



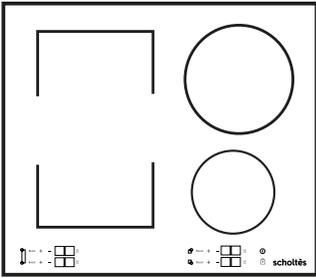
Table Induction  
**Manuel d'utilisation**  
**Instructions de sécurité**



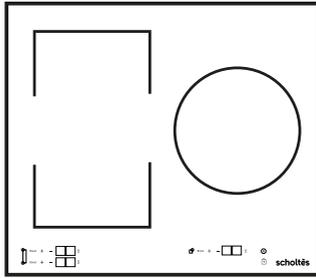
Induction hob - User guide

**scholtès**

SOTF1610B



SOTF1510B



SOTF1810B

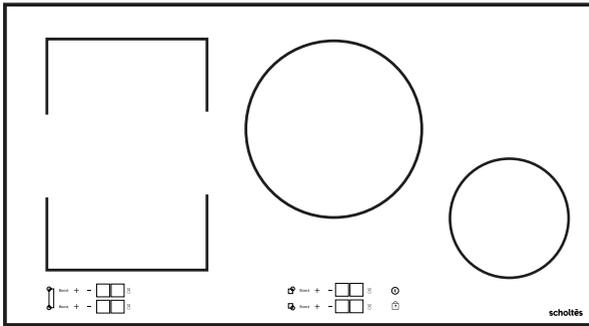


Fig.1

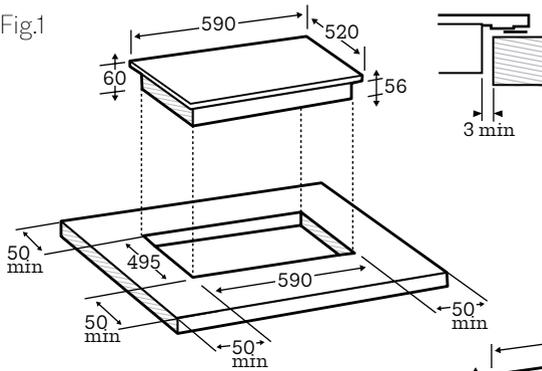


Fig.2

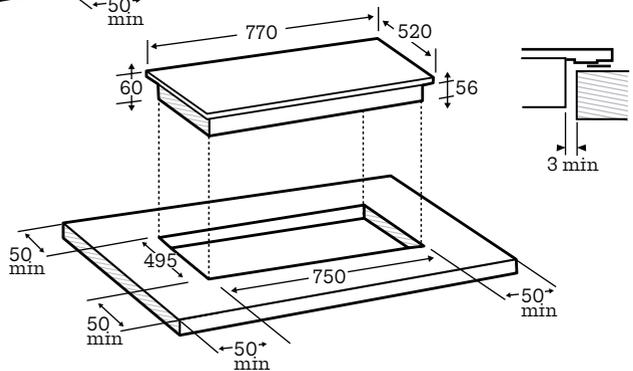
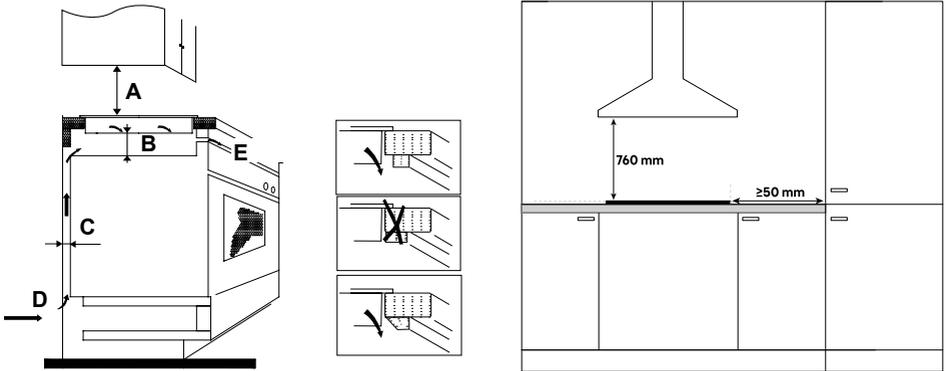


Fig.3



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50mini	20mini	Air Intake / Prise d'air	Air exit 5mm/sortie d'air

Fig.4

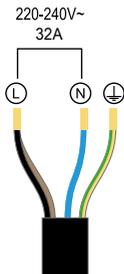
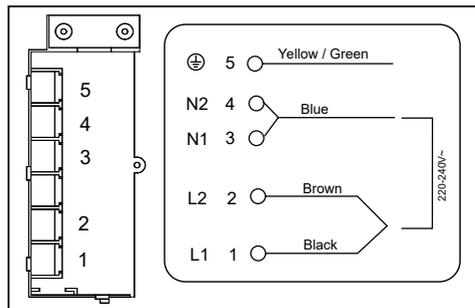
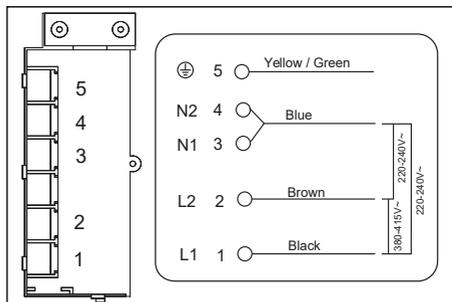
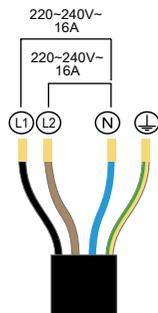


Fig.5



**Si vous le souhaitez vous pouvez raccorder votre table de la façon suivante : attention ce raccordement doit être effectué par un technicien qualifié.**

**If you need you can also connect your hob as shown below : this should be done by a certified technician.**



Cher client,

Depuis presque 100 ans Scholtès développe des produits de haute précision au service de chaque cuisinier.

Parce que la cuisine est une passion, la technologie de nos appareils vous offre une grande variété d'expressions et vous invite à explorer votre liberté créative.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir dans l'utilisation de ce nouveau produit et vous remercions de votre confiance.

# Sommaire

**1 - Sécurité et précautions importantes**

**2 - Installation**

**3 - Utilisation**

**4 - Entretien et anomalies**

**5 - Respect de l'environnement**

Avant d'utiliser votre produit merci de prendre connaissance des consignes d'installation et des instructions de sécurité. Les consignes de sécurité doivent être lues avec attention. Le fabricant ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages qui résulteraient d'une mauvaise installation ou d'une mauvaise utilisation de l'appareil.

# Instructions de sécurité importantes : lire avec attention et garder pour de futures utilisations.

## 1. SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER VOTRE APPAREIL VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR DE FUTURES UTILISATIONS. LE FABRICANT NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES LIÉS AU NON-RESPECT DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET D'INSTALLATION.

### **1.1 Sécurité des personnes vulnérables et des enfants**

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dénuées d'expérience et de connaissance, si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil de façon sûre et en ont compris les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.

Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être faites par des enfants laissés sans surveillance.

L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.

## **1.2 Sécurité générale**

Vérifiez l'aspect général de l'appareil une fois déballé. Ne raccordez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

L'ensemble des branchements électriques et le remplacement du câble d'alimentation doivent être effectués par un technicien qualifié.

La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Les dommages dus à un raccordement électrique incorrect n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Déconnectez toujours l'appareil du réseau électrique avant de procéder à une opération de maintenance. La déconnexion peut être obtenue en prévoyant une fiche de courant accessible ou en incorporant un interrupteur fixe conformément aux règles d'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter un danger.

Assurez-vous que le câble d'alimentation d'un appareil électrique branché à proximité de la table, n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Les objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur la surface, car ils peuvent devenir chauds.

N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ou à haute pression pour nettoyer votre table de cuisson.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION :** cuire sans surveillance avec de l'huile ou de la matière grasse sur une table de cuisson peut être dangereux et peut causer un incendie.

Ne tentez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

Risque d'incendie : ne déposez rien sur les surfaces de cuisson.

Si la surface est fissurée, déconnecter l'appareil pour éviter le risque de choc électrique.

N'utilisez plus votre table avant changement du dessus verre. Évitez les chocs avec les récipients:

la surface en verre vitrocéramique est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable. Ne pas poser de couvercle chaud à plat sur votre table de cuisson. Un effet «ventouse» risquerait d'endommager le dessus vitrocéramique.

Évitez les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium. Ne déposez jamais des produits emballés avec de l'aluminium, ou en barquette d'aluminium sur votre table de cuisson. L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil de cuisson.

Ne rangez pas dans le meuble situé sous votre table de cuisson vos produits d'entretien ou produits inflammables.

Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

**Avertissement :** Utilisez uniquement des protections de tables conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson, référencées dans la notice d'utilisation comme étant adaptées, ou incorporées à l'appareil. L'utilisation de protections non appropriées peut provoquer des accidents.

Ne laissez pas d'objets magnétisables (ex: cartes de credit, cartes mémoire) ou électroniques sur votre table car ils pourraient être endommagés par le champs magnétique.

Votre appareil est conforme aux Directives et réglementations européennes auxquelles il est soumis. Afin qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque ou un autre type d'implant (ex : pompe à insuline), ce dernier doit être conçu et réglé en conformité avec la réglementation qui le concerne. Renseignez-vous auprès de son fabricant ou de votre médecin traitant.

# 2. INSTALLATION

## Déballage

Enlevez tous les éléments de protection.

Vérifiez et respectez les caractéristiques de l'appareil figurant sur la plaque signalétique

## 2.1 Encastrement dans le meuble

Vérifiez que les entrées et les sorties d'air soient bien dégagées. Tenez compte des indications sur les dimensions (en millimètres) du meuble destiné à recevoir la table de cuisson.

Faites la découpe de votre plan de travail suivant votre modèle : schémas (Fig.1/Fig.2) Afin d'optimiser l'installation et l'utilisation de votre plaque de cuisson il est nécessaire de laisser au minimum un espace de 5cm tout autour de la découpe.

Assurez-vous que la ventilation de votre plaque de cuisson est respectée et que les entrées et sorties d'air sont dégagées (Fig.3).

Si vous installez votre plaque de cuisson au dessus d'un tiroir ou d'un four référez vous au schéma d'installation (Fig.3) afin d'assurer la ventilation nécessaire.

**Attention:** Ne pas installer la plaque de cuisson directement sur un lave vaisselle, un réfrigérateur, un congélateur, une machine à laver ou un sèche-linge. L'humidité risque d'endommager l'électronique.

## 2.2 Branchement électrique

Votre table doit être branchée sur le réseau par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire conforme aux règles d'installation en vigueur. Une déconnection doit être incorporée dans la canalisation fixe.

Avant de raccorder votre plaque de cuisson vérifiez que :

1. Votre installation électrique répond aux exigences de raccordement de votre plaque de cuisson
2. Les données de raccordement correspondent aux valeurs spécifiées sur la plaque signal de l'appareil.
3. Le câble répond à la puissance spécifiée sur la plaque signal de l'appareil.

**Avertissement :** n'utilisez pas pour le raccordement de votre plaque de cuisson d'adaptateurs, de réducteurs ou autre type de connexion car cela pourrait entraîner une surchauffe et provoquer un incendie.

Veillez à ce que le câble ne soit pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil et que sa température n'excède en aucun point 75°C.

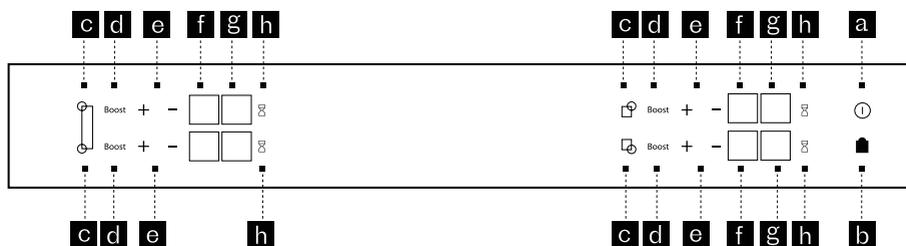
**Remarque:** Si le câble est endommagé il ne doit être remplacé que par un technicien agréé. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est en conformité avec les règles de sécurité.

**Remarque:** Lors du raccordement de votre plaque de cuisson un code apparaît dans les afficheurs. Attendez 30 secondes ou appuyez sur n'importe quelle touche pour le faire disparaître.

Cette information est normale et réservée au service après vente.

# 3. UTILISATION

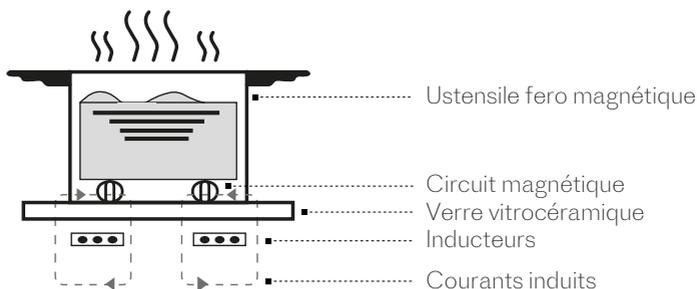
## 3.1 Bandeau de commandes



- a. Mise en marche/Arrêt
- b. Verrou
- c. Sélection de la zone de cuisson
- d. Fonction Boost
- e. Réglages puissance/temps
- f. Afficheur puissance
- g. Afficheur minuterie
- h. Sélection du timer

## 3.2 Principe de l'induction

L'induction est une technique de cuisson efficace, économique et sécurisée. Elle fonctionne à l'aide d'un champ magnétique qui génère de la chaleur directement sur l'ustensile de cuisson et non à travers le verre. C'est l'ustensile de cuisson qui ensuite chauffe la surface du verre.



## 3.3 Choisir son ustensile de cuisson

La plupart des ustensiles de cuisson sont compatibles induction. Seuls le verre, la terre cuite, l'aluminium (sans fond rapporté) le cuivre et quelques inox non magnétiques ne fonctionnent pas avec l'induction.

Choisissez un ustensile avec un fond plat et épais. La chaleur sera mieux distribuée et vos cuissons seront plus homogènes.

**Remarque:** Ne laissez jamais un récipient vide sur l'induction sans surveillance.

**Remarque:** Veillez à ne pas poser vos ustensiles sur le bandeau de commandes.

## 3.4 Dimensions des ustensiles

Vous disposez de plusieurs foyers sur lesquels déposer les récipients. Sélectionnez celui qui vous convient, en fonction de la taille du récipient. Si la base du récipient est trop petite, l'indicateur de puissance se mettra à clignoter et le foyer ne fonctionnera pas, même si le matériau du récipient est préconisé pour l'induction. Veillez à ne pas utiliser de récipients au diamètre inférieur à celui du foyer (voir tableau).

Zone de cuisson Diamètre mm	Fond de casserole Minimum (mm)	Fond de casserole Maximum (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Zone flexible totale	220	220x400
1/2 zone flexible	140	240

## 3.5 Mise en marche/arrêt

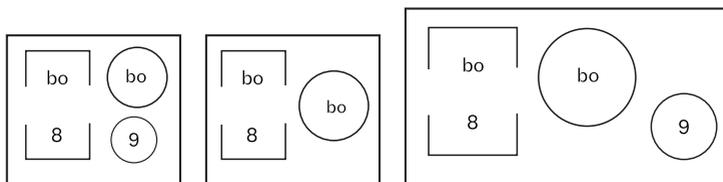
Appuyez sur la touche marche/arrêt (a). Un « 0 » clignote sur chaque foyer pendant 5 secondes. Si aucun ustensile n'est détecté, sélectionnez une zone de cuisson (c). Si un ustensile est détecté «0» est affiché et les autres zones s'éteignent. Vous pouvez alors ajuster la puissance. Sans ajustement de la puissance la zone s'éteindra automatiquement au bout de quelques secondes.

Arrêt d'une zone/de la table : Appuyez longuement sur la touche de la zone (c). Un bip long retentit et l'afficheur de la zone s'éteint ou un «H» apparaît (indicateur de chaleur résiduelle). Appuyez sur la touche marche/arrêt (a) pour éteindre totalement la plaque de cuisson.

## 3.6 Régler la puissance

Appuyez sur les touches “+” ou “-” (e) pour sélectionner une puissance de 1 à 15. Lors de la mise en marche vous pouvez passer directement en puissance 10 en appuyant sur la touche «-» de la zone. Appuyez sur la touche Boost (d) pour accéder à la puissance Boost.

**Remarque :** Si vous utilisez le booster sur un foyer la zone opposée est limitée en puissance (voir ci-dessous).



## 3.7 Utiliser la zone Flexible

La zone flexible peut être utilisée comme un foyer unique ou comme 2 foyers autonomes.

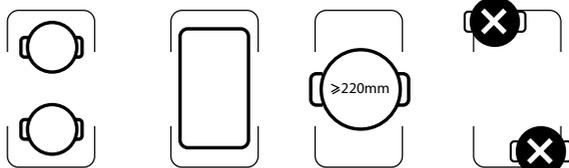
Pour utiliser la zone dans sa totalité pressez simultanément les touches de sélection de zone gauche en haut et en bas (c). L'afficheur du bas vous indique que vous utilisez la zone complète  et vous pouvez faire vos réglages en appuyant sur les touches de la zone supérieure.

Les réglages de puissance et de minuterie se font de la même manière que pour une zone classique.

Pour éteindre la zone, appuyez longuement sur la les touches de selection de la zone gauche (c). Un bip long retentit et l'afficheur de la zone s'éteint ou un «H» apparait (indicateur de chaleur résiduelle).

**Remarque:** Un appui sur la touche du foyer avant ou arrière de la zone désactivera la fonction et transférera les réglages sur le foyer sélectionné.

**Important:** Veillez à placer votre ustensile correctement suivant l'usage de votre zone flexible.



## 3.8 Régler le minuteur

Chaque zone de cuisson possède une minuterie dédiée. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Pour la mettre en marche ou la modifier, appuyez sur la touche minuteur (f) et ajustez ensuite le temps (de 1 à 99 minutes) à l'aide des touches "+" ou "-" (e).

En fin de cuisson, l'affichage indique 0 et un bip vous prévient. Pour effacer ces informations, appuyez sur n'importe quelle touche de commande. A défaut, elles s'arrêteront au bout de quelques instants. Pour arrêter la minuterie en cours de cuisson, appuyez simultanément sur les touches "+" ou "-", ou revenir à 0 avec la touche "-".

**Remarque :** Pour faciliter le réglage de temps très long, vous pouvez accéder directement à 99 minutes en appuyant dès le départ sur la touche "-".

### Minuteur indépendant

Cette fonction permet d'utiliser un timer sans réaliser de cuisson.

Sélectionnez le timer (f) d'une zone de cuisson non utilisée. "t." apparaît dans l'afficheur puissance. Vous pouvez ensuite procéder au réglage en appuyant sur les touches "+" ou "-".

## 3.9 Verrouiller la plaque de cuisson

Votre plaque de cuisson possède une sécurité enfants qui verrouille les commandes à l'arrêt ou en cours de cuisson (pour préserver vos réglages). Pour des raisons de sécurité, seules la touche arrêt et les touches de sélection de zone sont toujours actives et autorisent l'arrêt de table ou la coupure d'une zone de chauffe.

Verrouillage : appuyez sur la touche verrou (b) durant 3 secondes jusqu'à ce que le symbole bloc apparaisse dans les afficheurs et qu'un bip confirme votre action.

Table verrouillée en fonctionnement : L'affichage des zones de cuisson en fonctionnement indique en alternance la puissance et le symbole de verrouillage.

Quand vous appuyez sur les touches de puissance ou de minuterie des zones en fonctionnement : «bloc» apparaît 2 secondes puis disparaît.

Déverrouillage : appuyez sur la touche verrou (b) durant 3 secondes jusqu'à ce qu'un double bip confirme votre action et que "bloc" disparaisse dans les afficheurs.

## 3.10 Sécurité et recommandations

### Voyant de chaleur résiduelle

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson que vous venez d'utiliser peut rester chaude quelques minutes. Un "H" s'affiche durant cette période. Évitez alors de toucher les zones concernées.

## Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient. En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi les risques de détérioration de l'ustensile ou de la table.

## Protection en cas de débordement

Dans les 3 cas suivants la table peut s'arrêter :

- Lors d'un débordement sur les touches du clavier de commandes.
  - Si une éponge ou un chiffon mouillés sont placés sur les touches.
  - Si un objet métallique est placé sur le clavier de commandes.
- Séchez les touches ou enlevez l'objet pour redémarrer votre cuisson.

**Remarque :** Le symbole '-' apparaît dans les afficheurs et vous êtes avertis par un signal sonore.

## «Auto-Stop» système

Si vous oubliez d'arrêter une cuisson, la sécurité «Auto-Stop» coupe automatiquement la zone de cuisson oubliée, après un temps prédéfini (voir tableau ci-après).

En cas de déclenchement de cette sécurité, la coupure de la zone de cuisson est signalée par un code erreur dans l'afficheur (AS) et un signal sonore est émis. Il vous suffit d'appuyer sur une touche quelconque des commandes pour l'arrêter.

<b>Niveau de puissance</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Nombre d'heures de fonctionnement par défaut</b>	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

# 4. ENTRETIEN ET ANOMALIES

Quoi	Comment	Important
Nettoyage quotidien (trace de doigts, éclaboussures, débordements, tâches (hors sucre)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Eteignez votre plaque de cuisson.</li> <li>2. Utilisez une éponge humide ou appliquez un produit vitrocéramique .</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon sec.</li> <li>4. Rallumez votre table.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si vous débranchez votre table de cuisson les voyant de chaleur résiduelle "H" n'apparaissent plus.</li> <li>• Les éponges ou les détergents abrasifs peuvent rayer le verre. Veillez à utiliser les produits appropriés.</li> <li>• Ne laissez pas de résidus cuire sur votre table cela pourrait la tacher.</li> </ul>
Accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés	Détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez rapidement les salissures importantes et les salissures sucrées car elles peuvent endommager la glace de manière permanente.</li> <li>• Le racloir special verre est très coupant lorsque la lame est sortie. Utilisez le avec précaution et rangez le dans un endroit hors de portée des enfants.</li> </ul>
Débordement sur le clavier de commande	Essuyez le clavier avec une éponge ou un chiffon. Séchez avec un papier absorbant ou un chiffon sec	La plaque de cuisson peut s'éteindre si les touches du clavier sont recouvertes de liquide. Assurez vous de bien essuyer et sécher le clavier avec de redémarrer votre plaque de cuisson

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Que faire</b>
La plaque de cuisson ne démarre pas.	Il n'y a pas d'électricité	Assurez vous que votre table est correctement raccordée. Assurez vous qu'il n'y a pas de coupure d'électricité chez vous ou dans votre quartier. Si tout est normal contactez le service technique.
Les touches du clavier ne répondent pas	Le clavier est verrouillé	Déverrouillez le clavier (voir la section utilisation)
Les touches du clavier fonctionnent mal.	Il peut y avoir un peu d'eau sur le clavier.	Assurez vous que le clavier est sec et posez votre doigt bien à plat sur les touches
La glace est rayée	Le fond de ma casserole n'est pas lisse Utilisation d'un produit ou d'un éponge abrasifs.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse. Référez vous aux conseils de nettoyage
Certains ustensiles émettent des bruits (cliquetis)	Cela peut être du à la constitution de votre ustensile (différentes couches de metal qui vibrent différemment)	Ceci est normal
La plaque de cuisson émet un bruit étranger lorsqu'elle est utilisée à forte puissance	Ceci est inhérent à la technologie de l'induction	Ceci est normal, le bruit doit disparaître lorsque l'on baisse la puissance de la table
Bruit de ventilation .	Votre table est équipée de ventilateurs qui permettent le refroidissement des composants électroniques. Le ventilateur peut continuer à fonctionner une fois la table éteinte	Ceci est normal. Ne débranchez pas votre table lorsque le ventilateur fonctionne.

<p>L'ustensile ne chauffe pas et rien n'apparaît dans le display.</p>	<p>La table ne détecte pas le récipient car il n'est pas compatible. La table ne détecte pas le récipient car il est trop petit ou mal positionné sur la zone.</p>	<p>Utilisez un récipient compatible induction. Vérifiez la position de votre récipient</p>
<p>La table ou une zone s'est éteinte de manière intempestive, un bip sonore est émis et un code apparaît dans le display .</p>	<p>Problème technique</p>	<p>Notez le code erreur, éteignez votre plaque de cuisson et contactez le service technique agréé..</p>

# 5. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets.

Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Informations sur la signification du marquage de conformité



Le marquage CE indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne 2014/35/CE (Basse Tension), 2014/30/CE (Compatibilité Electromagnétique), 2011/65/UE (Réduction de l'emploi de certaines substances dangereuses dans les EEE).

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

1. détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
2. défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ou de présence d'insectes;
3. tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés;
4. toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
5. toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant. La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.



**Pour en savoir plus:**  
**[www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)**

Dear Customer,

For nearly a century Scholtès has been developing state of the art products to the service of each chef.

Because cooking is a passion, our technology offers you a wide range of options and invites you to explore your culinary creativity.

We hope you will enjoy using your new appliance and we thank you for your trust.

# CONTENT

**1 - Safety information**

**2 - Installation**

**3 - Use**

**4 - Cleaning & maintenance**

**5 - Care for environment**

Please note safety information should be read with attention. The manufacturer is not responsible of any injuries or damages that are the result of incorrect installation or usage.

# Important safety instructions read carefully and keep for future use.

## 1. SAFETY INFORMATION

BEFORE THE INSTALLATION AND USE OF THE APPLIANCE, PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE OF ANY INJURIES OR DAMAGES THAT ARE THE RESULT OF INCORRECT INSTALLATION OR USAGE. ALWAYS KEEP INSTRUCTIONS IN A SAFE AND ACCESSIBLE LOCATION FOR FUTURE REFERENCE.

### **1.1 Children and vulnerable people safety**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children under 8 years old must be kept away from the hob unless they are supervised at all times.

Caution : The accessible parts of this appliance may become hot when used with cooking appliances.

Precautions must be taken to avoid touching the heating elements.

## 1.2 General safety

Check if the appliance gets any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only a licensed professional may install this appliance and replace the cable.

The electrical plug must remain accessible after installation.

Damages caused by incorrect connection is not covered under warranty.

Before carrying out any maintenance, disconnect the appliance from the power supply.

The appliance can be disconnected by using an accessible power outlet or by incorporating a switch in the fixed lines, in accordance with installation rules.

If the main power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service center or similar qualified persons to avoid an electrical hazard.

Ensure that the power cables of any electrical appliances plugged in close to the hob are not in contact with the cooking zones.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they can get hot.

Never use steam or high-pressure tools to clean your appliance.

The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote-control system.

**WARNING:** leaving oil or fat to cook unattended on a

hob can be dangerous and could cause a fire. Never try to extinguish a fire with water but switch off the appliance, then cover the flame with a lid or a fire blanket.

**WARNING :** fire risk: do not store any items on the cooking surfaces.

If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid the risk of electric shock.

Do not use your hob until you have replaced the glass top.

Avoid hard shocks from cookware: although the vitroceramic glass worktop is very sturdy, it is not unbreakable. Do not place hot lids flat on your cooking hob. A suction effect may damage the vitroceramic surface. Avoid dragging cookware across the surface, which could damage the decorative finish on the vitroceramic top in the long term.

Never use aluminum foil for cooking. Never place items wrapped in aluminum foil or packaged in aluminum dishes on your cooking hob. The aluminum will melt and permanently damage your appliance.

Do not store cleaning products or inflammable products in the cabinet underneath the hob.

After use, turn off the hob using its control device and do not rely on the pan detector when removing the pans.

**WARNING:** Only use hob protectors designed by the manufacturer of the cooking appliance or included with the appliance. The use of unsuitable protectors could cause accidents.

Do not place or leave any magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.

Your appliance complies with applicable European Directives and regulations. In order to avoid interference between your cooking hob and a heart pacemaker, or other electrical implants (such as insulin pumps), the pacemaker or implant must be designed and programmed in compliance with the regulations that apply it.

Ask the pacemaker manufacturer or your GP.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm-houses; bed and breakfast type environments.

Do not use it for commercial or industrial purposes or for any other purpose than that for which it was designed.

You should never leave cooking unattended.

**Warning :** Never leave any or products in the cupboard beneath your hob (aerosols or other pressurized cans, papers, recipe books, etc.).

If you have a drawer underneath the hob, we recommend avoiding placing objects in it that are temperature sensitive (plastics, paper, aerosols, etc.).

Disconnect your hob from electrical supplies before carrying out any maintenance operations.

When connecting electrical appliances to a nearby socket, ensure that the power supply cable is not in contact with any hot surface on the appliance.

This appliance should be installed by a qualified technician /installer.

## 2. INSTALLATION

### Unpacking

Remove all the protective packing pieces.

Check and respect the appliance's characteristics that appear on the name plate (sticked on the base of your induction hob).

### 2.1 Building into a base unit

Check that the air intakes and outlets are free of obstruction. Comply with the information concerning the fitting dimensions (in millimeters) of the base unit destined to receive the hob.

Cut out the work surface according to your model: sizes shown in the drawing (Fig.1/Fig.2).

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

Under any circumstances, make sure the induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked (Fig.3).

If you are installing the hob above a drawer or above a built-in oven, comply with the dimensions provided on the illustrations to ensure a sufficient air outlet at the front.

**Note :** The hob should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics.

## 2.2 Electrical connection

This hob must be connected to the mains via an all-pole cut-off device that complies with current installation regulations. A disconnection device must be incorporated into the fixed wiring.

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The data correspond to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75 °C at any point.

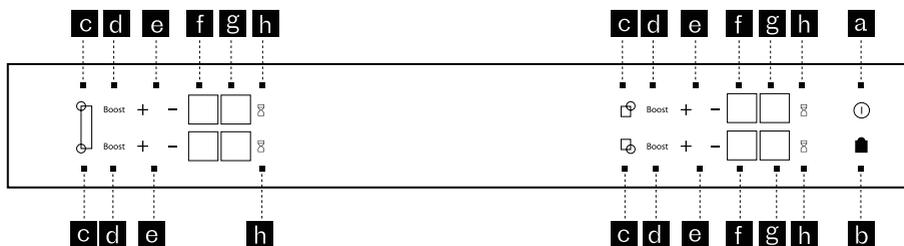
If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

- If the appliance is being connected directly to the mains an omni polar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the electrical connexion has been made and that it is compliant with safety regulations.

**Note :** When power is first supplied to your hob, or after an extended power outage, an indicator light will appear on the control panel. Wait approximately 30 seconds or press any key on the control panel to make the information disappear and use your hob. This display is normal and is reserved for use by After-Sales Service. In all cases, it should be disregarded.

# 3. USE

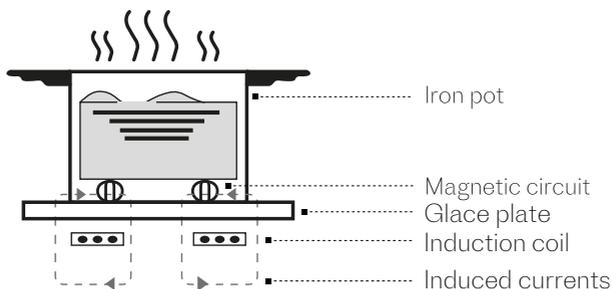
## 3.1 Control panel



- a. General switch on and off
- b. Locking/clean lock
- c. Zone switch on and off
- d. Boost function
- e. Power/timer settings
- f. Power display
- g. Timer display
- h. Timer selection

## 3.2 Induction theory

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



## 3.3 Choice of cookware

Most cookware is compatible with induction. Only glass, terracotta, aluminium without a special base, copper and some non-magnetic stainless steels do not work with induction cooking.

We suggest that you choose cookware with a thick, flat bottom. The heat will be distributed better, and cooking will be more uniform.

**Note :** Never leave an empty pan to heat unattended.

**Note :** Avoid putting cookware on the control panel.

## 3.4 Pan dimension

There are several cooking zones available. Select one which is suitable, based on the size of the pan. If the base of the cookware is too small, the power indicator will start to flash and the cooking zone will not work, even if the cookware's material is recommended for induction. Refer to here under table.

<b>Zone diameter (mm)</b>	<b>Minimum pot diameter (mm)</b>	<b>maximum pot diameter (mm)</b>
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Full flexible zone	220	220x400
1/2 flexible zone	140	240

## 3.5 Switching on/off

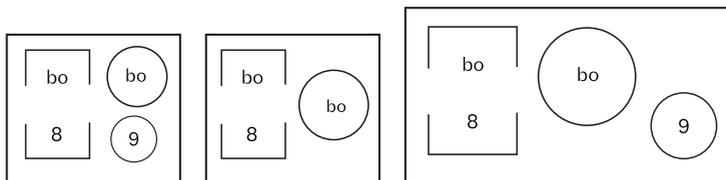
For switching on a zone press the general on/off key (a). « 0 » flashes in each zone for 5 seconds. If no pan is detected, select a zone (c). If a pan is detected, the «0» will be displayed and the other zones will be switched off. You can then set the power level. The cooking area heats up automatically.

For switching of a zone : Press and hold the key for zone (c). A long beep sounds and the display goes off or an «H» appears (residual heat indicator). Press the On/Off key (a) to switch off the hob completely.

## 3.6 Setting the power

Once the cooking zone switched on press the “+” or “-” key (e) to adjust power level from 1 to 15. When switching on, you can go directly to 10 power by pressing the «-» key for the zone. When pressing the Boost touch you will access to boost power.

Note : while Boost function is activated on a zone the other zone has limited power (see here under).



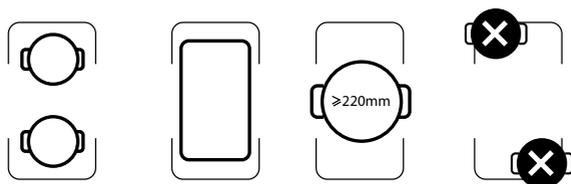
## 3.7 Using the flexible zone

The flexible zone can be used as 2 separate zones or as a unique zone.

You can select the total flexible zone by pressing at the same time upper and lower keys of left zone selection (c). The lower display will indicate you are using the full flex zone  while you will be able to adjust settings by pressing keys on the upper zone. The power and the timer are adjusted as for a normal cooking zone. To switch the zone off, press and hold the left zone key selection (c). A long bip sounds and the display goes off or the «H» symbol appears.

**Note:** Pressing the touch key in front of or behind the zone deactivates the function and transfers the settings to the selected zone.

**Important:** Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone. Examples of good pot placement and bad pot placement.



## 3.8 Setting the timer

Each cooking zone has a dedicated timer. It can be used as soon as the cooking zone is turned on. To switch it on or change it, press the timer touch key (f) and then the “+” or “-” key to adjust time setting from 1 to 99 minutes. At the end of cooking, the display indicates 0 and a warning beep sounds. To cancel this information, press any key.

Otherwise, beeps will switch off after a few seconds.  
To stop the timer during cooking, press the + and - keys at the same time or return to 0 using the “-” key.

**Note:** when selecting the timer and pressing “-” touch you can reach directly maximum timer of 99 minutes.

### **Minute minder function**

This function allows you to time an event, without cooking. Press the timer touch key (f) of a cooking zone you are not using, “t.” appears in the power display and you can adjust the time by pressing “+” or “-” key.

## **3.9 Locking function**

Your hob has a child safety device which locks the controls when the hob is not in use or during cooking (to maintain the current settings). For safety reasons, only the stop key and the zone selection keys are still active and allow the hob or a cooking zone to be switched off.

Locking : press the cadena key (b) during 3 seconds until bloc appears in the displays and a beep confirms the operation.

Hob locked in operation : The display of cooking zones in operation alternately indicates power and the locking symbol. When you press the power or timer keys for the zones which are on : «bloc» appears for 2 seconds and then switches off.

Unlocking : press the cadena key (b) during 3 seconds until and a double beep confirms the operation and bloc disappears in the displays.

## **3.10 Safety recommendation**

### **Residual heat**

After intensive use, the cooking area you have just used will remain hot for several minutes. An «H» is displayed during this time. So, avoid touching the zones concerned.

### **Temperature limiter**

Each cooking area is fitted with a safety sensor that continuously monitors the temperature of the bottom of the pan. In case that an empty pan is left on a zone that is switched on, the sensor automatically adapts the power delivered by the hob and limits the risk of damaging the cookware or the hob.

### **Spillage protection**

The hob may be switched off in the following three cases:

- A spillage in the touch key area.
- Damp cloth placed over the touch keys.
- A metal object placed on the touch keys

Remove the object or clean and dry the touch keys and then continue cooking. In these cases, the “L” symbol is displayed accompanied by an audible signal.

### «Auto-Stop» system

If you forget to switch off a pan, your hotplate has an “Auto-Stop” safety function that automatically switches off the forgotten cooking zone after a preset time. If the safety system is triggered, the cooking zone is shown as cut off with error code (AS) displayed on the control panel and a beep sounds. To stop it, simply press any of the control buttons.

<b>Power level</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Default working timer (hour)</b>	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## 4. CLEANING & MAINTENANCE

<b>What</b>	<b>How</b>	<b>Important</b>
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>•When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li><li>•Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li><li>•Never leave cleaning residue on the cooktop; the glass may become stained.</li></ul>

<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>

<b>Problem</b>	<b>Possible causes</b>	<b>What to do</b>
<p>The induction hob cannot be turned on.</p>	<p>No power.</p>	<p>Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.</p>
<p>The touch controls are unresponsive.</p>	<p>The controls are locked.</p>	<p>Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.</p>
<p>The touch controls are difficult to operate.</p>	<p>There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your</p>	<p>Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.</p>

<p>The glass is being scratched.</p>	<p>Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.</p>	<p>Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.</p>
<p>Some pans make crackling or clicking noises.</p>	<p>This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).</p>	<p>This is normal for cookware and does not indicate a fault.</p>
<p>The induction hob makes a low humming noise when used on</p>	<p>This is caused by the technology of induction cooking.</p>	<p>This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.</p>
<p>Fan noise coming from the induction hob.</p>	<p>A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.</p>	<p>This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.</p>
<p>Pans do not become hot and appears in the display.</p>	<p>The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.</p>	<p>Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Center the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.</p>
<p>The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).</p>	<p>Technical fault.</p>	<p>Please note down the error letters and numbers, switch off the power to the induction hob at the wall, and contact a qualified technician.</p>

# 5. CARE FOR THE ENVIRONMENT



This appliance's packaging can be recycled. Recycle and contribute towards protecting the environment by disposing of packaging in local waste containers designed for this purpose. Your appliance also contains a lot of recyclable material. This logo indicates that used appliances must not be mixed with other waste. Appliance recycling organised by your manufacturer is carried out under optimum conditions, in accordance with European

Directive 2002/96/EC on the disposal of waste electrical and electronic equipment. Contact your local authority or retailer for information on used appliance collection points close to your home. Thank you for helping to protect the environment.

Information on the meaning of the conformity marking **CE**

The CE marking indicates that the product meets the main requirements of European Directives 2014/35 / CE (Low Voltage), 2014/30 / CE (Electromagnetic Compatibility), 2011/65 / EU (Reduction of the use of certain dangerous substances in EEE).

The warranty does not cover wearing parts of the product, nor problems or damage resulting from:

1. Surface deterioration due to normal wear and tear of the product;
2. Defects or deterioration due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3. Any unauthorized incident, abuse, misuse, modification, disassembly or repair;
4. Any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
5. Any use of accessories not supplied or not approved by the manufacturer. The warranty will be void if the product nameplate and / or serial number is removed.

**[scholtes.com](https://www.scholtes.com)**