpen dat het geen storingen veroorzaakt bij andere elektrische apparaten die worden gebruikt, mits ook dezen voldoen aan bovengenoemde normen.

De inductieplaat creëert elektromagnetische velden op korte afstand.

Teneinde ieder risico van storing tussen de kookplaat en de pacemaker te vermijden moet deze laatste ook voldoen aan de geldende normen.

Wat dat betreft kunnen wij slechts de conformiteit van ons eigen product garanderen. Voor informatie omtrent conformiteit of eventuele problemen verzoeken wij u zich tot uw behandelend arts te wenden of tot de fabrikant van de pacemaker.



Afvalverwijdering

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

Onderhoud en verzorging

NL

De elektrische stroom afsluiten

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

Reinigen van het apparaat

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

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

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

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

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

Roestvrij stalen rand

(alleen in modellen met lijst)

Roestvrij staal kan vlekken gaan vertonen als er voor langere tijd kalkhoudend water op blijft liggen of als gevolg van gebruik van schoonmaakmiddelen die

fosfor bevatten. Spoel en droog de kookplaat altijd goed af nadat u hem heeft schoongemaakt. Droog gemorst water altijd meteen goed af.

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

De kookplaat verwijderen

Als u de kookplaat moet verwijderen:

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

! U mag nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren.

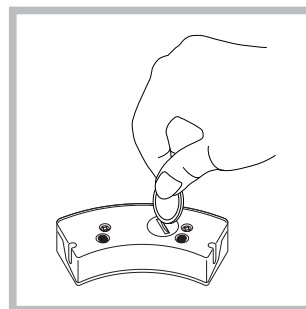
Als er een storing is moet u contact opnemen met de Service Dienst.

Onderhoud van de Cookeye®

- Reinig de Cookeye® regelmatig met een spons met vloeibaar afwasmiddel en droog hem af met keukenpapier of een droge doek.
- Zorg ervoor dat de lens altijd schoon is. Vetspetters verwijdert u met wattenstokjes gedoopt in een schoonmaakmiddel voor glas dat niet schuurt en niet bijtend is.
- Was de Cookeye® nooit onder stromend water of in de vaatwasser.

Vervangen van de batterijen van de Clipso Eye

De duur van de batterijen van de Clipso Eye hangt af van het gebruik ervan. Zodra u merkt dat de werking achteruit gaat verwijdert u de batterijen en vervangt u ze (referentie LR54). Voor het verwijderen van de batterijen opent u het doosje met een muntje (*zie afbeelding*).



! Het zijn twee alkalinebatterijen met mangaan en bevatten kwik: wanneer u ze vervangt moet u de oude batterijen in een speciale bak voor gescheiden afval doen.

IT

Italiano, 1

GB

English, 15

FR

Français, 29

NL

Nederlands, 43

DE**Deutsch, 57****TIL 642**

Inhaltsverzeichnis

Installation, 58-59

Aufstellung
Elektroanschluss

Beschreibung des Gerätes, 60-61

Bedienfeld
Technische Beschreibung der Kochzonen

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 62-65

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

Spezialfunktionen, 66-68

Cookeye®-Funktion
Clipso Eye-Funktion

Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise, 69

Allgemeine Sicherheit
Entsorgung

Reinigung und Pflege, 70

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz
Reinigung Ihres Gerätes
Demontage des Kochfeldes

**Scholtès**

Installation

DE

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

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

Aufstellung

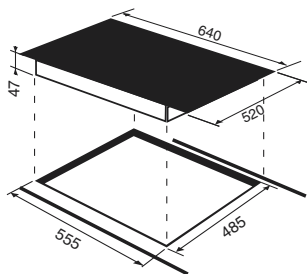
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise*).

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

Einbau

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

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

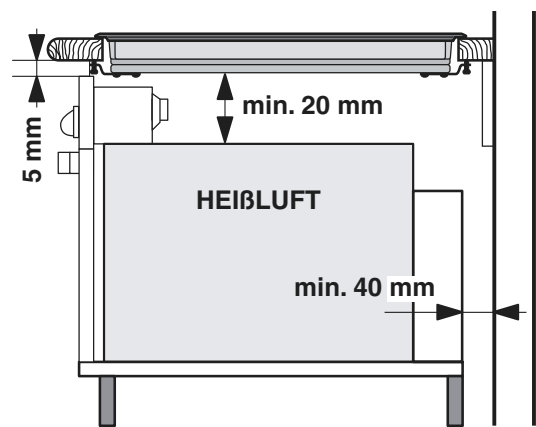
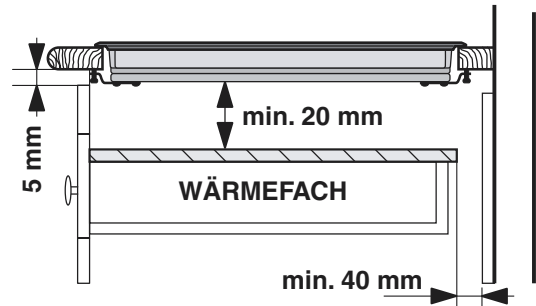


Belüftung

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

- in einem Abstand von mindestens 40 mm von der dahinter liegenden Wand bzw. jeder anderen vertikalen Fläche;

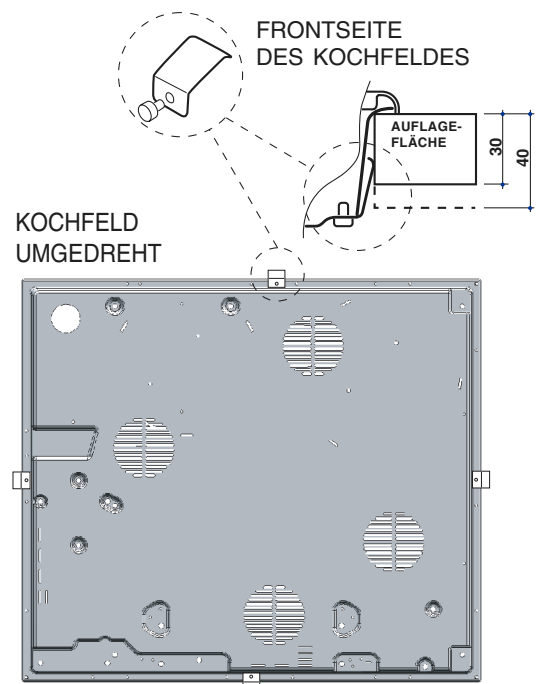
- um einen Abstand von mindestens 10 mm zwischen dem für den Einbau bestimmten Ausschnitt und dem entsprechenden Unterschrank zu gewährleisten.



Befestigung

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

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



Verfahren Sie zur Befestigung wie folgt:

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

! Die Schrauben der Zentrierungsfedern müssen unbedingt zugänglich sein.

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

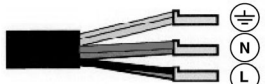

! Alle zum Schutz dienenden Teile müssen so befestigt werden, dass ein Entfernen derselben, ohne ein Werkzeug zu Hilfe nehmen zu müssen, nicht möglich ist.

Elektroanschluss

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

Einphasenanschluss

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

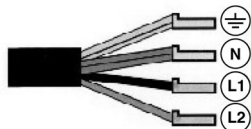

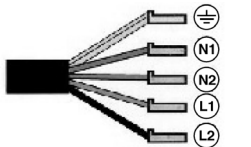

Netzspannung und -frequenz	Elektrokabel	Anschluss der Drähte
230V 1+N ~ 50 Hz		 : gelb/grün; N: die 2 blauen Drähte zusammen L: braun zusammen mit schwarz

Andere Anschlussarten

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

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

Schließen Sie die Drähte gemäß nachfolgender Tabelle und Zeichnungen an:

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

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

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

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

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

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

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

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

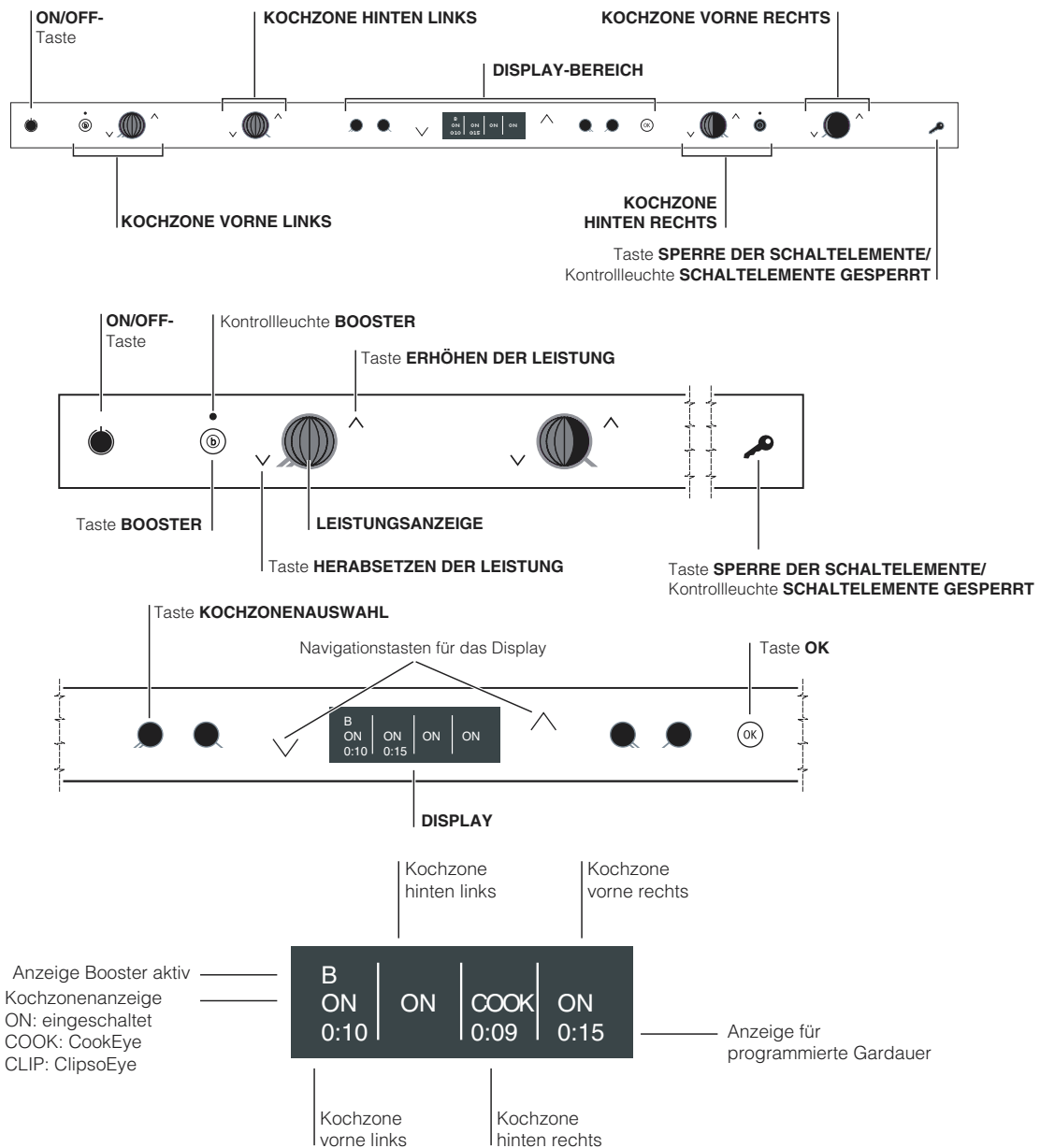
! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

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

Beschreibung des Gerätes

DE

Bedienfeld



- Taste **ON/OFF**: Zum Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes.
- Taste **BOOSTER**: Mittels dieser kann die Kochzonenleistung auf 3000 W erweitert werden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **BOOSTER**: Diese zeigt an, dass die Boosterfunktion der entsprechenden Kochzone eingestellt wurde.
- Taste **HERABSETZEN DER LEISTUNG**: Zur Leistungsregelung sowie zum Ausschalten der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- **LEISTUNGSANZEIGE**: Auf dieser ist der jeweils erreichte Heizwert ersichtlich.

- Taste **ERHÖHEN DER LEISTUNG**: Zum Einschalten sowie zur Leistungsregelung der Kochzone (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Tasten **KOCHZONENAUSWAHL** zum Öffnen der Menüs der einzelnen Kochzonen (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Taste **OK** zur Bestätigung.
- Taste **SPERRE DER SCHALTELEMENTE**: Um versehentliche Änderungen der am Kochfeld erfolgten Einstellungen zu verhindern (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Kontrollleuchte **SCHALTELEMENTE GESPERRT**: Diese signalisiert, dass die Schaltelemente gesperrt wurden (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).

Technische Beschreibung der Kochzonen

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

KOCHFELDER	TIL 642
Kochzonen	Leistung
Hinten rechts	ID 2400 W – B 3000 W
Vorne rechts	I 1200 – 600 W wenn*
Vorne links	ID 2400 W – B 3000 W
Hinten links	I 1200 – 600 W wenn*
Maximalleistung insg.	7200 W

Legende:

I = Einfache Induktions-Kochzone

ID = Erweiterbare Induktions-Doppelkochzone

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

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

Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

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

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

Erste Inbetriebnahme

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

Nach der Sprachauswahl zeigt das Display die folgenden Parameter an:

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

Tastenton

Zur Einstellung der Tastentonlautstärke. Wählen Sie die gewünschte Lautstärke über die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Es stehen 3 Optionen zur Auswahl: OFF: ausgeschaltet (die akustischen Signale bleiben aktiv). MIN: minimale Lautstärke. MAX: maximale Lautstärke.

Kontrast

Zur Einstellung des Displaykontrastes. Wählen Sie die gewünschte Helligkeit über die seitlich des Displays befindlichen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie dann zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Es stehen 6 verschiedene Helligkeitsstufen zur Auswahl.

Fine tuning


Zur Einstellung der Leistungsstufenanzahl aller Kochzonen.

Wählen Sie die gewünschte Einstellung mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge aus und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Sie können zwischen 2 Optionen wählen: 6: Die Leistungsanzeige ist in 6 gleiche Teile unterteilt. 12: Die Leistungsanzeige ist in 12 gleiche Teile unterteilt.


Kurzzeitwecker

Zur Einstellung des Kurzzeitweckers unabhängig von dem Betrieb der Kochzonen. Stellen Sie die Minuten mittels der Tasten ∇ und \wedge ein und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Kurzzeitweckers setzt unverzüglich ein. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal (eine Minute lang).

! Betätigen Sie während der Einstellung gleichzeitig die seitlich des Displays befindlichen Tasten ∇ und \wedge , um die Zeit auf Null zu stellen.

! Die allgemeinen Parameter des Kochfeldes können nur verändert werden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist und die seitlich des Displays vorgesehenen Tasten  nicht leuchten. Drücken Sie auf die Tasten ∇ und \wedge an den Seiten des Displays, um Zugang zu den zuvor beschriebenen Optionen zu erhalten.

Einschalten des Kochfeldes


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

Einschalten der Kochzonen

Eine jede Kochzone wird über einen aus zwei Tasten (∇ und \wedge) bestehenden Leistungsregler an den Seiten der Leistungsanzeige aktiviert.

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

Booster-Funktion

Zur Beschleunigung der Aufheizzeit kann durch Drücken der Taste  die Boosterfunktion zugeschaltet werden. Diese Funktion erweitert die gewählte Kochzone auf 3000 W. Die Boosterfunktion schaltet sich automatisch nach 4 Minuten wieder aus. Für die Zeit, für die die

Boosterfunktion in Betrieb bleibt, wird die Heizleistung der entsprechenden vorderen bzw. hinteren Kochzone auf eine maximale Leistung von 600 W herabgesetzt. (Beispiel: Wurde die Boosterfunktion der hinteren rechten Kochzone aktiviert, sinkt die Leistung der vorderen rechten Kochzone.) Höhere Leistungen werden durch das Blinken der nicht nutzbaren Leistungsstufen signalisiert, die nach Beendigung der Boosterfunktion wieder zur Verfügung stehen.

Ausschalten der Kochzonen


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

Programmierung der Kochzonen

Dauer eines Garvorgangs

! Die Kochzone muss eingeschaltet sein.

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

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

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

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


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

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

Leistungsstufe

! Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.

Zur Auswahl einer voreingestellten Leistungsstufe bei Einschaltung der Kochzone:

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

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

Speichern


! Die Kochzone muss ausgeschaltet sein.

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

! Die maximale Dauer der speicherbaren Sequenz beträgt dreieinhalb Stunden.

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


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

1. Betätigen Sie diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , die der zu programmierenden Kochzone entspricht.
2. Das Display zeigt das dieser Kochzone entsprechende Menü an.
3. Wählen Sie mittels der Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „SPEICHERN“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
4. Das Display zeigt die folgenden Optionen an:
ERFASSEN: zum Starten des Speichervorgangs.
LÖSCHEN: zum Beenden der Speicherfunktion.
5. Wählen Sie mittels der Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „ERFASSEN“ aus und drücken Sie auf die Taste „OK“.


- Auf dem Display erscheint „SPEICHERN REC“. Der Speichervorgang wird gestartet.
- Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Die Funktion erfasst die nachfolgenden Veränderungen.
 - Drücken Sie auf „OK“, um den Speichervorgang anzuhalten.
 - Das Display zeigt die folgenden Optionen an:
SPEICHERN: zur Speicherung der gerade abgeschlossenen Sequenz.
LÖSCHEN: zum Verlassen der Speicherfunktion, ohne die gerade abgeschlossene Sequenz zu erfassen.
 - Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge die gewünschte Option aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Bei Auswahl von SPEICHERN wird die aufgezeichnete Sequenz automatisch unter dem Namen „MEMO“ gespeichert.
 - Wählen Sie „BEENDEN“ und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

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

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

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



Um die Betriebsart MEMO zu verlassen und zum manuellen Betrieb zurückzukehren, betätigen Sie die seitlich von Leistungsstufenanzeige vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge . Die Leistung ist danach manuell einzustellen. Ein gespeichertes Programm kann nur gelöscht werden, wenn die Kochzone ausgeschaltet ist.


- Drücken Sie auf diejenige der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten , welche der Kochzone entspricht, für die eine Sequenz eingespeichert wurde.
- Das Display zeigt das Menü zu dieser Kochzone an.
- Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „MEMO“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
- Wählen Sie mittels der Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „LÖSCHEN“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

- Die zuvor gespeicherte Sequenz wird gelöscht. Eine Sequenz kann auch mittels Speicherung einer neuen Sequenz gelöscht werden.

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

Sperre der Schaltelemente




Die Schaltelemente können gesperrt werden, um irrtümliche Einstellungsänderungen zu verhindern (durch Kinder, bei der Reinigung usw.). Drücken Sie die Taste  3 Sekunden lang, werden die Schaltelemente gesperrt, auf dem Display erscheint „TASTENFELD GESPERRT“ und die Kontrollleuchte „SCHALTELEMENTE GESPERRT“ leuchtet. Zu weiteren Einstellungen (z.B. um den Garvorgang zu unterbrechen) müssen die Schaltelemente erst wieder freigegeben werden. Drücken Sie die Taste  für 3 Sekunden. Die Schaltelemente werden freigegeben.

Auch bei aktivierter Sperre der Schaltelemente kann das Kochfeld abgeschaltet werden. Zur Aufhebung der Sperre muss das Kochfeld eingeschaltet, und die beleuchtete Taste  für 3 Sekunden gedrückt werden. per 3 secondi.




Demo-Modus

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

Aktivieren der DEMO-Funktion:

- Schalten Sie das Kochfeld ein. .
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten  und daraufhin für 6 Sekunden die Taste . Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint die Anzeige DEMO ON.
- Das Kochfeld befindet sich demnach im DEMO-Modus.

Deaktivieren der DEMO-Funktion:

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

Ausschalten des Kochfeldes

Durch Drücken der Taste  wird das Kochfeld ausgeschaltet.

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

Praktische Ratschläge zum Einsatz des Gerätes

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

GEEIGNETES MATERIAL

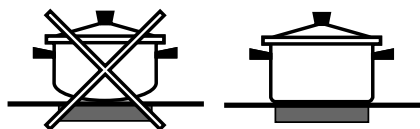


UNGEEIGNETES MATERIAL



So gibt Ihnen Ihr Kochfeld sein Bestes:

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



- Benutzen Sie stets nur Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Kochzone übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Kochzone ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Achten Sie darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken und sauber ist; nur so ist ein perfektes Aufliegen des Geschirrbodens sowie eine lange Lebensdauer von Kochzone und Geschirr gewährleistet.
- Vermeiden Sie den Einsatz von Kochgeschirr, das auch auf Gasflammen verwendet wird. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen und demnach die korrekte Auflage beeinträchtigen.

Sicherheitsvorrichtungen

Topferkennung

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

Das Blinken der Anzeileuchte kann Folgendes signalisieren:

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

Restwärmeanzeigen

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

Überhitzung

Im Falle einer Überhitzung der elektronischen Gerätekomponenten schaltet sich das Kochfeld automatisch aus und auf der Leistungsstufenanzeige leuchten die beiden äußeren Teile oder aber die beiden inneren und die beiden äußeren. Dieser Hinweis erlischt und das Kochfeld kann wieder eingesetzt werden, sobald die Temperatur auf einen akzeptablen Wert gesunken ist.

Sicherheitschalter

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

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

Tonsignal

Kleinere Betriebsanomalien, verursacht durch:

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

Spezialfunktionen

DE

Cookeye®-Funktion

Das Cookeye® sorgt dank eines Sensors für die automatische Regelung der Kochzonenleistung und das Erreichen der für den eingestellten Garvorgang optimalen Temperatur.

Das Kochfeld sieht fünf unterstützte Garfunktionen vor, die mittels der 2 mitgelieferten Cookeye®-Module gesteuert werden.

WASSER

Das Cookeye® meldet, wenn das Wasser kocht und das Nahrungsmittel zugegeben werden kann.

SOË

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

MILCH

Die Milch wird erhitzt, ohne je überzukochen.

ÖL

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

BUTTER

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

Aktivierung der Cookeye®-Funktion

! Das Cookeye®-Modul kann nur für Töpfe, Pfannen und Kasserollen der Tefal-Linie „Perfection“ eingesetzt werden.



1. Setzen Sie das Cookeye® so auf den Griff des Kochgeschirrs auf, dass es einrastet, das „Messauge“ muss zur Topfmitte gerichtet sein (siehe Abbildung).

2. Schalten Sie das Kochfeld ein und setzen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.

3. Schalten Sie das Cookeye® mittels der roten Taste ein.

4. Auf dem Display wird „EINE KOCHZONE AUSWÄHLEN“ angezeigt und gleichzeitig blinken

die 4 seitlich des Displays befindlichen Tasten zur Kochzonenauswahl, die den ausgeschalteten Kochzonen entsprechen.

5. Drücken Sie auf die der gewünschten Kochzone entsprechende Taste.

6. Das Display zeigt das Menü mit einer Liste der möglichen Garfunktionen an:

WASSER
SOË
MILCH
ÖL
BUTTER


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

Die Leistungsanzeige der ausgewählten Kochzone zeigt die verschiedenen Leistungen während der unterstützten Garfunktion an.

! Je nach der eingangs vom Cookeye® registrierten Temperatur könnte das Kochfeld automatisch auch die Boosterfunktion bei den Kochzonen hinzuschalten, bei denen diese vorgesehen ist.


Garen mit dem Cookeye®

Für die Garfunktionen MILCH, ÖL und BUTTER kann die Garzeit nicht programmiert werden. Sobald der Inhalt des Topfes die optimale Gartemperatur erreicht hat, ertönt alle 15 Sekunden ein kurzes Tonsignal und auf dem Display wird die Schrift COOK OK angezeigt. Bei den Garfunktionen ÖL und BUTTER können die Speisen in den Topf gegeben werden; in diesem Fall wird das akustische Signal abgestellt, die Anzeige erlischt und das Kochfeld fährt mit der automatischen Einstellung fort. Beim Starten der Garfunktionen WASSER und SOË fordert das Display zur Einstellung der Dauer auf. Stellen Sie die Minuten mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge ein und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“. Bei der Garfunktion WASSER gibt das Kochfeld nach Erreichen des Siedepunktes ein akustisches Signal aus: zwei kurze Tonsignale pro Sekunde und auf dem Display wird die Schrift COOK OK eingeblendet. Die Zeitrechnung (rückwärtiger Ablauf) des Timers setzt ein, wenn das Nahrungsmittel in den Topf gegeben wurde. Bei der Garfunktion SOË beginnt die rückwärtige Zeitrechnung des Timers, wenn die optimale Reduktionstemperatur erreicht ist und das Kochfeld ein akustisches Signal ausgibt. Bei Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone aus.

Um die zuvor eingestellte Dauer zu ändern, betätigen Sie die seitlich des Displays vorgesehene Taste , die der verwendeten Kochzone entspricht.

Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge den Menüpunkt „DAUER“ aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Stellen Sie die Minuten mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge ein und drücken Sie auf die Taste „OK“, um die Zeiteinstellung zu ändern.

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

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


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

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

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

! Bei Einsatz des Cookeye® dürfen keine Topfdeckel verwendet oder Kochzubehör (Schöpflöffel, Rührlöffel, Schneebesen usw.) im Topfinneren belassen werden. Stellen Sie sicher, dass der Kochdampf durch Durchzug nicht auf die Cookeye®-Linse gerichtet wird; ihre Funktion als „Beobachter“ könnte hierdurch beeinträchtigt werden.

Deaktivieren des Cookeye®

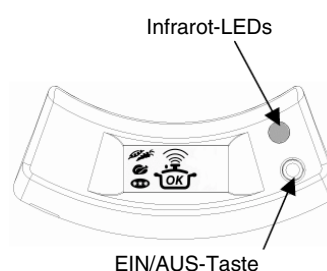
Drücken Sie für 3 Sekunden den roten Knopf des Moduls. Oder drücken Sie auf die Taste  an der Seite des Displays, die der verwendeten Kochzone entspricht. Wählen Sie über die Tasten ∇ und \wedge die aktive Funktion aus und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“. Wählen Sie mittels der seitlich vom Display vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge die Option OFF aus und drücken Sie auf die Taste „OK“, um die aktive Funktion abzubrechen.

Clipso Eye-Funktion

Diese Funktion ermöglicht ein komplett automatisches Dampfgaren. Das Clipso-Eye-Modul ermöglicht den Einsatz des Clipso-Control-Topfes, der eine automatische optimale Regelung des Drucks sowie ein automatisches Ausschalten der Kochzone nach Ablauf der Garzeit gewährleistet.

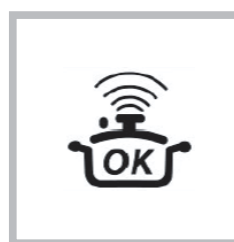
Aktivierung der Clipso-Eye-Funktion

! Das Clipso-Eye-Modul kann ausschließlich mit dem Clipso-Control-Topf eingesetzt werden.



1. Stecken Sie das Clipso Eye anstelle des mit dem Clipso-Topf gelieferten Moduls ein.
2. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie den Clipso-Topf entweder auf die hintere rechte oder die vordere linke Kochzone des Kochfeldes.
3. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste des Clipso-Eye-Moduls.
4. Auf dem Display wird „EINE KOCHZONE AUSWÄHLEN“ angezeigt und gleichzeitig blinken die 2 seitlich des Displays befindlichen Tasten zur Kochzonenauswahl.
5. Wählen Sie eine der 3 auf dem Clipso-Topf-Deckel angegebenen Gararten.
6. Das Display fordert zur Einstellung der Dauer auf. Stellen Sie die Minuten mittels der Tasten ∇ und \wedge an den Seiten des Displays ein und drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste „OK“.

Garen mit dem Clipso Eye



Nach Bestätigung der Einstellung bzw. Programmierung startet der Garvorgang automatisch. Die Leistungsanzeigen der eingesetzten Kochzone bleiben eingeschaltet und auf dem Display des Moduls erscheint das Symbol (*siehe Abbildung*).

Sobald der optimale Druck erreicht wird (aus dem Topf dringt ein dünner Dampfstrahl aus) setzt


automatisch die rückwärtig ablaufende Zeitrechnung ein. Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und die Kochzone wird ausgeschaltet. Das Clipso-Eye-Modul bleibt eingeschaltet. Zum Abschalten siehe Abschnitt Deaktivieren des Clipso Eye.

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

Sollte es erforderlich sein, den Topf während des Garvorgangs zu öffnen (zum Beispiel, um Zutaten hinzuzufügen), dann deaktivieren Sie das Clipso-Eye-Modul und aktivieren Sie die Funktion erneut.

! Für diese Funktion kann eine maximale Garzeit von nur 1 Stunde eingestellt werden.


Zur Änderung der eingestellten Dauer

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

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

Deaktivieren des Clipso Eye

Drücken Sie für 3 Sekunden den roten Knopf des Moduls.

Oder drücken Sie auf die seitlich des Displays vorgesehene Taste , die der verwendeten Kochzone entspricht.

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

Wählen Sie mittels der seitlich des Displays vorgesehenen Tasten ∇ und \wedge die Option OFF aus und drücken Sie auf die Taste „OK“, um den Garvorgang abubrechen.

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

CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:
- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen
- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/EG

Allgemeine Sicherheit

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

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

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Abstellfläche oder als Schneidebrett.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann es durch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständen zerbrechen. Schalten Sie das Kochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz und wenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.
- Vermeiden Sie, dass das Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Kochfeldteilen gelangt.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30 Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben. Die Restwärme wird auf der entsprechenden Anzeige eingblendet (*siehe Inbetriebsetzung und Gebrauch*).
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzen könnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowie Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen von dem Kochfeld fern. Achten Sie besonders auf Verpackungsmaterial, Frischhaltefolie und Alufolie: Wird derartiges Material auf den noch heißen oder warmen Oberflächen belassen, können sie das Kochfeld dauerhaft beschädigen.

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

Hinweis für Herzschrittmacherträger oder Träger anderer medizinischer Implantate:

Das Kochfeld entspricht allen geltenden Richtlinien in Sachen elektromagnetischer Verträglichkeit.

Dieses Erzeugnis erfüllt demnach sämtliche gesetzlichen Anforderungen (Richtlinien 89/336/EWG). Es wurde so konzipiert, dass keine Interferenzen mit anderen verwendeten elektrischen Geräten entstehen können, es sei denn, Letztere entsprechen nicht den obigen Richtlinien. Das Induktions-Kochfeld erzeugt elektromagnetische Felder im Nahbereich.

Um jegliche Gefahren durch Interferenzen zwischen dem Kochfeld und dem Schrittmacher auszuschließen, muss Letzterer in Übereinstimmung mit den bestehenden Richtlinien hergestellt sein.

In dieser Hinsicht können wir nur für die Übereinstimmung unseres Erzeugnisses garantieren. Für Informationen hinsichtlich der Konformität oder eventueller Unverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an den behandelnden Arzt oder an die Herstellfirma des Herzschrittmachers zu wenden.



Entsorgung

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

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

Reinigung Ihres Gerätes

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

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

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

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

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

Edelstahlrahmen

(nur bei mit Rahmen versehenen Modellen)

Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder

phosphorhaltiges Spülmittel für längere Zeit darauf vorhanden sein. Es ist ratsam, das Kochfeld nach der Reinigung gut nachzuspülen und abzutrocknen. Wird versehentlich Wasser darauf verschüttet, muss es sofort sorgsam getrocknet werden.

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

Demontage des Kochfeldes

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

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

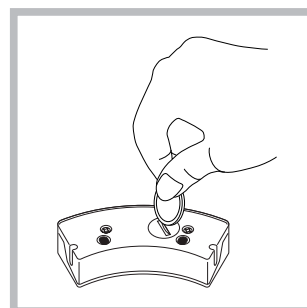
! Wir empfehlen dringlichst, Innenmechanismen nicht eigenhändig zu reparieren. Kontaktieren Sie bei Störungen bitte den Kundendienst.

Reinigung und Pflege des Cookeye®

- Reinigen Sie das Cookeye® bitte regelmäßig mit einem mit milder Spüllauge angefeuchteten Schwamm und trocknen Sie es mit Küchenpapier oder einem Küchentuch ab.
- Stellen Sie sicher, dass die Linse stets sauber ist. Sollten sich Fettspritzer darauf befinden, dann entfernen Sie diese vorsichtig mit Hilfe eines mit einem milden Spezialreiniger (für Fensterscheiben) angefeuchteten Wattestäbchens.
- Reinigen Sie das Cookeye® niemals unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler.

Austausch der Clipso-Eye-Batterien

Die Lebensdauer der Clipso-Eye-Batterien hängt vom Gebrauch ab. Sobald eine nicht mehr ordnungsgemäße Betriebsweise bemerkt wird, sind die Batterien auszutauschen (Kennnr. LR54). Öffnen Sie hierzu das Batteriefach mit Hilfe einer Münze (*siehe Abbildung*).



! Es handelt sich um zwei quecksilberhaltige Alkali-Mangan-Batterien: Verbrauchte Batterien bitte umweltgerecht entsorgen (Sammelboxen für Batterien).

DE