

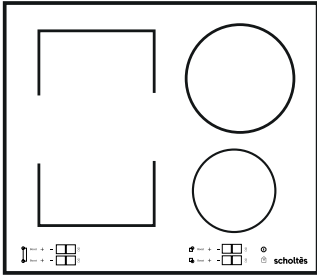
Table Induction

Manuel d'utilisation

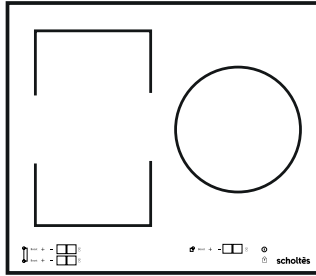
- EN Induction hob - User guide
- ES Placa de inducción - Guía del usuario
- IT Piano cottura a induzione - Manuale utente
- PT Placa de indução - Guia do utilizador
- DE Induktionskochfeld - Benutzerhandbuch
- NL Inductiekookplaat - gebruikershandleiding
- EL Επαγωγική εστία - Οδηγίες χρήσης

scholtès

SOTF1610B



SOTF1510B



SOTF1810B

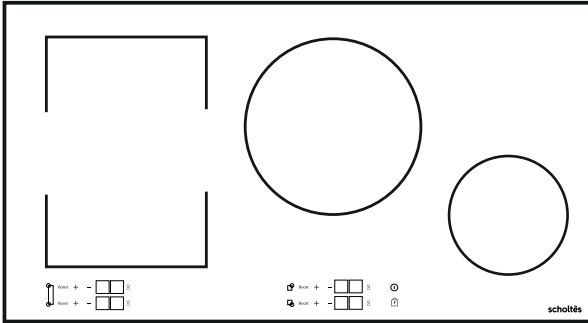


Fig.1

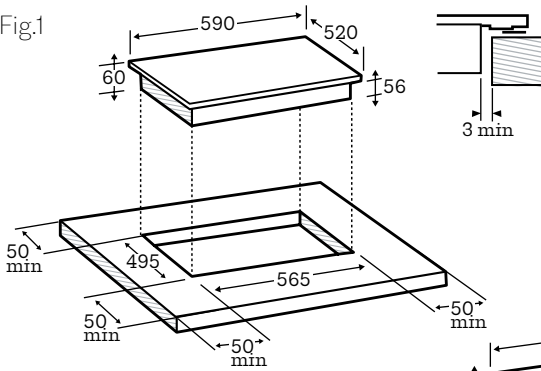


Fig.2

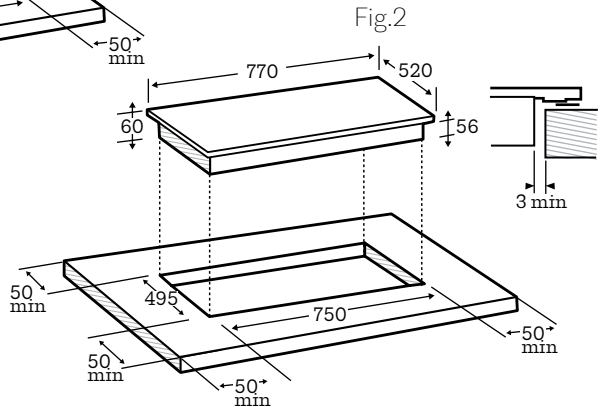
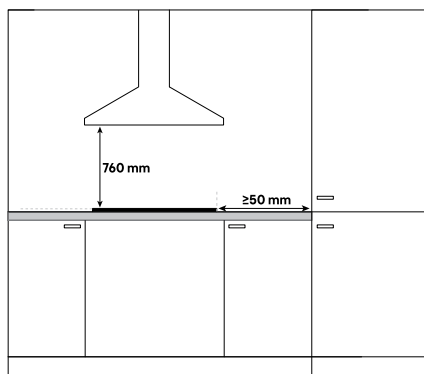
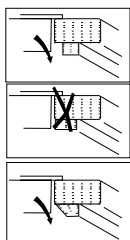
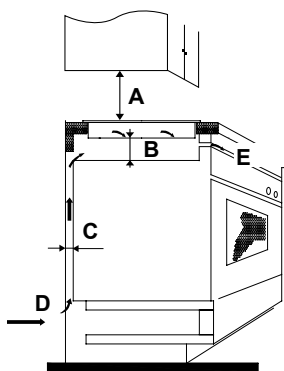


Fig.3



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

Fig.4

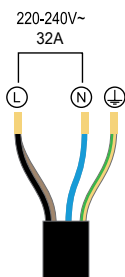
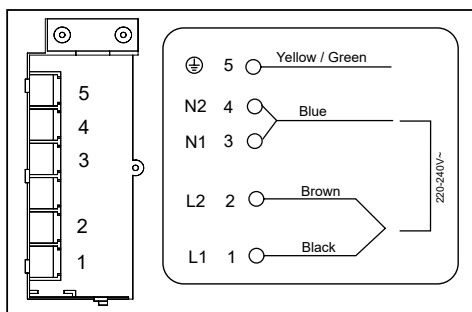


Fig.5



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

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

ES - Si lo necesita, también puede conectar su placa de la forma indicada a continuación. Este trabajo debe realizarlo un técnico certificado.

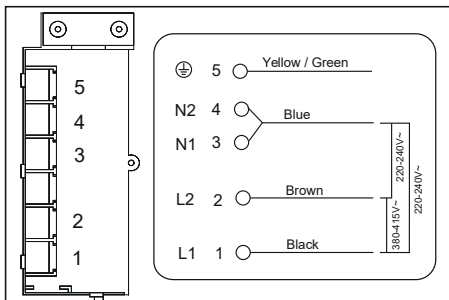
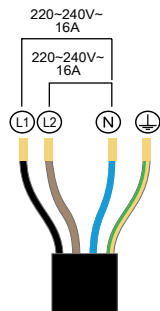
IT - Se si desidera a è possibile anche collegare il piano cottura come illustrato di seguito: attenzione l'operazione deve essere effettuata da un tecnico certificato.

PT - Se for necessário, também pode ligar a sua placa conforme mostrado abaixo. Isso deve ser feito por um técnico certificado.

DE - Bei Bedarf können Sie Ihr Kochfeld auch wie unten gezeigt anschließen. Dies sollte jedoch von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.

NL - Indien nodig kunt u uw kookplaat ook aansluiten zoals hieronder weergegeven: dit moet worden gedaan door een gecertificeerde technicus.

EL - Εάν θέλετε, μπορείτε να συνδέσετε την εστία σας με τον ακόλουθο τρόπο: προσοχή, αυτό πρέπει να γίνει από ειδικευμένο τεχνικό.



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.

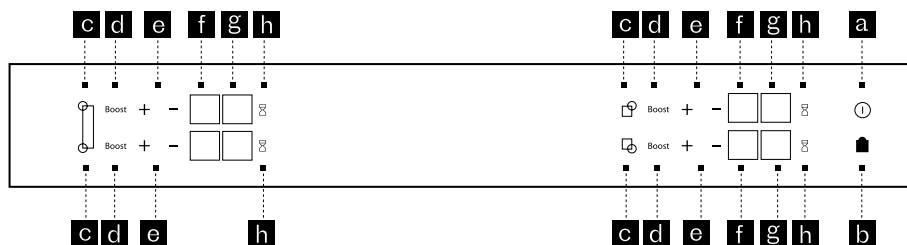
Remarque: Si le câble est endommagé il ne doit être remplacé que par un technicien agréé. L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est en conformité avec les règles de sécurité.

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

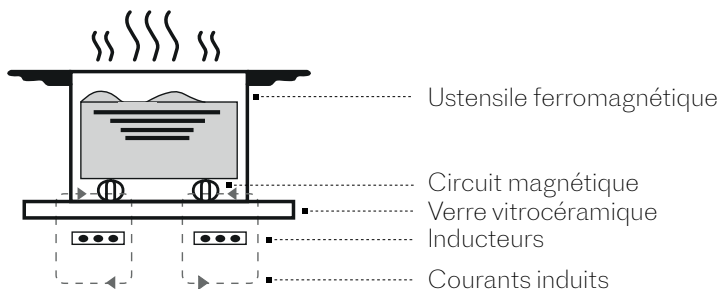
3.1 Bandeau de commandes



- 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 sûre. 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

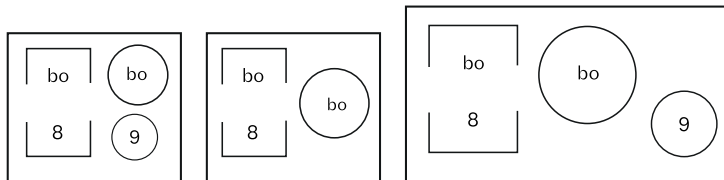
Appuyez sur la touche marche/arrêt (a). Un « 0 » clignote sur chaque foyer pendant 5 secondes. Si aucun ustensile n'est détecté, sélectionnez une zone de cuisson (c). Si un ustensile est détecté «0» est affiché et les autres zones s'éteignent. Vous pouvez alors ajuster la puissance. Sans ajustement de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

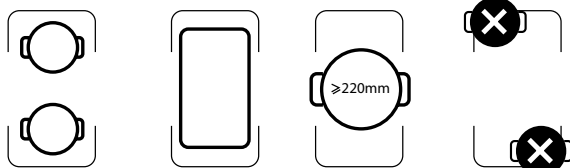
Pour utiliser la zone dans sa totalité pressez simultanément les touches de sélection de zone gauche en haut et en bas (c). L'afficheur du bas vous indique que vous utilisez la zone complète  et vous pouvez faire vos réglages en appuyant sur les touches de la zone supérieure.

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 (h) 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 sur la touche (h) pendant 1 seconde, 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 (h) 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. Evitez 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.

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

4. ENTRETIEN ET ANOMALIES

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

Problème	Causes possibles	Que faire
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 usages 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 usages 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 **CE**

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

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.

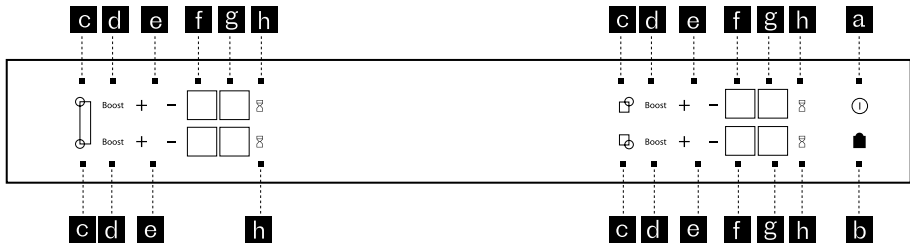
If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.

- 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

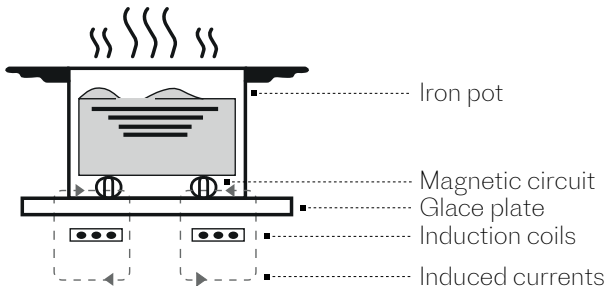
3.1 Control panel



- 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.

Zone diameter (mm)	Minimum pot diameter (mm)	maximum pot diameter (mm)
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.

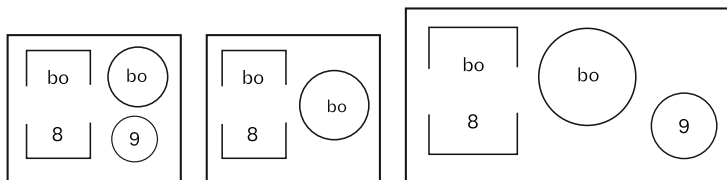
The cooking area heats up automatically.

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).

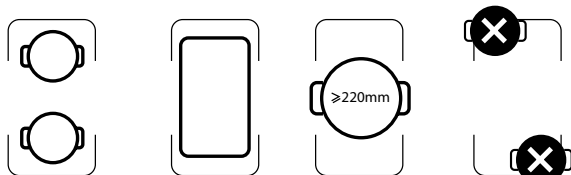


3.7 Using the flexible zone

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 (h) 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 (h) 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 ‘-’ 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.

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

4. CLEANING & MAINTENANCE

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cooktop off.2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.4. Switch the power to the cooktop back on.	<ul style="list-style-type: none">•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.•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.•Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

<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"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

Problem	Possible causes	What to do
<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>
<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.

Estimado cliente:

Durante casi un siglo, Scholtès ha creado productos de última generación al servicio del chef.

Porque cocinar es una pasión, nuestra tecnología le ofrece una amplia gama de opciones y le invita a explorar su creatividad culinaria.

Esperamos que disfrute de su nuevo electrodoméstico y le agradecemos su confianza.

ÍNDICE

1 - Información de seguridad

2 - Instalación

3 - Uso

4 - Limpieza y mantenimiento

5 - Cuidado del medio ambiente

Lea la información de seguridad con atención. El fabricante no se hace responsable de ninguna lesión o daño resultante de una instalación o uso incorrectos.

Lea atentamente y conserve estas importantes instrucciones de seguridad.

1. INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

ANTES DE LA INSTALAR Y UTILIZAR DEL APARATO, LEA ESTAS INSTRUCCIONES DETENIDAMENTE. EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE NINGUNA LESIÓN O DAÑO RESULTANTE DE UNA INSTALACIÓN O USO INCORRECTOS. GUARDE SIEMPRE LAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO Y ACCESIBLE PARA FUTURAS CONSULTAS.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, bajo supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y han comprendido los posibles peligros.

Los niños no deben jugar con el aparato.

Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin supervisión.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la placa a menos que estén supervisados en todo momento.

Precaución: las partes accesibles de este aparato pueden calentarse cuando está en funcionamiento.

Se deben tomar las precauciones necesarias para evitar tocar las parte.

1.2 Seguridad general

Compruebe si el aparato sufre algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si se ha dañado. Solo un profesional autorizado puede instalar este aparato y reemplazar el cable.

El enchufe eléctrico debe permanecer accesible después de la instalación.

Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Antes de realizar cualquier mantenimiento, desconecte el aparato de la fuente de alimentación.

El aparato se puede desconectar directamente desde la toma de corriente accesible o a través de un interruptor de pared, instalado de acuerdo con las normas vigentes.

Si el cable de alimentación principal está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, por su centro de servicio autorizado o por personas de cualificación similar para evitar cualquier peligro eléctrico.

Asegúrese de que los cables de alimentación de los aparatos eléctricos enchufados cerca de la placa no estén en contacto con las zonas de cocción.

No se deben colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la superficie de la placa ya que pueden calentarse.

Nunca use limpiadoras de vapor o herramientas de alta presión para limpiar su electrodoméstico.

El aparato no está diseñado para encenderse mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.

ADVERTENCIA: dejar aceite o grasa calentándose sin supervisión en la placa puede ser peligroso y podría provocar un incendio.

Nunca intente apagar un incendio con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.

Riesgo de incendio: no deje ningún objeto sobre las superficies de cocción.

Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

No utilice la placa hasta que se haya sustituido la superficie de cristal.

Evite golpes fuertes con utensilios de cocina. Aunque la encimera de vitrocerámica es muy resistente, se puede romper. No coloque tapas calientes sobre la placa de cocción. Los efectos de succión pueden dañar la superficie vitrocerámica. Evite arrastrar utensilios de cocina por la superficie, ya que podrían dañar el acabado decorativo de la encimera vitrocerámica a largo plazo.

Nunca utilice papel de aluminio para cocinar. Nunca coloque artículos envueltos en papel de aluminio o empaquetados en platos de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se derretirá y provocará daños permanentes en el electrodoméstico.

No guarde productos de limpieza ni productos inflamables en el espacio de debajo de la placa. Tras su uso, apague la placa desde el panel de control y no cuente únicamente con el detector de recipientes al retirarlos.

ADVERTENCIA: utilice únicamente protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato de cocción o incluidos con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes. No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

Su aparato cumple con las directivas y reglamentos europeos vigentes. Para evitar interferencias entre su placa de cocción y marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina), el marcapasos o implante debe diseñarse y programarse de acuerdo con los reglamentos vigentes. Consulte con el fabricante del marcapasos o con su médico de cabecera.

2. INSTALACIÓN

Desembalaje

Retire todas las piezas protectoras del embalaje.

Compruebe y respete las características del aparato que aparecen en la placa de características.

2.1 Montaje de la unidad base

Compruebe que las entradas y salidas de aire estén libres de obstrucciones. Atienda a la información sobre las dimensiones de montaje (en milímetros) de la unidad base destinada a alojar la placa.

Corte la superficie de trabajo según su modelo: las medidas están indicadas en el gráfico (Fig. 1/Fig. 2).

Para la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm. alrededor del orificio.

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas (Fig. 3).

Si va a instalar la placa sobre un cajón o sobre un horno empotrado, respete las medidas indicadas en las ilustraciones para asegurar una salida de aire suficiente en la parte frontal.

Nota: la placa no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar sus componentes electrónicos.

2.2 Conexión eléctrica

Esta placa debe conectarse a la red a través de un dispositivo de corte omnipolar que cumpla con la normativa de instalación vigente. Debe incorporarse un dispositivo de desconexión en el cableado fijo.

Esta placa debe conectarse a la red eléctrica únicamente por una persona debidamente cualificada.

Antes de conectar la placa a la red eléctrica, compruebe que:

1. El sistema de cableado doméstico sea adecuado para la potencia consumida por la placa.
2. Los datos corresponden al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

Advertencia: para conectar la placa a la red eléctrica, no utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

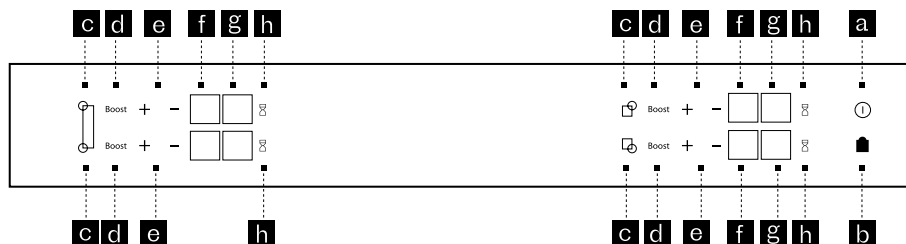
El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75° C en ningún momento.

Nota: si el cable está dañado, deberá ser reemplazado por un técnico autorizado. El instalador deberá asegurarse de que la conexión eléctrica cumple con las normas de seguridad.

Nota: cuando su placa se conecte por primera vez a la electricidad, aparecerá un código en el panel de control. Espere aproximadamente 30 segundos o presione cualquier botón en el panel de control para que la información desaparezca. Esto es totalmente normal y la información queda reservada para su uso por parte del servicio posventa.

3. USO

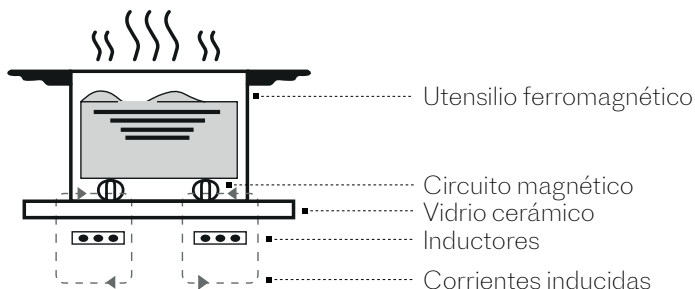
3.1 Panel de control



- a. Encendido y apagado general
- b. Bloqueo general o para limpieza
- c. Encendido y apagado de interruptor de zona
- d. Función Boost
- e. Configuración de potencia/temporizador
- f. Indicador de potencia
- g. Indicador del temporizador
- h. Selección de temporizador

3.2 Teoría de inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta únicamente con el calor que irradia el recipiente.



3.3 Elección de utensilios de cocina

La mayoría de los utensilios de cocina son compatibles con la inducción. Solo el vidrio, la terracota, el aluminio sin una base especial, el cobre y algunos aceros inoxidable no magnéticos no funcionan con la cocción por inducción.

Le sugerimos que elija utensilios de cocina con un fondo plano y grueso. El calor se distribuirá mejor y la cocción será más uniforme.

Nota: nunca deje un recipiente vacío calentándose sin supervisión.

Nota: evite colocar utensilios de cocina encima del panel de control.

3.4 Dimensiones de los utensilios

Existen varias zonas de cocción disponibles. Seleccione una que sea adecuada, en función del tamaño del utensilio. Si la base del utensilio es demasiado pequeña, el indicador de potencia empezará a parpadear y la zona de cocción no funcionará, incluso si el material del utensilio es el recomendado para la inducción. Consulte la información de la siguiente tabla.

Diámetro de la zona de cocción (mm)	Diámetro mínimo del utensilio (mm)	Diámetro máximo del utensilio (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Zona completamente flexible	220	220x400
1/2 zona flexible	140	240

3.5 Encendido/apagado

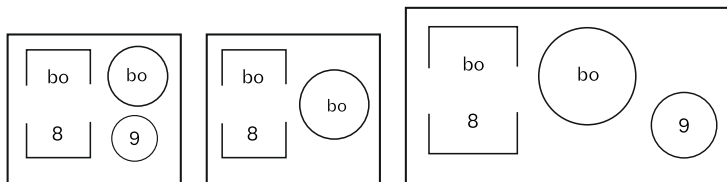
Para encender una zona, presione el botón de encendido/apagado general (a). Un «0» parpadeará en cada zona durante 5 segundos. Si no hay ningún utensilio, seleccione una zona de cocción (c). Si se detecta un utensilio, se mostrará el «0» y las otras zonas se apagarán. A continuación, puede seleccionar el nivel de potencia. Si no selecciona ningún nivel de potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente al cabo de unos segundos.

Para cambiar de zona, mantenga pulsado el botón de la zona (c). Sonará un pitido largo y la pantalla se apagará o aparecerá una «H» (indicador de calor residual). Pulse el botón de encendido/apagado (a) para apagar la placa por completo.

3.6 Configuración de potencia

Una vez encendida la zona de cocción, presione el botón «+» o «-» (e) para ajustar el nivel de potencia del 1 al 15. En el momento del encendido, podrá pasar directamente a la potencia 10 presionando el botón «-» para la zona. Al presionar el botón Boost, podrá aumentar la potencia.

Nota: mientras la función Boost esté activada en una zona, la otra zona tendrá potencia limitada (ver a continuación).

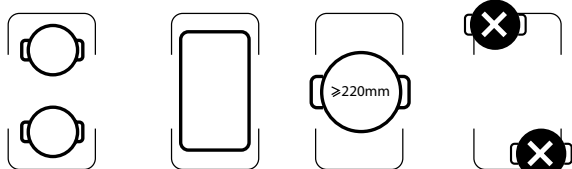


3.7 Uso de la zona flexible

La zona flexible se puede utilizar como 2 zonas separadas o como una zona única. Puede seleccionar toda la zona flexible presionando al mismo tiempo los botones superior e inferior de la zona izquierda (c). La pantalla inferior indicará que está utilizando toda la zona flexible y podrá ajustar la configuración pulsando los botones de la zona superior.

La potencia y el temporizador se ajustan como en una zona de cocción normal. Para apagar la zona, mantenga pulsado el botón izquierdo de zona. Sonará un pitido y el indicador se apagará o aparecerá el símbolo «H».

Nota: al pulsar el botón correspondiente a la parte delantera o trasera de la zona, se desactivará la función y se transferirá la configuración a la zona seleccionada.



3.8 Configuración del temporizador

Cada zona de cocción tiene un temporizador exclusivo. Se puede utilizar tan pronto como se encienda la zona de cocción. Para encenderlo o cambiar el valor, presione el botón táctil del temporizador (h) y luego el botón «+» o «-» (e) para ajustar el tiempo, de 1 a 99 minutos. Al final de la cocción, la pantalla indicará 0 y sonará un pitido de advertencia. Para cancelar esta información, presione cualquier botón.

Si no presiona ningún botón, los pitidos dejarán de sonar tras unos segundos.

Para detener el temporizador durante la cocción, presione el botón (h) durante 1 segunda o vuelva a 0 usando el botón «-».

Nota: al seleccionar el temporizador y presionar «-», puede alcanzar directamente un máximo de 99 minutos.

Función de recordatorio de minutos

Esta función le permite cronometrar un evento, sin necesidad de cocinar. Presione la tecla táctil del temporizador (h) de una zona de cocción que no esté utilizando.

Aparecerá «t.» en el indicador de potencia, y podrá ajustar el tiempo presionando el botón «+» o «-».

3.9 Función de bloqueo

Su placa tiene un dispositivo de seguridad para niños que bloquea los controles cuando la placa no se está utilizando o durante la cocción (para mantener la configuración actual). Por razones de seguridad, solo están activos el botón de parada y los botones de selección de zona, que permiten apagar la placa o una zona de cocción.

Bloqueo: presione el botón del candado (b) durante 3 segundos hasta que los indicadores muestren el símbolo «bloc» y un pitido confirme la operación.

Placa bloqueada en funcionamiento: la visualización de las zonas de cocción en funcionamiento muestra de forma alternada la potencia y el símbolo de bloqueo.

Cuando presione los botones de potencia o temporizador para las zonas que están encendidas: aparecerá «bloc» durante 2 segundos y luego se apagará.

Desbloqueo: presione la tecla del candado (b) durante 3 segundos hasta que un doble pitido confirme la operación y «bloc» desaparezca del indicador.

3.10 Recomendaciones de seguridad

Calor residual

Después de un uso prolongado, la zona de cocción utilizada permanecerá caliente durante varios minutos. Se mostrará una «H» durante este tiempo. Por este motivo, evite tocar las zonas en cuestión.

Limitador de temperatura

Cada zona de cocción está equipada con un sensor de seguridad que supervisa continuamente la temperatura del fondo del utensilio. En caso de dejar un utensilio en

una zona encendida, el sensor adapta automáticamente la potencia suministrada por la placa y limita el riesgo de dañar los utensilios de cocina o la placa.

Protección contra derrames

La placa puede apagarse en los tres casos siguientes:

- Un derrame en el área de los botones táctiles.
- Presencia de un paño húmedo sobre los botones táctiles.
- Presencia de un objeto metálico sobre los botones táctiles

Retire el objeto o limpie y seque los botones táctiles y luego continúe cocinando.

Nota: En estos casos, se mostrará el símbolo «-» acompañado de una señal audible.

Sistema «Auto-Stop»

Si olvida apagar la zona de un utensilio, la función de seguridad «Auto-Stop» de su placa apagará automáticamente la zona de cocción olvidada tras un tiempo preestablecido (ver tabla). Si se activa el sistema de seguridad, la zona de cocción se mostrará desconectada con el código de error (AS) en el panel de control y s un pitido. Para detenerlo, simplemente presione cualquiera de los botones de control.

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Temporizador de trabajo predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. MANTENIMIENTO Y ANOMALÍAS

Qué	Cómo	Importante
Limpieza diaria (huellas dactilares y, salpicaduras, derrames y manchas que no sean de azúcar)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa. 2. Pase una esponja húmeda o aplique un producto de limpieza para vitrocerámicas. 3. Aclare y seque la superficie con un paño seco. 4. Vuelva a encender la placa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando desconecte la placa, no aparecerá ninguna indicación de superficie caliente «H», pero la zona de cocción aún podría estar caliente. Tenga mucho cuidado. • Los estropajos y los productos de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su producto o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos sobre la placa: el vidrio puede mancharse.

<p>Manchas incrustadas quemadas, derrames de alimentos con azúcar</p>	<p>Limpie primero la zona con agua caliente. Utilice a continuación un raspador con cuchilla adecuado para superficies vitrocerámicas de inducción. Pase una esponja y seque.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elimine las manchas considerables y las manchas de azúcar tan pronto como sea posible. Si se dejan enfriar en el vidrio, podrían dañar permanentemente la superficie de vidrio. • La cuchilla del raspador está muy afilada. Use este utensilio con extremo cuidado y guárdelo siempre en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
<p>Derrames en los botones táctiles</p>	<p>Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño. Seque el área con papel absorbente o con un paño seco.</p>	<p>La placa puede apagarse si los botones táctiles tienen líquido encima. Asegúrese de limpiar y secar el área de control táctil antes de volver a encender la placa.</p>

Problema	Posibles causas	Qué hacer
<p>La placa de inducción no se enciende.</p>	<p>No hay alimentación eléctrica.</p>	<p>Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la fuente de alimentación y de que esté encendida. Compruebe que no exista ningún corte de electricidad en su hogar o zona. Si lo ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.</p>
<p>Los botones táctiles no responden.</p>	<p>Los botones están bloqueados.</p>	<p>Desbloquee los botones. Consulte el apartado «Uso» para ver las instrucciones.</p>
<p>Los botones táctiles son difíciles de operar.</p>	<p>Puede haber una fina película de agua sobre los botones.</p>	<p>Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo para tocar los botones.</p>

El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina con base irregular. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos inadecuados.	Utilice utensilios de cocina de base plana y lisa. Consulte los consejos de limpieza.
Algunos recipientes emiten crujidos o chasquidos.	Podría deberse a la composición de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no se trata de ningún fallo.
La placa de inducción emite un leve zumbido cuando se utiliza a máxima potencia.	Este efecto proviene de la tecnología de cocción por inducción.	Es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando disminuya la temperatura.
Ruido de ventilador.	Se ha encendido un ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción para evitar un sobrecalentamiento de la parte electrónica. Es posible que continúe funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la alimentación de la placa de inducción del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Los utensilios no se calientan ni se detectan en la pantalla.	La placa de inducción no detecta el utensilio porque no es adecuado para cocción por inducción. La placa de inducción no detecta el utensilio porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o no está bien centrado.	Utilice utensilios de cocina adecuados para la cocción por inducción. Centre el utensilio y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado de forma inesperada; emite un tono y se muestra un código de error.	Fallo técnico.	Anote las letras y números de error, apague la placa de inducción del enchufe de la pared y póngase en contacto con un técnico cualificado.

5. CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE



El embalaje de este electrodoméstico se puede reciclar. Recicle y contribuya a proteger el medio ambiente mediante el desecho de los envases en contenedores de residuos locales diseñados para este fin. Su electrodoméstico también contiene mucho material reciclable. Este logotipo indica que los electrodomésticos usados no deben mezclarse con otros residuos. El reciclaje de electrodomésticos organizado por su fabricante se lleva a cabo en condiciones óptimas, de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE sobre la eliminación de residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Póngase en contacto con su autoridad local o vendedor para obtener información sobre puntos de recogida de electrodomésticos usados cercanos a su hogar. Gracias por ayudar a proteger el medio ambiente.

Información sobre el significado del marcado de conformidad



El marcado CE indica que el producto cumple con los principales requisitos de las Directivas europeas 2014/35/CE (Baja tensión), 2014/30/CE (Compatibilidad electromagnética), 2011/65/UE (Restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en el EEE).

La garantía no cubre el desgaste de piezas del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

1. Deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
2. Defectos o deterioro por contacto del producto con líquidos y por corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
3. Cualquier incidente, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación no autorizados;
4. Cualquier operación de mantenimiento inadecuada, uso que difiera de las instrucciones sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
5. Cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante. La garantía quedará anulada si se retira la placa de identificación del producto y/o el número de serie.

Gentile Cliente,
da quasi un secolo Scholtès sviluppa prodotti
all'avanguardia al servizio di ogni chef.
Poiché la cucina è una passione, la tecnologia dei nostri
dispositivi offre una vasta gamma di opzioni e offre invita
a esplorare la propria creatività culinaria.
Ci auguriamo tu possa gradire quest nuovo
elettrodomestico e ti ringraziamo per la fiducia
accordataci.

INDICE

1 - Sicurezza e precauzioni importanti

2 - Installazione

3 - Utilizzo

4 - Manutenzione e anomalie

5 - Rispetto dell'ambiente

Prima di utilizzare questo prodotto ti invitiamo a leggere con attenzione le informazioni sulla sicurezza, e le indicazioni relative alle modalità di installazione dello stesso. Il produttore non può essere inè alcun caso ritenuto responsabile per eventuali lesioni o danni risultanti da un' installazione o un utilizzo non corretti di questo dispositivo.

Istruzioni di sicurezza importanti: leggere attentamente e conservare per l'utilizzo in futuro.

1. SICUREZZA E PRECAUZIONI

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'USO DELL'ELETTROMESTICO, SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI DI SICUREZZA IMPORTANTI E DI CONSERVARLE PER RIFERIMENTO FUTURO.

IL FABBRICANTE NON È IN ALCUN CASO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DOVUTI AL MANCATO RISPETTO DELLE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DI INSTALLAZIONE.

1.1 Sicurezza di bambini e persone vulnerabili

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, ma esclusivamente sotto supervisione o dopo aver previamente preso conoscenza delle istruzioni relative all'uso dell'elettrodomestico hanno, a condizione di aver compreso i pericoli legati al suo utilizzo.

I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico.

Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal piano cottura a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Attenzione: questo elettrodomestico e le sue parti accessibili possono diventare calde, quando è in funzione. È necessario adottare le dovute precauzioni per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

1.2 Sicurezza generale

Verificare se l'elettrodomestico presenta danni dopo averlo disimballato. Non collegare l'elettrodomestico se appare danneggiato. Solo un professionista autorizzato può procedere all'installazione di questo elettrodomestico e sostituirne il cavo di alimentazione.

La presa elettrica deve rimanere accessibile dopo l'installazione.

I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.

Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica.

L'elettrodomestico può essere scollegato utilizzando una presa di corrente accessibile o incorporando un interruttore nelle linee fisse, secondo le regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione risulta è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza autorizzato o da persone qualificate, per evitare pericoli elettrici.

Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri apparecchi elettrici eventualmente collegati in prossimità del piano cottura non siano a contatto con le zone di cottura.

Oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano cottura in quanto possono surriscaldarsi.

Non utilizzare mai vapore o strumenti ad alta pressione per pulire l'elettrodomestico.

Questo elettrodomestico non è progettato per essere

acceso utilizzando un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

ATTENZIONE: lasciare olio o grasso a cuocere incustodito su un piano cottura può essere pericoloso e potrebbe provocare incendi.

Non tentare mai di spegnere un incendio con acqua, ma spegnere l'elettrodomestico, quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta ignifuga.

Rischio di incendio: non riporre alcun oggetto sulle superfici di cottura per evitare il rischio di incendio.

Se la superficie è incrinata, scollegare l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche.

Non utilizzare il piano cottura fino a quando non è stato riposizionato il piano in vetro.

Evitare urti violenti di recipienti: sebbene il piano in vetroceramica sia molto robusto, non è infrangibile.

Non appoggiare coperchi caldi direttamente sul piano cottura. Un effetto di aspirazione potrebbe danneggiare la superficie in vetroceramica. Evitare di trascinare recipienti sulla superficie del dispositivo, in quanto questo potrebbe danneggiare a lungo termine la finitura decorativa del piano in vetroceramica.

Non utilizzare mai fogli di alluminio per cucinare. Non posizionare mai oggetti avvolti in fogli di alluminio o confezionati in piatti di alluminio sul piano cottura.

L'alluminio, infatti, si scioglie al contatto con la superficie calda, danneggiando in modo permanente l'elettrodomestico.

Non conservare prodotti per la pulizia o prodotti infiammabili nel mobile sotto il piano cottura.

Dopo l'uso, spegnere il piano cottura con l'apposito dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.

AVVERTENZA: utilizzare esclusivamente le protezioni per piano cottura progettate dal fabbricante dell'elettrodomestico, referenziate nel manuale di istruzioni o in dotazione. L'uso di protezioni non idonee potrebbe causare incidenti.

Non posizionare o lasciare oggetti magnetizzabili (ad es. carte di credito, schede di memoria) o dispositivi elettronici sull'elettrodomestico, in quanto potrebbero essere danneggiati dal suo campo elettromagnetico.

L'elettrodomestico è conforme alle Direttive e ai regolamenti europei in vigore. Al fine di evitare interferenze tra il piano cottura e pacemaker cardiaci o altri dispositivi medici elettrici (come le pompe per insulina), questi devono essere progettati e programmati in conformità alle normative vigenti in materia. Consultare il fabbricante di tali dispositivi medici o il proprio medico di famiglia.

2. INSTALLAZIONE

Disimballaggio

Rimuovere tutti i pezzi dell'imballaggio protettivo.

Controllare e rispettare le caratteristiche dell'elettrodomestico che compaiono sulla targa segnaletica.

2.1 Incastro nel mobile

Verificare che le entrate e le uscite d'aria siano libere da ostruzioni. Rispettare le Indicazioni relative alle dimensioni di montaggio (in millimetri) del mobile destinato ad ospitare il piano cottura.

Ritagliare il piano di lavoro secondo il proprio modello: misure indicate nel disegno (Fig.1/Fig.2).

Al fine di ottimizzare l'installazione e l'utilizzo del piano cottura, è necessario lasciare uno spazio minimo di 5 cm intorno al foro di incasso.

In ogni caso, assicurarsi che il piano cottura a induzione sia ben ventilato e che le entrate e uscite d'aria non siano ostruite (Fig.3).

Se si installa il piano cottura sopra un cassetto o sopra un forno da incasso, attenersi alle dimensioni indicate nelle immagini al fine di garantire la ventilazione necessaria.

Attenzione: il piano cottura non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice, poiché l'umidità potrebbe danneggiare i componenti elettronici del piano.

2.2 Collegamento elettrico

Questo piano cottura deve essere collegato alla rete elettrica tramite un dispositivo di arresto onnipolare, conforme alle vigenti norme di installazione. Un dispositivo di disconnessione deve essere incorporato nel cablaggio fisso.

Prima di collegare il piano alla rete elettrica verificare che:

1. L'impianto elettrico domestico sia idoneo alla potenza assorbita dal piano cottura.
2. I dati relativi al collegamento elettrico corrispondano ai valori riportati sulla targhetta del dispositivo.
3. Le sezioni del cavo di alimentazione possano sopportare il carico specificato sulla targhetta del dispositivo.

Avvertenza: per collegare il piano alla rete elettrica non utilizzare adattatori, riduttori o diramazioni, poiché possono provocare surriscaldamenti e incendi.

Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo che la sua temperatura non superi i 75 °C in qualsiasi punto.

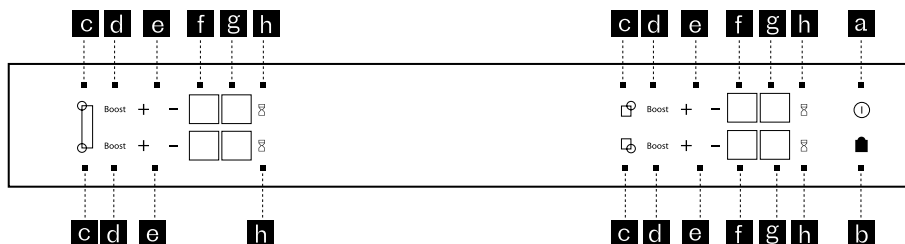
Nota: se il cavo è danneggiato o da sostituire, l'operazione deve essere eseguita da un tecnico autorizzato con strumenti appositi per evitare incidenti.

L'installatore deve assicurarsi che il collegamento elettrico sia conforme alle norme di sicurezza.

Nota: quando si collega il piano cottura all'alimentazione una spia luminosa apparirà sul pannello di comando. Attendere circa 30 secondi oppure premere un tasto qualsiasi sul pannello di comando per farlo scomparire. Questa visualizzazione è normale ed è riservata al servizio post-vendita.

3. UTILIZZO

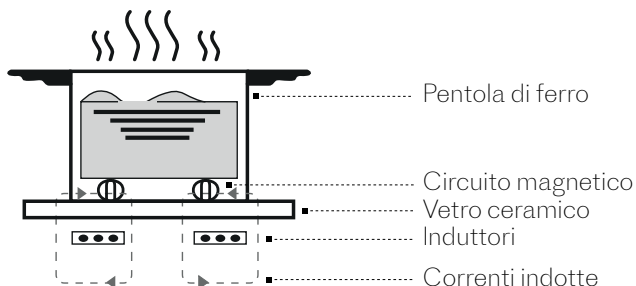
3.1 Pannello di comando



- a. Accensione/spengimento
- b. Blocco/sblocco
- c. Selezione della zona di cottura
- d. Funzione Boost
- e. Impostazioni di potenza/timer
- f. Visualizzazione della potenza
- g. Visualizzazione del timer
- h. Selezione del timer

3.2 Principi dell'induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, efficiente ed economica. Funziona tramite un campo magnetico che genera del calore indirizzandolo direttamente sulla pentola, anziché indirettamente attraverso il riscaldamento della superficie del vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola finisce per riscaldarlo.



3.3 Scelta delle pentole

La maggior parte delle pentole sono compatibili con l'induzione. Solo il vetro la terracotta, l'alluminio (senza base speciale), il rame e alcuni acciai inossidabili non magnetici non funzionano con la cottura a induzione.

Consigliamo di scegliere pentole con un fondo spesso e piatto. Il calore verrà distribuito meglio e la cottura risulterà più uniforme.

Nota: non lasciare mai riscaldare una pentola vuota sul dispositivo a induzione senza sorveglianza .

Nota: evitare di posizionare pentole sul pannello di comando.

3.4 Dimensionie delle pentole

Sono disponibili diverse zone di cottura. Selezionarne una adatta, in base alle dimensioni della pentola. Se la base della pentola è troppo piccola, l'indicatore di alimentazione inizierà a lampeggiare e la zona di cottura non funzionerà, anche se il materiale è idoneo per l'induzione. Non utilizzare recipienti il cui diametro è inferiore a quello della zona di cottura (fare riferimento alla seguente tabella).

Diametro della zona di cottura (mm)	Diametro minimo della base della pentola (mm)	Diametro massimo della base della pentola (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Zona flessibile totale	220	220x400
1/2 zona flessibile	140	240

3.5 Accensione/spengimento

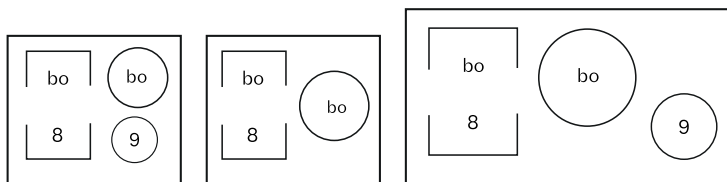
Per accendere una zona, premere il tasto generale on/off (a). Uno «O» lampeggia in ciascuna zona per 5 secondi. Se non viene rilevata alcuna pentola, selezionare una zona di cottura (c). Se viene rilevata una pentola, verrà visualizzato lo «O» e le altre zone si spegneranno. È quindi possibile impostare il livello di potenza. Se non si procede alla sua impostazione la zona di cottura si spegne automaticamente dopo qualche secondo.

Per spegnere una zona di cottura: tenere premuto il tasto della zona (c). Viene emesso un lungo segnale acustico e il display si spegne o appare una «H» (indicatore di calore residuo). Premere il tasto On/Off (a) per spegnere completamente il piano cottura.

3.6 Impostazione della potenza

Una volta accesa la zona di cottura premere il tasto "+" o "-" (e) per regolare il livello di potenza da 1 a 15. All'accensione, è possibile passare direttamente alla potenza 10 premendo il tasto «-» della zona. Quando si preme il tasto a sfioramento Boost si avrà la possibilità di incrementare la potenza (Boost).

Nota: mentre la funzione Boost è attivata su una zona, la zona opposta ha una potenza limitata (vedere di seguito).

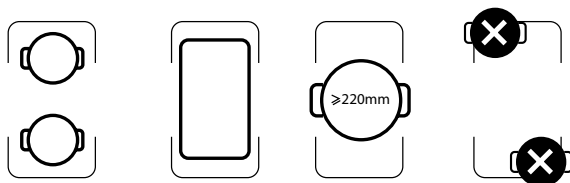


3.7 Utilizzo della zona Flessibile

La zona flessibile può essere utilizzata come 2 zone separate o come zona unica. Per utilizzare tutta la zona premere contemporaneamente i tasti di selezione superiore e inferiore della zona sinistra (c). Il display inferiore indicherà che si sta usando tutta la zona flessibile e si potranno regolare le impostazioni premendo i tasti nella zona superiore. La potenza e il timer sono regolabili come per una normale zona di cottura. Per spegnere la zona, premere e tenere premuto il tasto di selezione della zona sinistra (c). Viene emesso un segnale acustico lungo, il display si spegne o compare il simbolo «H» (indicatore di calore residuo).

Nota: premendo il tasto a sfioramento davanti o dietro la zona si disattiva la funzione e si trasferiscono le impostazioni alla zona selezionata.

Importante: assicurarsi di posizionare la pentola in modo corretto in base all'utilizzo della zona flessibile.



3.8 Impostazione del timer

Ogni zona di cottura dispone del proprio. Può essere utilizzato non appena la zona di cottura è accesa. Per accenderlo o modificarlo, premere il tasto a sfioramento del timer (h) e quindi il tasto "+" o "-" per regolare l'impostazione dell'ora da 1 a 99 minuti.

Al termine della cottura, il display indica 0 e viene emesso un segnale acustico di avvertenza. Per cancellare queste informazioni, premere un tasto qualsiasi. In caso contrario, i segnali acustici si spegneranno dopo pochi secondi. Per fermare il timer durante la cottura, premere contemporaneamente i tasti + e - oppure tornare a 0 utilizzando il tasto "-".

Nota: per facilitare l'impostazione di tempi lunghi è possibile accedere direttamente a 99 minuti premendo fin dall'inizio sul tasto "-".

Timer indipendente

Questa funzione consente di utilizzare un timer, anche senza cucinare. Premere il tasto a sfioramento del timer (h) di una zona di cottura che non si utilizza. Sul display di alimentazione appare "t" ed è possibile regolare l'ora premendo il tasto "+" o "-".

3.9 Funzione di blocco del piano cottura

Il piano cottura è dotato di un dispositivo di sicurezza per bambini che blocca i comandi quando il piano non è in uso o durante la cottura (per mantenere le impostazioni correnti). Per motivi di sicurezza, solo il tasto di arresto e i tasti di selezione zona rimangono attivi e consentono di spegnere il piano cottura o una zona di cottura.

Blocco: premere il tasto simbolizzato dal lucchetto (b) per 3 secondi fino a quando sul display compare il simbolo di blocco e un segnale acustico conferma l'operazione.

Piano di cottura bloccato in funzione: il display delle zone di cottura in funzione indica alternativamente l'alimentazione e il simbolo di blocco. Quando si premono i tasti di accensione o il timer per le zone accese: «bloc» appare per 2 secondi e poi si spegne.

Sblocco: premere il tasto simbolizzato dal lucchetto (b) per 3 secondi fino a quando un doppio segnale acustico conferma l'operazione e il segno "bloc" scompare dai display.

3.10 Istruzioni di sicurezza

Indicatore di calore residuo

Dopo un uso intensivo, la zona di cottura appena utilizzata può rimanere calda per diversi minuti. Durante questo periodo viene visualizzata una «H». Evitare pertanto di toccare le zone interessate.

Limitatore di temperatura

Ogni zona cottura è dotata di un sensore di sicurezza che monitora continuamente la temperatura del fondo della pentola. Nel caso in cui venga lasciata una pentola vuota su una zona accesa, il sensore adatta automaticamente la potenza erogata dal piano cottura, limitando il rischio di danneggiare le pentole o il piano cottura.

Protezione dalle fuoriuscite

Il piano di cottura potrebbe spegnersi nei seguenti 3 casi:

- Fuoriuscita sull'area del tasto a sfioramento.
- Panno umido posto sui tasti a sfioramento.
- Oggetto metallico posizionato sui tasti a sfioramento

Rimuovere l'oggetto o pulire e asciugare i tasti a sfioramento, quindi continuare la cottura.

Nota: In questi casi, viene visualizzato il simbolo "-", accompagnato da un segnale acustico per segnalare la fuoriuscita.

Sistema «Auto-Stop»

Se si dimentica di spegnere una zona di cottura la funzione di sicurezza "Auto-Stop" spegne automaticamente la zona di cottura dimenticata dopo un tempo (vedi tabella qui sotto). Se si attiva il sistema di sicurezza, la zona di cottura viene interrotta e sul pannello di comando viene visualizzato il codice di errore (AS) e viene emesso un segnale acustico. Per interromperlo, premere uno qualsiasi dei pulsanti di comando.

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Timer operativo predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. MANUTENZIONE E ANOMALIE

Cosa	Come	Importante
Pulizia quotidiana (impronte, segni, macchie lasciate dal cibo o fuoriuscite non zuccherine sul vetro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Scollegare l'alimentazione del piano cottura. 2. Utilizzare una spugna umida o applicare un detergente per piano cottura. 3. Risciacquare e asciugare con un panno asciutto. 4. Accendere nuovamente il piano cottura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Quando l'alimentazione al piano di cottura è spenta, non appare più l'indicazione "H". • Alcune pagliette di nylon e alcuni detergenti abrasivi possono graffiare il vetro. Utilizzare sempre prodotti adatti. • Non lasciare mai residui di alimenti sul piano cottura: il vetro potrebbe macchiarsi.

Accumulo di residui alimentari e versamenti zuccherini sul vetro	Inumidire la zona da pulire con acqua calda, utilizzare un apposito raschietto per vetro per rimuovere l'eccesso di sporco e finire con una spugna sanitaria, quindi asciugare.	<ul style="list-style-type: none"> • Rimuovere rapidamente le macchie più importanti lasciate da residui sciolti e alimenti zuccherini, in quanto potrebbero danneggiare il vetro in modo permanente. • Pericolo di taglio: quando la copertura di sicurezza è retratta, la lama di un raschietto è affilata come un rasoio. Utilizzare con estrema attenzione e conservare sempre in un luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite alimentari sui comandi a sfioramento	Pulire i comandi con un panno o una spugna. Asciugare con della carta assorbente o con un panno asciutto.	Il piano cottura potrebbe spegnersi se i pulsanti di comando sono ricoperti di liquido. Assicurarsi di asciugare l'area dei comandi a sfioramento prima di riaccendere il piano cottura.

Problema	Cause possibili	Cosa fare
Non è possibile accendere il piano cottura a induzione.	Nessuna alimentazione.	Verificare che il piano cottura a induzione sia collegato alla rete elettrica e che sia acceso. Controllare che non ci sia un'interruzione di corrente in casa o in zona. Se sono stati effettuati tutti i controlli e il problema persiste, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi a sfioramento non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Consultare la sezione "Utilizzo del piano cottura a induzione" per le istruzioni.
I comandi a sfioramento funzionano in modo difficoltoso.	Potrebbe esserci un leggero velo d'acqua sui comandi.	Accertarsi che l'area dei comandi a sfioramento sia asciutta e usare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato .	Pentole con base ruvidai. Utilizzo di pagliette o prodotti per la pulizia abrasivi.	Usare pentole con fondo piatto e liscio. Fare riferimento ai consigli di pulizia.

<p>Alcune pentole producono rumori come crepitio o clic.</p>	<p>Ciò può essere causato dalla struttura delle pentole (strati di metalli differenti che vibrano in modo diverso).</p>	<p>Ciò è normale.</p>
<p>Il piano cottura a induzione emette un leggero ronzio quando viene utilizzato a forte potenza.</p>	<p>Ciò è causato dalla tecnologia della cottura a induzione.</p>	<p>Questo è normale, ma il rumore dovrebbe attenuarsi o scomparire completamente quando si riduce l'impostazione del calore.</p>
<p>Rumore della ventola.</p>	<p>Si è attivata una ventola di raffreddamento incorporata nel piano cottura a induzione per impedire che l'elettronica si surriscaldi. Potrebbe continuare a funzionare anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.</p>	<p>Questo è normale e non necessita di alcuna azione. Non spegnere il piano cottura a induzione dalla presa mentre la ventola è in funzione.</p>
<p>Le pentole non si scaldano e ciò viene visualizzato sul display.</p>	<p>Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché non è idonea alla cottura a induzione. Il piano a induzione non riesce a rilevare la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente su di essa.</p>	<p>Utilizzare pentole idonee alla cottura a induzione. Verificare la posizione del recipiente sul piano di cottura. Vedere.</p>
<p>Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si sono spenti inaspettatamente, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore sul display</p>	<p>Problema tecnico.</p>	<p>Annotare le lettere e i numeri di errore, spegnere il piano cottura a induzione e contattare un tecnico qualificato.</p>

5. RISPETTO DELL'AMBIENTE



I materiali di imballaggio di questo elettrodomestico possono essere riciclati. È bene riciclare e contribuire a proteggere l'ambiente, smaltendo gli imballaggi negli appositi contenitori per rifiuti locali. L'elettrodomestico contiene numerosi materiali riciclabili. Questo logo indica che le apparecchiature usate non devono essere mischiate con altri rifiuti. Il riciclaggio degli apparecchi organizzato dal fabbricante viene eseguito in condizioni ottimali, conformemente alla Direttiva Europea 2002/96/CE sullo smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Contattare l'autorità comunale o il rivenditore per qualsiasi informazione in merito ai punti di raccolta di elettrodomestici usati più vicini al proprio domicilio. Grazie per aver contribuito a proteggere l'ambiente.

Informazioni sul significato del marchio di conformità **CE**

La marcatura CE indica che il prodotto soddisfa i principali requisiti delle Direttive Europee 2014/35/CE (Bassa Tensione), 2014/30/CE (Compatibilità Elettromagnetica), 2011/65/UE (Riduzione dell'uso di determinate sostanze pericolose in AEE).

La garanzia non copre le parti soggette ad usura del prodotto, né problemi o danni derivanti da:

1. Deterioramento superficiale dovuto alla normale usura del prodotto;
2. Difetti o deterioramento dovuti al contatto del prodotto con liquidi e alla corrosione causata da ruggine o dalla presenza di insetti;
3. Qualsiasi incidente, abuso, uso improprio, modifica, smontaggio o riparazione non autorizzate;
4. Qualsiasi operazione di manutenzione impropria, utilizzo conforme alle le istruzioni relative al prodotto o collegamento a una tensione errata;
5. Qualsiasi utilizzo di accessori non forniti o non approvati dal produttore. La garanzia sarà nulla se la targhetta del prodotto e/o il numero di serie vengono rimossi.

Estimado Cliente,

Há quase um século que a Scholtès desenvolve produtos de última geração ao serviço de cada chef.

Porque cozinhar é uma paixão, a nossa tecnologia oferece-lhe uma vasta gama de opções e convida-o a explorar a sua criatividade culinária.

Esperamos que goste de usar o seu novo aparelho e agradecemos a sua confiança.

ÍNDICE

1 - Informações de segurança

2 - Instalação

3 - Utilização

4 - Limpeza e manutenção

5 - Proteção do meio ambiente

Antes de utilizar o seu produto, tome conhecimento das instruções de instalação e das instruções de segurança. As instruções de segurança devem ser lidas com atenção. O fabricante não é responsável por quaisquer lesões ou danos resultantes de uma instalação ou utilização incorreta.

Instruções de segurança importantes: leia-as e conserve-as para uso futuro.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

E PRECAUÇÕES ANTES DA INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO DO APARELHO, LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E CONSERVE-AS PARA USO FUTURO.

O FABRICANTE NÃO SE RESPONSABILIZA POR QUAISQUER LESÕES OU DANOS RESULTANTES DE INSTALAÇÃO OU UTILIZAÇÃO INCORRETA.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso beneficiem de um acompanhamento ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho de modo seguro e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser feitas por crianças sem acompanhamento.

As crianças com menos de 8 anos devem ficar afastadas da placa, a menos que estejam sempre acompanhadas.

As partes acessíveis deste aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Devem ser tomadas precauções para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

1.2 Segurança geral

Verifique o aspeto geral do aparelho depois de desmontá-lo. Não ligue o aparelho se estiver danificado. Todas as ligações elétricas e a substituição do cabo de alimentação devem ser feitas por um técnico qualificado.

A ficha elétrica deve permanecer acessível após a instalação.

Os danos causados por uma ligação incorreta não são cobertos pela garantia.

Antes de efetuar qualquer manutenção, desligue o aparelho da corrente.

O aparelho pode ser desligado utilizando uma tomada acessível ou incorporando um interruptor fixo, de acordo com as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação principal estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço pós-venda ou por uma pessoa qualificada para evitar riscos elétricos.

Certifique-se de que os cabos de alimentação de um aparelho elétrico ligado perto da placa não estão em contacto com as zonas de cozedura.

Os objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa, porque podem ficar quentes.

Nunca use máquinas de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o seu aparelho.

O aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.

AVISO: deixar óleo ou gordura a cozinhar sem vigilância numa placa pode ser perigoso e causar um incêndio. Nunca tente apagar o fogo com água, mas desligue o aparelho e cubra a chama com uma tampa ou uma manta antifogo.

Risco de incêndio: não mantenha quaisquer artigos sobre as superfícies de cozedura.

Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar o risco de choque elétrico.

Não use a placa antes de substituir o tampo de vidro.

Evite pancadas fortes com os recipientes: embora a placa vitrocerâmica seja muito resistente, não é inquebrável. Não coloque tampas quentes sobre a placa de cozinha. Um efeito de sucção pode danificar a superfície vitrocerâmica. Evite arrastar os utensílios de cozinha pela superfície, o que pode danificar o acabamento decorativo do tampo de vitrocerâmica.

Nunca use folhas de alumínio para cozinhar. Nunca coloque comida embrulhada em folhas de alumínio ou embalada em caixas de alumínio sobre a placa de cozinha. O alumínio derreteria e danificaria permanentemente o seu aparelho.

Não guarde produtos de limpeza ou produtos inflamáveis no armário por baixo da placa.

Após a utilização, desligue a placa com o seu dispositivo de controlo e não confie apenas no detetor de panelas.

AVISO: use apenas protetores de placa fabricados pelo fabricante do aparelho de cozinha, indicados nas instruções de funcionamento como adequados, ou incluídos com o aparelho. O uso de protetores desadequados pode causar acidentes.

Não coloque ou deixe objetos magnetizáveis (por exemplo, cartões de crédito, cartões de memória) ou dispositivos eletrônicos (por exemplo, computadores, leitores de MP3) perto do aparelho, uma vez que podem ser afetados pelo seu campo eletromagnético.

O seu aparelho está em conformidade com as diretivas e regulamentos europeus aplicáveis. A fim de evitar interferências entre a placa de cozinha e um pacemaker cardíaco ou outros implantes elétricos (como bombas de insulina), o pacemaker ou implante deve ser concebido e programado de acordo com os regulamentos que se aplicam.

Peça mais informações ao fabricante do pacemaker ou ao seu médico.

2. INSTALAÇÃO

Desembalagem

Remova todas as peças da embalagem de proteção.

Verifique e respeite as características do aparelho que constam na placa de identificação (colada na base da placa de indução).

2.1 Encastramento no móvel

Verifique se as entradas e saídas de ar estão desobstruídas. Cumpra as informações sobre as dimensões de encaixe (em milímetros) da unidade de base destinada a receber a placa.

Corte a superfície de trabalho conforme o seu modelo: medidas indicadas no diagrama (Fig. 1/ Fig. 2).

Para otimizar a instalação e o uso da sua placa de indução, deve deixar um espaço mínimo de 5 cm em redor do orifício.

Certifique-se de que a placa de indução fica bem ventilada e que a entrada e a saída de ar não estão obstruídas (fig. 3).

Se instalar a placa por cima de uma gaveta ou de um forno embutido, tenha em conta as dimensões fornecidas nas ilustrações para garantir a ventilação necessária.

Atenção: a placa não deve ser instalada diretamente acima de uma máquina de lavar louça, um frigorífico, um congelador, um máquina de lavar ou um secador de roupa, porque a humidade pode danificar os componentes eletrónicos da placa.

2.2 Ligação elétrica

Esta placa deve ser ligada à corrente através de um dispositivo de corte omipolar que cumpra os regulamentos de instalação em vigor. Um dispositivo de desligamento deve ser incorporado na tubulação fixa.

Antes de ligar a placa à fonte de alimentação, verifique se:

1. A instalação elétrica corresponde aos requisitos de ligação da placa.
2. Os dados correspondem ao valor fornecido na chapa de identificação do aparelho.
3. O cabo de alimentação corresponde a potência indicada na chapa de identificação do aparelho.

Aviso: para ligar a placa à rede elétrica, não use adaptadores, redutores ou outro tipo de ligação, pois podem causar sobreaquecimento e incêndio.

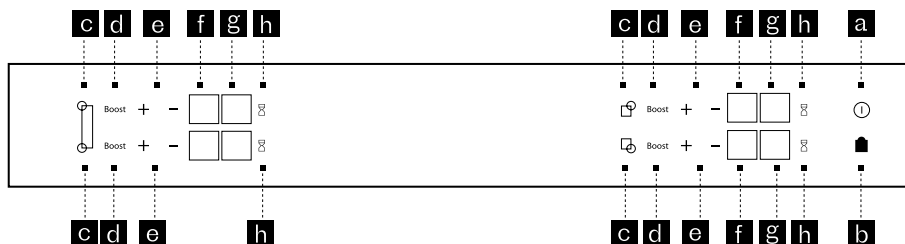
O cabo de alimentação não deve tocar em nenhuma parte quente e a sua temperatura não deve exceder 75 ° C em nenhum ponto.

Nota: se o fio estiver danificado ou tiver de ser substituído, a operação deve ser realizada, por um técnico autorizado. O instalador tem de garantir que a ligação elétrica está em conformidade com os regulamentos de segurança.

Nota: quando a alimentação for fornecida pela primeira vez à sua placa, uma luz indicadora aparecerá no painel de controlo. Aguarde aproximadamente 30 segundos ou pressione qualquer botão no painel de controlo para fazer com que ela desapareça. Esse aviso é normal e está reservado ao Serviço Pós-Venda.

3. UTILIZAÇÃO

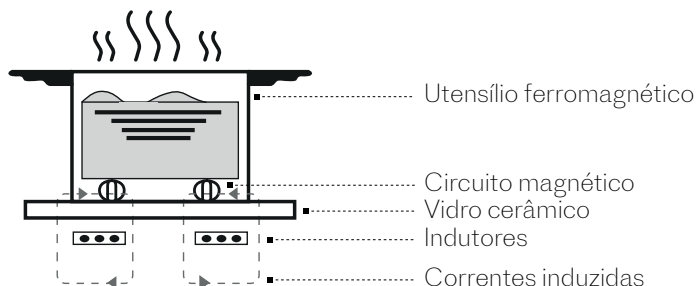
3.1 Painel de controlo



- a. Ligar e desligar geral
- b. Bloqueio / Bloqueio de limpeza
- c. Seleção da zona de cozedura
- d. Função Boost
- e. Configurações de potência / temporizador
- f. Mostrador de potência
- g. Mostrador de temporizador
- h. Seleção de temporizador

3.2 Princípio da indução

A indução é uma técnica de cozedura, eficiente, económica e segura. Funciona através de um campo magnético que gera calor diretamente recipiente de cozedura e não através da superfície do vidro. É o recipiente de vidro que aquece a superfície de vidro.



3.3 Escolha de utensílios de cozinha

A maioria dos utensílios de cozinha é compatível com a indução. Só o vidro, a terracota, o alumínio (sem fundo especial), o cobre e alguns aços inoxidáveis não magnéticos não funcionam com a cozedura por indução.

Sugerimos que escolha um utensílio com fundo plano e espesso. O calor será melhor distribuído e a cozedura mais uniforme.

Nota: nunca deixe um recipiente vazio a aquecer sem vigilância.

Nota: evite colocar os seus utensílios sobre o painel de controlo.

3.4 Dimensões dos utensílios

Existem várias zonas onde pode colocar os recipientes. Selecione uma que seja adequada, com base no tamanho do recipiente. Se a base do recipiente for demasiado pequena, o indicador de potência começará a piscar e a zona de cozedura não funcionará, mesmo que o material do recipiente seja recomendado para a indução. Não utilize recipientes com um diâmetro inferior ao da zona de cozedura (consulte a tabela abaixo).

Diâmetro da zona (mm)	Dimensão mínima diâmetro (mm) do fundo da panela	dimensão máxima diâmetro (mm)) do fundo da panela
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Zona flexível total	220	220x400
1/2 zona flexível	140	240

3.5 Ligar/desligar

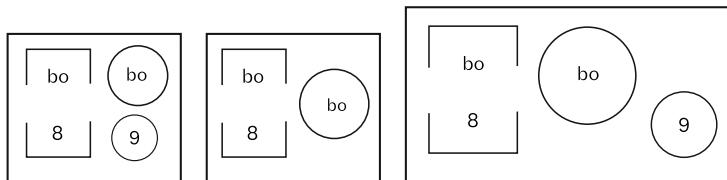
Para ligar uma zona, pressione o botão de ligar/desligar geral (a). O "0" piscará em cada zona durante 5 segundos. Se nenhum utensílio for detetado, selecione uma zona de cozedura (c). Se um utensílio for detetado, o "0" aparece e as outras zonas serão desligadas.

Pode depois definir o nível de potência. Se não ajustar a potência, a zona desliga-se automaticamente após alguns segundos. Para desligar uma zona: continue a pressionar o botão da zona (c). Ouve-se um longo bip e o mostrador da zona apaga-se ou aparece um "H" (indicador de calor residual). Prima o botão Ligar/Desligar (a) para desligar completamente a placa de indução.

3.6 Definir a potência

Prima os botões "+" ou "-" (e) para ajustar o nível de potência de 1 a 15. Ao ligar, pode ir diretamente para a potência 10, premindo o botão "-" dessa zona. Ao pressionar o botão Boost, terá acesso ao aumento da potência.

Nota: se utilizar a função Boost numa zona, a outra zona tem potência limitada (ver abaixo).



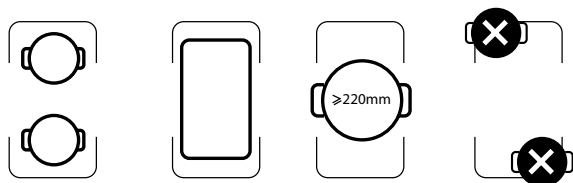
3.7 Usar a zona flexível

A zona flexível pode ser usada como 2 zonas separadas ou como uma zona única. Para selecionar a zona na sua totalidade, pressione ao mesmo tempo os botões superior e inferior da seleção da zona esquerda (c). O mostrador inferior indicará que está a usar a zona completa, mas pode ajustar as configurações pressionando os botões da zona superior.

A potência e o temporizador são ajustados como numa zona normal. Para desligar a zona, prima sem soltar o botão de seleção da zona esquerda (c). Ouvirá um bip longo e o mostrador da zona apagar-se-á ou aparecerá o símbolo "H".

Nota: um toque no botão à frente ou atrás da zona desativa a função e transfere as configurações para a zona selecionada.

Importante: Certifique-se de que coloca correctamente o seu utensílio de acordo com a utilização da sua zona flexível.



3.8 Configurar o temporizador

Cada zona de cozedura possui um temporizador próprio. Pode ser usado assim que a zona de cozedura estiver ligada. Para ligá-lo ou alterá-lo, prima o botão do temporizador (h) e depois o botão "+" ou "-" para ajustar a configuração de tempo (de 1 a 99 minutos). No final da cozedura, o mostrador indica 0 e soa um sinal sonoro de aviso. Para apagar estas informações, prima qualquer botão.

Caso contrário, elas desligar-se-ão após alguns segundos. Para parar o temporizador durante a cozedura, prima os botões “+” e “-” ao mesmo tempo ou reponha a 0 usando o botão “-”.

Nota: para facilitar a fixação de um tempo muito longo, pode alcançar diretamente o temporizador máximo de 99 minutos, ao pressionar o botão “-”.

Temporizador independente

Esta função permite utilizar um temporizador sem cozinhar. Selecione o temporizador (h) de uma zona de cozedura que não esteja a usar. Aparece um “t.” no mostrador e pode ajustar o tempo, premindo o botão “+” ou “-”.

3.9 Bloqueio da placa de indução

A sua placa tem um dispositivo de segurança para crianças que bloqueia os comandos quando a placa não está a ser utilizada ou durante cozedura (para manter as configurações atuais). Por razões de segurança, apenas o botão de parar e os botões de seleção de zona ficam ativos e permitem que a placa ou uma zona de cozedura seja desligada.

Bloqueio: prima o botão do cadeado (b) durante 3 segundos até que o símbolo de bloqueio apareça no mostrador e um sinal sonoro (bip) confirme a operação.

Placa bloqueada em funcionamento: a exibição das zonas de cozedura em funcionamento indica alternadamente a potência e o símbolo de bloqueio. Ao premir os botões ligar/desligar ou de temporizador, das zonas em funcionamento: o símbolo de “bloqueio” aparece durante 2 segundos e depois desaparece.

Desbloquear: pressione o botão do cadeado (b) durante 3 segundos até que um sinal sonoro (bip) duplo confirme a operação e o símbolo de “bloqueio” desapareça do mostrador.

3.10 Recomendações de segurança

Indicador luminoso de calor residual

Após uma utilização intensiva, a zona de cozedura que acabou de usar permanecerá quente durante vários minutos. Durante esse período, aparece um “H”. Por isso, evite tocar nas zonas em questão.

Limi tador de temperatura

Cada zona de cozedura está equipada com um sensor de segurança que monitoriza continuamente a temperatura do fundo do recipiente. No caso de um recipiente vazio deixado numa zona que esteja ligada, o sensor adapta automaticamente a potência fornecida pela placa e limita o risco de danificar o utensílio ou a placa.

Proteção contra derrames

A placa pode ser desligada nos três casos seguintes:

- Um derrame na área dos botões.
- Se uma esponja ou um pano húmido estiverem colocados em cima dos botões.
- Se um objeto metálico estiver colocado em cima do painel dos botões.

Retire o objeto ou limpe e seque os botões e depois continue a cozinhar.

Nota: o símbolo “-” aparece no mostrador, acompanhado por um sinal sonoro.

Sistema "Auto-Stop"

Se se esquecer de parar a cozedura, a função de segurança “Auto-Stop” que desliga automaticamente a zona de cozedura esquecida após um tempo predefinido (ver quadro que se segue). Se o sistema de segurança for acionado, a interrupção de corrente da zona de cozedura é mostrada com o código de erro no painel de controlo (AS) e emite um bip. Para pará-lo, basta pressionar qualquer um dos botões de controlo.

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Temporizador de funcionamento padrão (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

O quê	Como	Importante
Limpeza quotidiana (impressões digitais, pingos, derrames, manchas (sem ser de açúcar).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a placa. 2. Utilize uma espoja húmida ou um produto de limpeza de placas vitrocerâmicas. 3. Enxague e seque com um pano limpo. 4. Ligue a placa novamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se desligar a sua placa, o indicador de calor residual “H” já não aparece. • As esponjas ou detergentes abrasivos podem riscar o vidro. Certifique-se de que utiliza os produtos adequados. • Nunca deixe resíduos na placa: ela pode ficar manchada.
Acumulação de sujidade e derrame de produtos com açúcar.	Molhe a zona a limpar com água quente, use um raspador especial para vidros para retirar a sujidade, termine com uma esponja, depois limpe.	<ul style="list-style-type: none"> • Limpe rapidamente a sujidade importante e os resíduos de açúcar, pois podem danificar permanentemente o vidro. • O raspador de vidro especial é muito afiado quando a lâmina está de fora. Utilize-o cuidadosamente e mantenha-o fora do alcance das crianças.

Derrame sobre os botões de controlo.	Limpe os botões com uma esponja ou um pano. Seque com uma toalha de papel absorvente ou um pano seco.	A placa pode edesligar-se se os botões de controlo estiverem cobertos de líquido. Limpe e seque a área zona dos botões de controlo antes de ligar novamente a placa.
--------------------------------------	---	--

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa de indução não funciona.	Não há eletricidade.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada. Verifique se há uma falta de energia na sua casa ou na sua zona. Se tudo estiver normal e o problema persistir, contacte o serviço de assistência técnica.
Os botões de controlo não respondem.	Os botões estão bloqueados.	Desbloqueie os botões (ver secção “Usar a sua placa de indução”).
Os botões de controlo funcionam corretamente.	Pode haver um pouco de água sobre os botões.	Certifique-se de que os botões estão secos e coloque o seu dedo bem plano em cima deles.
O vidro está riscado.	O fundo da minha panela não é liso. Utilização de um produto abrasivo ou de uma esponja.	Use utensílios fundos planos e lisos. Consulte dicas de limpeza.
Alguns utensílios emitem sons estalidos.	Isso pode ser causado pela composição do seu utensílio (camadas de metais diferentes que vibram de forma diferente).	Isso é normal.
A placa de indução faz um barulho estranho quando usada em alta potência	Isso é inerente à tecnologia de cozedura por indução.	Isso é normal, mas o ruído deve desaparecer quando diminuir a potência da placa.

<p>Ruído de ventilação.</p>	<p>A sua placa está equipada com ventiladores para arrefecer os componentes electrónicos. O ventilador pode continuar a funcionar depois de a placa ser desligada.</p>	<p>Isso é normal. Não desligue a alimentação da placa de indução enquanto o ventilador estiver a funcionar.</p>
<p>O utensílio não aquece e não aparece nada no mostrador.</p>	<p>A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque não é compatível. A placa de indução não consegue detetar o recipiente porque é demasiado pequeno ou está mal posicionado na zona de cozedura.</p>	<p>Use um recipiente compatível para cozinhar por indução. Verifique posição do seu recipiente.</p>
<p>A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, ouve-se um bip e aparece um código no mostrador.</p>	<p>Falha técnica.</p>	<p>Anote o código de erro, desligue a placa de indução e contacte o serviço de assistência técnica qualificado.</p>

5. PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE



Os materiais da embalagem deste aparelho podem ser reciclado. Recicle-a e contribua para

a proteção do meio ambiente eliminando as embalagens em recipientes de lixo designados para esse fim. O seu aparelho também contém muitos materiais recicláveis. Está marcado com este logotipo que indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

A reciclagem de aparelhos organizada pelo fabricante é realizada nas melhores condições, de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Contacte as autoridades locais ou o revendedor para obter informações sobre a recolha de eletrodomésticos usados em pontos próximos da sua casa. Obrigado por ajudar a proteger o meio ambiente.

Informações sobre o significado da marcação de conformidade **CE**

A marcação CE indica que o produto cumpre os principais requisitos das Diretivas Europeias 2014/35/CE (Baixa Tensão), 2014/30/CE (Compatibilidade Eletromagnética), 2011/65/EU (Redução do uso de certas substâncias perigosas nos EEE).

A garantia não cobre o desgaste de peças do produto, nem problemas ou danos resultantes de:

1. Deterioração superficial devido ao desgaste normal do produto;
2. Defeitos ou deterioração por contacto do produto com líquidos e por corrosão por ferrugem ou presença de insetos;
3. Qualquer incidente não autorizado, abuso, uso indevido, modificação, desmontagem ou reparação não autorizadas;
4. Qualquer operação de manutenção inadequada, utilização em desacordo com as instruções relativas ao produto ou ligação a uma tensão incorreta;
5. Qualquer uso de acessórios não fornecidos ou não aprovados pelo fabricante. A garantia será anulada se a chapa de identificação e/ou do número de série do produto for removida.

Sehr geehrter Kunde, sehr geehrte Kundin,
seit fast einem Jahrhundert entwickelt Schoiltès modernste
Produkte, die den Anforderungen jedes Koches und jeder
Köchin gerecht werden.

Kochen ist eine Leidenschaft - mit unserer Technologie
stehen Ihnen fast unbegrenzte Möglichkeiten zur
Verfügung, um Ihre kulinarische Kreativität aufblühen
zu lassen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Gerät
und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

INHALTSVERZEICHNIS

1 – Sicherheitsinformationen

2 – Montage

3 – Verwendung

4 – Reinigung und Pflege

5 – Umweltschutz

Bitte lesen Sie die Sicherheitsinformationen sorgfältig durch. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäße Montage oder Verwendung entstehen.

Lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

1. SICHERHEITS- INFORMATIONEN

LESEN DIESE ANLEITUNG VOR DER MONTAGE UND VERWENDUNG DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄßE MONTAGE ODER VERWENDUNG ENTSTEHEN. BEWAHREN SIE DIE SICHERHEITSHINWEISE FÜR SPÄTER AN EINEM SICHEREN UND GUT ZUGÄNGLICHEN ORT AUF.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten sowie von Personen mit wenig Erfahrung oder Wissen verwendet werden, sofern diese bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, sowie sich der Gefahren bewusst sind, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern nicht unbeaufsichtigt durchgeführt werden. Kinder unter acht Jahren müssen in der Nähe des Geräts ständig beaufsichtigt werden.

Achtung: Die Oberfläche des Geräts wird beim Kochen heiß. Treffen Sie alle nötigen Vorkehrungen, damit die Heizelemente nicht berührt werden.

1.2 Allgemeine Sicherheit

Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn Sie Beschädigungen bemerken. Nur ein qualifizierte Elektrofachkraft darf das Gerät montieren und das Kabel austauschen. Der Stecker muss auch nach der Montage zugänglich bleiben.

Schäden durch einen unsachgemäßen Anschluss sind nicht von der Garantie gedeckt.

Trennen Sie das Gerät vor Wartungsarbeiten vom Stromnetz.

Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose oder nutzen Sie einen gemäß den Installationsvorschriften in die elektrischen Leitungen eingebauten Schalter.

Wenn das Hauptstromkabel des Geräts beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Servicezentrum oder einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Stromschlaggefahren zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass Kabel von elektrischen Geräten, die in der Nähe des Kochfelds stehen und an eine Steckdose angeschlossen sind, nicht in Kontakt mit den Heizelementen des Kochfelds kommen.

Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel dürfen nicht auf dem Kochfeld platziert werden, da sie dadurch heiß werden können.

Reinigen Sie das Gerät niemals mit Dampf- oder Hochdruckreinigern.

Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem gesteuert werden.

WARNUNG: Öl oder Fett, das unbeaufsichtigt auf einem Kochfeld erwärmt wird, stellt eine Gefahr dar und kann Brände verursachen.

Versuchen Sie niemals, einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.

Wenn die Oberfläche Risse aufweist, besteht Stromschlaggefahr. Schalten Sie das Gerät aus, und verwenden Sie es erst wieder, wenn die Glasplatte ersetzt wurde.

Vermeiden Sie Stöße durch Kochgeschirr: Auch wenn die Oberfläche aus Glaskeramik sehr robust ist, kann sie dennoch brechen. Legen Sie keine heißen Topfdeckel flach auf das Kochfeld. Sie können sich festsaugen und die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden. Ziehen Sie Kochgeschirr nicht über die Oberfläche, da es dadurch langfristig zu Kratzern in der Beschichtung der Glaskeramik kommen kann.

Verwenden Sie niemals Alufolie zum Kochen. Legen Sie niemals Gegenstände, die in Aluminiumfolie gewickelt sind, oder Speisen in Aluminiumschalen auf das Kochfeld. Das Aluminium schmilzt und beschädigt dadurch das Gerät dauerhaft.

Bewahren Sie keine Reinigungsmittel oder brennbaren Produkte im Schrank unter dem Kochfeld auf.

Schalten Sie das Kochfeld nach der Verwendung über das Bedienfeld aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

WARNUNG: Verwenden Sie nur Schutzvorrichtungen für das Kochfeld, die vom Hersteller des Geräts entwickelt wurden, in der Gebrauchsanweisung als geeignet ausgewiesen oder mit dem Gerät mitgeliefert wurden. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Bewahren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten, Speichermedien) oder elektronischen Geräte (z. B. Computer, MP3-Player in der Nähe des Gerätes auf, da das elektromagnetische Feld die Funktion dieser Gegenstände beeinträchtigen kann.

Ihr Gerät entspricht den geltenden europäischen Richtlinien und Vorschriften. Um Interferenzen zwischen Ihrem Kochfeld und einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (wie beispielsweise Insulinpumpen) zu vermeiden, müssen Herzschrittmacher und Implantate gemäß den geltenden Vorschriften konstruiert und programmiert sein.

Wenden Sie sich an den Hersteller des Herzschrittmachers oder Ihren Hausarzt.

2. MONTAGE

Auspacken

Entfernen Sie die gesamte Schutzverpackung.
Überprüfen Sie die Eigenschaften des Geräts gemäß dem Typenschild, das an der Unterseite des Induktionskochfelds zu finden ist.

2.1 Einbau in die Arbeitsplatte

Stellen Sie sicher, dass die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind. Bereiten Sie die Arbeitsplatte gemäß den vorgegebenen Maßen (in Millimeter) vor. Schneiden Sie die Arbeitsplatte Ihrem Modell entsprechend aus. Die Maße dazu finden Sie in der Abbildung (Abb. 1/Abb. 2). Für die Montage und Verwendung des Kochfelds muss rund um den Ausschnitt mindestens 5 cm Platz sein.

Stellen Sie auf jeden Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und die Luftein- und -auslässe nicht blockiert sind (Abb. 3).

Wenn Sie das Kochfeld über einer Schublade oder einem Einbau-Backofen montieren, beachten Sie die in der Abbildung (Abb. 3) angegebenen Maße, um einen ausreichenden Luftauslass an der Vorderseite zu gewährleisten.

Hinweis: Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner montiert werden, da die Elektronik des Kochfelds durch die Feuchtigkeit dieser Geräte beschädigt werden kann.

2.2 Elektrischer Anschluss

Das Kochfeld muss über einen allpoligen Trennschalter, der allen gängigen Installationsvorschriften entspricht, angeschlossen werden. In die feste Verkabelung muss eine Trennvorrichtung eingebaut werden.

Überprüfen Sie folgende Punkte, bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen:

1. Ihre elektrische Anlage ist für die Leistung des Kochfelds geeignet.
2. Die Anschlussdaten entsprechen den auf dem Typenschild angegebenen Werten.
3. Die Netzkabel sind für die auf dem Typenschild angegebene Leistung geeignet.

Warnung: Verwenden Sie zum Anschließen des Kochfelds keine Adapter, Reduzierstücke oder Verzweigungsgeräte, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Oberflächen berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C überschreitet.

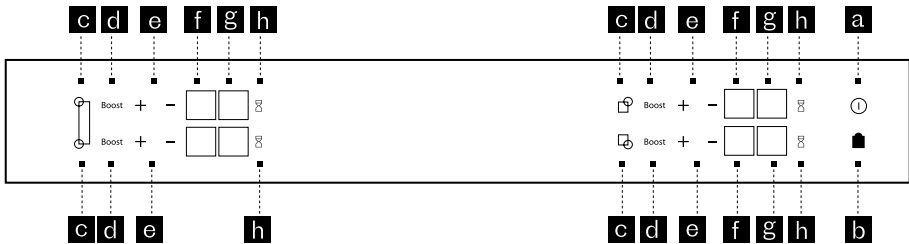
Hinweis: Beschädigte oder zu ersetzende Kabel dürfen nur von autorisierten Fachkräften ausgetauscht werden, um Unfälle zu vermeiden.

Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss den Sicherheitsvorschriften entspricht.

Hinweis: Bei der Inbetriebnahme leuchtet auf dem Bedienfeld ein Kontrolllämpchen auf. Warten Sie ungefähr 30 Sekunden oder drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld, um das Lämpchen auszuschalten und Ihr Kochfeld verwenden zu können. Diese Anzeige ist normal und nur für den Kundendienst gedacht.

3. VERWENDUNG

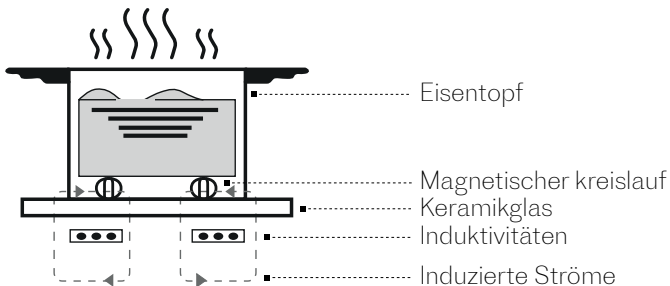
3.1 Bedienfeld



- a. Ein-/Aus-Taste
- b. Kindersicherung/Verriegelung für die Reinigung
- c. Kochzonen-Ein-/Aus-Taste
- d. Schnellaufheizung
- e. Stufen-/Timer-Einstellungen
- f. Stufenanzeige
- g. Timer-Anzeige
- h. Timer-Auswahl

3.2 Induktionsprinzip

Die Induktion ist eine effiziente, wirtschaftliche und sichere Kochtechnologie. Dabei werden elektromagnetische Schwingungen erzeugt, die Hitze direkt im Kochgeschirr erzeugen anstatt die Glasoberfläche des Kochfelds zu erwärmen. Die Glaskeramik wird nur indirekt durch die undvom Kochgeschirr abgegebene Hitze erwärmt.



3.3 Auswahl des Kochgeschirrs

Das meiste Kochgeschirr kann auf Induktionskochfeldern verwendet werden. Nur Glas, Terrakotta, Aluminiumpfannen und -töpfe ohne speziellen Boden, Kupfer und einige nicht magnetische Edelstahlsorten sind nicht für Induktionskochen geeignet. Wir empfehlen Ihnen, Kochgeschirr mit dickem, flachen Boden zu verwenden. Dadurch verteilt sich die Hitze besser und das Kochergebnis wird gleichmäßiger.

Hinweis: Lassen Sie niemals ein leeres Kochgeschirr unbeobachtet erhitzen.

Hinweis: Stellen Sie kein Kochgeschirr auf das Bedienfeld.

3.4 Pfannen- bzw. Topfabmessung

Es stehen mehrere Kochzonen zur Verfügung. Wählen Sie die Zone aus, die für die Größe Ihrer Pfanne bzw. Ihres Topfes am besten geeignet ist. Wenn der Boden des Kochgeschirrs zu klein ist, fängt die Leistungsanzeige an zu blinken und die Kochzone schaltet sich nicht ein, auch wenn das Material des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Angaben dazu finden Sie in folgender Tabelle:

Zonendurchmesser (mm)	Mindest bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm)	Maximal bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Gesamte flexible Zone	220	220x400
1/2 flexible Zone	140	240

3.5 Ein-/Ausschalten

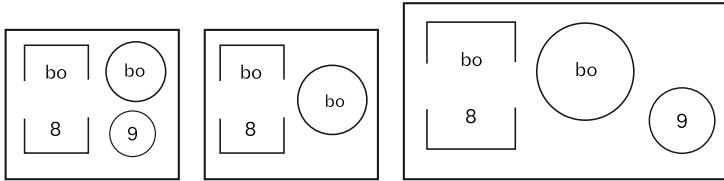
Um eine Zone einzuschalten, drücken Sie auf die Ein-/Aus-Taste (a). Nun blinkt für jede Zone fünf Sekunden lang „0“. Wenn kein Kochgeschirr erkannt wird, wählen Sie die entsprechende Zone aus (c). Wenn eine Pfanne bzw. ein Topf erkannt wird, wird für diese Zone „0“ angezeigt und die Anzeigen der anderen Zonen erlöschen. Stellen Sie dann die Hitzestufe ein. Wenn keine Hitzestufe eingestellt wird, stellt sich die Kochzone nach einigen Sekunden automatisch aus.

Um eine Zone und das gesamte Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste für die Zone (c) und halten diese gedrückt, bis Sie einen langen Piepton hören. Die Anzeige erlischt oder es wird ein „H“ angezeigt (Restwärmeanzeige). Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste (a), um das Kochfeld vollständig auszuschalten.

3.6 Einstellen der Leistung

Sobald die Kochzone eingeschaltet ist, stellen Sie die Hitzestufe mit den Tasten „+“ oder „-“ (e) auf eine Stufe zwischen 1 und 15 ein. Sie können die Zone beim Einschalten direkt auf Stufe 10 schalten, indem Sie die Taste „-“ für die entsprechende Zone drücken. Drücken Sie auf die Schnellaufheizung-Taste (d), um die Leistung schneller zu steigern.

Hinweis: Wenn die Schnellaufheizung für eine Zone aktiviert ist, ist die Leistung der gegenüberliegenden Zone eingeschränkt (siehe Abbildung).



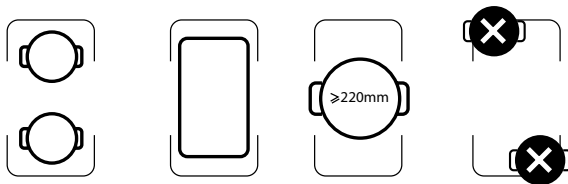
3.7 Verwenden der flexiblen Zone

Die flexible Zone kann als zwei einzelne Zonen oder als eine große Zone verwendet werden.

Um die gesamte flexible Zone zu nutzen, drücken Sie gleichzeitig die obere und die untere Zonentaste im linken Bereich des Bedienfelds (c). Die untere Anzeige zeigt nun an, dass Sie die gesamte flexible Zone  nutzen. Passen Sie die Einstellungen mit den Tasten für die obere Zone an.

Hitzestufe und Timer werden wie für die normalen Kochzonen eingestellt. Um die Zone auszuschalten, drücken Sie die Taste für die linke Zone und halten Sie diese gedrückt (c). Sie hören dann einen langen Piepton und die Anzeige erlischt oder ein „H“ wird angezeigt (Restwärmanzeige).

Hinweis: Deaktivieren Sie die Funktion, indem Sie auf die Taste einer der beiden Zonen drücken. Die aktuellen Einstellungen werden dann auf die ausgewählte Zone übertragen.



Wichtig: Stellen Sie sicher, dass das Kochgeschirr mittig auf einer einzelnen Kochzone oder auf der flexiblen Zone steht.

3.8 Timer einstellen

Jede Kochzone verfügt über einen individuellen Timer. Sie können diesen verwenden, wenn die Kochzone eingeschaltet ist. Um den Timer einzuschalten oder ihn zu ändern, drücken Sie auf die Timer-Taste (h) und dann auf die Taste „+“ oder „-“, um eine Zeit zwischen 1 und 99 Minuten einzustellen. Am Ende der Kochzeit zeigt die Anzeige 0 an und Sie hören einen Warnton. Drücken Sie eine beliebige Taste, um Einstellungen zu löschen.

Nach einigen Sekunden schalten sich die Einstellungen automatisch aus. Um den Timer während des Kochvorgangs anzuhalten, drücken Sie auf die Timer-Taste (f) für 1 Sekunde Sie mit „-“ den Wert 0 ein.

Hinweis: Wenn Sie den Timer aktivieren und die Taste „-“ drücken, springen Sie automatisch zur Maximalzeit von 99 Minuten.

Voraus-Timer-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie den Timer setzen, ohne zu kochen. Drücken Sie die Timer-Taste (h) einer Kochzone, die gerade nicht verwendet wird. Nun erscheint ein „t“ in der Leistungsanzeige und Sie können die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ einstellen.

3.9 Verriegelung

Ihr Kochfeld verfügt über eine Kindersicherung, mit der Sie das Bedienfeld verriegeln können, wenn Sie das Kochfeld gerade nicht verwenden oder während des Kochens (um Ihre Einstellungen zu sichern).

Aus Sicherheitsgründen funktionieren nur die Ein-/Aus-Taste und die Zonenauswahl-Tasten jederzeit, sodass das Kochfeld oder die Kochzone ausgeschaltet werden kann. Verriegelung: Halten Sie die Sperrtaste (b) drei Sekunden lang gedrückt, bis „bloc“ angezeigt wird und ein Piepton die Verriegelung bestätigt.

Kochfeld beim Kochen sperren: Die Anzeige der in Betrieb befindlichen Kochzonen zeigt abwechselnd die Hitzestufe und ein Schloss-Symbol an. Wenn Sie die Ein-/Aus-Taste oder die Timer-Taste für die gesperrten Zonen drücken, erscheint zwei Sekunden lang „bloc“, ehe die Zone ausgeschaltet wird.

Entriegelung: Halten Sie die Sperrtaste (b) drei Sekunden lang gedrückt, bis Sie einen doppelten Piepton hören, und die Anzeige „bloc“ erlischt.

3.10 Sicherheitsempfehlung

Restwärmanzeige

Nach intensiver Nutzung kann die Kochzone, auf der Sie gerade gekocht haben, noch einige Minuten lang heiß bleiben. Während dieser Zeit zeigt die Anzeige ein „H“. Vermeiden Sie daher, die jeweiligen Zonen zu berühren.

Temperaturbegrenzer

Jede Kochzone verfügt über einen Sicherheitssensor, der die Temperatur am Pfannen- bzw. Topf boden kontinuierlich überwacht. Wenn eine leere Pfanne oder ein leerer Topf auf einer eingeschalteten Kochzone steht, passt der Sensor die Leistung des Kochfelds automatisch an und begrenzt so das Risiko, dass das Kochgeschirr oder das Kochfeld beschädigt wird.

Überlaufschutz

Das Kochfeld schaltet sich in den folgenden drei Fällen automatisch aus:

- Übergelaufene Flüssigkeit im Bereich des Touch-Bedienfelds.
- Ein feuchtes Tuch liegt auf dem Touch-Bedienfeld.
- Ein Metallobjekt liegt auf dem Touch-Bedienfeld.

Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen und trocknen Sie die Touch-Bedientasten, bevor Sie weiter kochen. |

Hinweis: In diesen Fällen wird das Symbol „-“ angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Automatisches Stopp-System

Ihr Kochfeld verfügt über eine automatische Stopp-Sicherheitsfunktion, die Kochzonen automatisch nach einer voreingestellten Zeit ausschaltet, falls sie auf dieser eine Pfanne oder einen Topf vergessen (siehe Tabelle).

Wenn das Sicherheitssystem ausgelöst wird, schaltet sich die Kochzone aus. Ein Fehlercode (AS) erscheint auf dem Bedienfeld und ein Signal ertönt. Um diesen Ton zu stoppen, drücken Sie einfach auf eine beliebige Taste.

Hitzestufen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Standard-zeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. REINIGUNG UND PFLEGE

Was	Wie	Wichtig
Alltägliche Verschmutzungen (Fingerabdrücke, Spritzer, oder nicht zuckerhaltige, übergelaufene Speisen oder Flüssigkeiten.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Wischen Sie das Kochfeld feucht ab oder tragen Sie einen Kochfeldreiniger. 3. Wischen Sie das Kochfeld feucht ab und trocknen Sie es mit einem sauberen Tuch ab. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt ist, wird die „Restwärme“-Anzeige nicht angezeigt. • Scheuerschwämme und scharfe/abrasive Reinigungsmittel können zu Kratzern auf dem Glas führen. Benutzen Sie nur geeignete istProdukte.. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Kochfeld zurück, da diese zu Flecken auf dem Glas führen können.

Angebrannte Speisen und heiße, übergelaufene zuckerhaltige Flüssigkeiten.	Weichen Sie solche Verunreinigungen mit warmem Wasser ein, benutzen Sie ein für Induktionskochfelder geeigneten Schaber. Entfernen Sie die Reste mit einem Schwamm und trocknen Sie das Kochfeld ab.	<ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie Flecken von angebrannten Speisen und zuckerhaltigen Speisen so schnell wie möglich. Diese können die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. • Die Klinge des Schabers ist rasiermesserscharf. Lassen Sie besondere Vorsicht walten und bewahren Sie den Schaber sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergelaufene Flüssigkeiten auf dem Touch-Bedienfeld	Wischen Sie die übergelaufene Flüssigkeit mit einem Schwamm oder einem Tuch auf. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem Küchentuch aus Papier oder einem trockenen Tuch vollständig trocken..	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann sich ausschalten, wenn die Tasten mit Flüssigkeit bedeckt sind. Wischen Sie das Touch-Bedienfeld gründlich trocken, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Problem	Mögliche Ursachen	Vorgehen
Das Induktionskochfeld lässt sich nicht einschalten.	Kein Strom.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und diese eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in der Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie diese Punkte überprüft haben und sich das Kochfeld weiterhin nicht einschalten lässt, wenden Sie sich an ein qualifizierte Fachkraft.
Das Touch-Bedienfeld reagiert nicht.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Anweisungen dazu finden Sie im Abschnitt „Verwendung Ihres Induktionskochfelds“.
Das Touch-Bedienfeld ist schwer zu bedienen.	Möglicherweise ist ein dünner Wasserfilm auf dem Bedienfeld.	Stellen Sie sicher, dass das Touch-Bedienfeld trocken ist und berühren Sie das Bedienfeld mit der Fingerkuppe und nicht mit dem Fingernagel.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Ungeeignete, abrasive Putzschwämme oder Reinigungsprodukte werden verwendet.	Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“ und Reinigungshinweise.

<p>Einige Pfannen oder Töpfe machen knisternde oder klickende Geräusche.</p>	<p>Dies kann durch den Aufbau Ihres Kochgeschirrs bedingt sein (verschiedene Metallschichten vibrieren unterschiedlich).</p>	<p>Dies ist normal und stellt keinen Fehler dar.</p>
<p>Das Induktionskochfeld macht Geräusche, wenn es sehr heiß eingestellt ist.</p>	<p>Dieses Summen ist durch die Induktionstechnologie bedingt.</p>	<p>Das Geräusch ist normal, sollte aber aufhören, wenn Sie die Hitzestufe verringern.</p>
<p>Lüftergeräusch.</p>	<p>Ihr Induktionskochfeld hat Lüfter, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Es kann sein, dass der Lüfter weiter läuft, auch wenn Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.</p>	<p>Dies ist normal und erfordert keine Maßnahmen. Schließen Sie das Induktionskochfeld nicht von der Stromversorgung ab, während der Lüfter läuft.</p>
<p>Die Pfannen bzw. Töpfe werden nicht heiß und werden nicht am Display angezeigt.</p>	<p>Das Kochfeld entdeckt das Kochgeschirr nicht, denn es ist ungeeignet für die Induktion oder zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone platziert.</p>	<p>Verwenden Sie Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Prüfen Sie die Position Ihres Kochgeschirrs.</p>
<p>Das Induktionskochfeld oder die Kochzone hat sich unerwartet ausgeschaltet, ein Signal ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt.</p>	<p>Technischer Fehler.</p>	<p>Bitte notieren Sie den Fehlercode, schalten Sie das Induktionskochfeldes eaus und wenden Sie sich an eine autorisierte Fachkraft.</p>

5. UMWELTSCHUTZ



Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Entsorgen Sie die Verpackung an örtlichen, für diesen Zweck vorgesehenen Entsorgungsstellen, um so ein Recycling zu ermöglichen und unsere Umwelt zu schützen. Auch Ihr Gerät enthält viel recycelbares Material. Dieses Logo weist darauf hin, dass Altgeräte nicht mit anderen Abfällen vermischt werden dürfen. Das vom Hersteller des Geräts organisierte Recycling erfolgt unter optimalen Bedingungen gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung

von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Wenden Sie sich an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Händler, um Informationen zu Sammelstellen für Altgeräte in Ihrer Nähe zu erhalten. Vielen Dank, dass Sie zum Schutz unserer Umwelt beitragen.

Angaben zur Bedeutung der Konformitätskennzeichnung



Die CE-Kennzeichnung gibt an, dass das Produkt den Hauptanforderungen der EU-Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannung), 2014/30/EU (elektromagnetische Verträglichkeit), 2011/65/EU (Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten) entsprechen.

Die Gewährleistung gilt nicht für Verschleißteile des Produkts sowie Probleme oder Schäden, die entstehen aus:

1. Oberflächenabnutzung aufgrund normaler Verwendung und Verschleiß des Produkts;
2. Mängel oder Abnutzung durch Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten sowie durch Korrosion durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten;
3. Nicht autorisierte Verwendung, Missbrauch, nicht sachgemäßer Gebrauch, Veränderung, Demontage oder Reparatur;
4. Unsachgemäße Wartung, die nicht den Produkthanweisungen entspricht, oder Anschluss an eine falsche Stromspannung;
5. Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde. Die Gewährleistung erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer entfernt werden.

Geachte klant,

AI bijna een eeuw ontwikkelt SchoItès ultramoderne producten ten dienste van elke chef.

Omdat koken een passie is, biedt onze technologie u een breed scala aan opties en wordt u uitgenodigd om uw culinaire creativiteit te verkennen.

Wij wensen u veel plezier bij het gebruik van uw nieuwe apparaat en danken u voor uw vertrouwen.

INHOUD

**1 - Veiligheid en belangrijke
voorzorgsmaatregelen**

2 - Installatie

3 - Gebruik

4 - Onderhoud en stoornissen

5 - Zorg voor het milieu

Gelieve voor u uw product gebruikt, kennis te nemen van de installatierichtlijnen en de veiligheidsinstructies. De veiligheidsinformatie moet zorgvuldig worden gelezen. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsels of schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of een verkeerd gebruik.

Lees deze belangrijke veiligheidsinstructies aandachtig en bewaar ze voor een later gebruik. toekomstig gebruik.

1.1. VEILIGHEID EN VOORZORGSMAATREGELEN

LEES VÓÓR INSTALLATIE EN GEBRUIK VAN HET APPARAAT DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR ZE VOOR EEN LATER GEBRUIK.

DE FABRIKANT KAN GEENSZINS AANSPRAKELIJK ZIJN VOOR DE SCHADE DIE VERBAND HOUDT MET HET NIET-NALEVEN VAN DE VEILIGHEIDS- EN INSTALLATIERICHTLIJNEN.

1.1 Veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructie over een veilig gebruik van het apparaat hebben ontvangen en zich bewust zijn van de mogelijke gevaren.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van de kookplaat blijven, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

Reiniging en gebruiksonderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

Het toestel en de toegankelijke delen van dit apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.

1.2 Algemene veiligheid

Controleer het apparaat na het uitpakken op schade.
Sluit het apparaat niet aan als het beschadigd is.

Alleen een bevoegde professional mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.

De stekker moet ook na installatie toegankelijk blijven.

Schade veroorzaakt door een verkeerde aansluiting valt niet onder de garantie.

Koppel het apparaat steeds los van het stroomnet voordat u een onderhoud uitvoert.

Het apparaat kan worden losgekoppeld door een toegankelijk stopcontact te voorzien of door een vaste schakelaar te integreren, in overeenstemming met de installatieregels.

Als de hoofdstroomkabel is beschadigd, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn bevoegd servicecentrum of andere gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.

Zorg ervoor dat de stroomkabels van elektrische apparaten die dicht bij de kookplaat zijn aangesloten niet in contact komen met de kookzones.

Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op het oppervlak van de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden. Gebruik nooit stoom- of hogedrukgereedschap om uw apparaat schoon te maken.

Het apparaat is niet ontworpen om ingeschakeld te worden met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

WAARSCHUWING: olie of vet onbewaakt laten koken op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of blusdeken.

Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Gebruik uw kookplaat niet voordat u het glazen blad hebt vervangen.

Vermijd harde stoten door kookgerei: hoewel het werkblad van vitrokeramisch glas erg stevig is, is het niet onbreekbaar. Leg geen hete deksels plat op uw kookplaat. Een zuigeffect kan het vitrokeramische oppervlak beschadigen. Sleep kookgerei niet over het oppervlak, dit kan de decoratieve afwerking van de vitrokeramische bovenkant op lange termijn beschadigen.

Gebruik nooit aluminiumfolie om te koken. Plaats nooit voorwerpen gewikkeld in aluminiumfolie of in aluminium schalen op uw kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw apparaat permanent beschadigen.

Bewaar geen schoonmaakproducten of ontvlambare producten in het kastje onder de kookplaat.

Schakel de kookplaat na gebruik uit met de bedieningen, laat het uitschakelen niet over aan de pandetector.

WAARSCHUWING: Gebruik alleen kookplaatbeschermers die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel, zoals vermeld in de gebruikershandleiding of die zijn meegeleverd met het apparaat. Het gebruik van ongeschikte beschermers kan ongevallen veroorzaken. Plaats geen magnetiseerbare voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten in de buurt van het apparaat, aangezien deze kunnen worden beschadigd door het elektromagnetische veld.

Uw apparaat voldoet aan de toepasselijke Europese richtlijnen en verordeningen. Voor het vermijden van interferentie tussen uw kookplaat en een pacemaker, of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen), moet de pacemaker of het implantaat ontworpen en geprogrammeerd zijn in overeenstemming met de geldende voorschriften. Informeer bij de fabrikant van de pacemaker of uw huisarts.

2. INSTALLATIE

Uitpakken

Verwijder alle onderdelen van de verpakking.
Controleer de kenmerken van het apparaat die vermeld staan op het naamplaatje (dat is geplakt op de basis van uw inductiekookplaat).

2.1 Inbouwen in een basiseenheid

Controleer of de luchtinlaten en -uitlaten niet verstopt zijn. Volg de informatie over de montageafmetingen (in millimeter) van de basiseenheid waarin de kookplaat wordt geplaatst.

Snijd het werkblad uit volgens uw model: maten weergegeven in de tekening (Afb.1/Afb.2).

Voor installatie en gebruik moet er minimaal 5 cm ruimte worden vrijgelaten rond de opening.

Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn (Afb.3).

Als u de kookplaat boven een lade of boven een ingebouwde oven installeert, zorg er dan voor dat deze voldoen aan de afmetingen op de afbeeldingen om voldoende luchtafvoer te garanderen aan de voorkant.

Opgelet: de kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, diepvries, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien de vochtigheid de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.

2.2 Elektrische aansluiting

Deze kookplaat moet op het lichtnet worden aangesloten via een uitschakelingsapparaat voor alle polen dat voldoet aan de huidige installatievoorschriften. In de vaste bedrading moet een ontkoppelingsapparaat worden opgenomen.

Controleer voordat u de kookplaat aansluit op het stroomnet of:

1. Het huishoudelijke elektriciteitsnet geschikt is voor het stroomverbruik van de kookplaat.
2. De gegevens overeenkomen met de waarde op het typeplaatje
3. De secties van de voedingskabels bestand zijn tegen de belasting die op het typeplaatje is aangegeven.

Waarschuwing: gebruik geen adapters, verloopstukken of aftakkingen om de kookplaat op het stroomnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

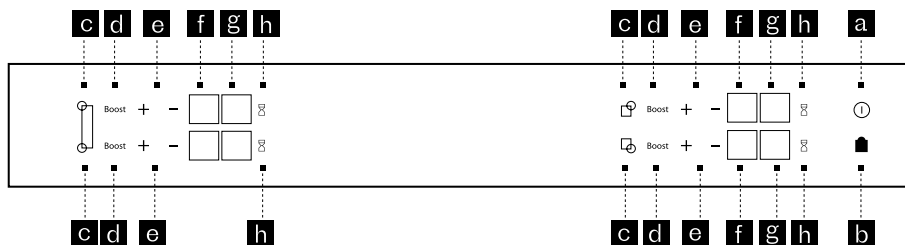
De voedingskabel mag geen hete onderdelen raken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75 °C.

Opmerking: als de kabel is beschadigd, dan mag hij enkel worden vervangen door een erkend technicus. De installateur moet nagaan of de elektrische aansluiting voldoet aan de veiligheidsregels.

Opmerking: wanneer uw kookplaat voor het eerst van stroom wordt voorzien, gaat er een indicatielampje branden op het bedieningspaneel. Wacht 30 seconden of druk op een willekeurige toets op het bedieningspaneel om het lampje uit te zetten. Deze weergave is normaal en is gereserveerd voor gebruik door de klantenservice.

3. GEBRUIK

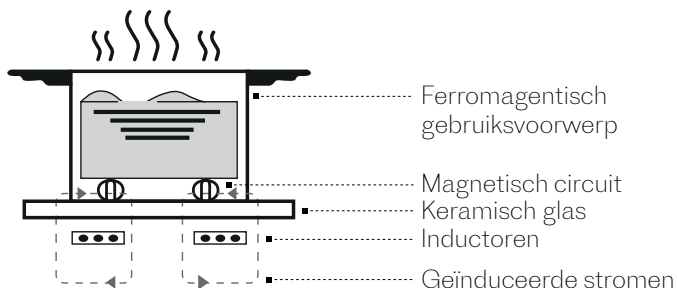
3.1 Bedieningspaneel



- a. Algemene schakelaar aan-uit
- b. Vergrendeling
- c. Zones in- en uitschakelen
- d. Boost-functie
- e. Instellingen power/timer
- f. Vermogensweergave
- g. Timerweergave
- h. Timersselectie

3.2 Inductietheorie

Koken met inductie is een efficiënte, voordelige en veilige kooktechnologie. Deze technologie werkt met behulp van een magnetisch veld dat rechtstreeks warmte genereert in de pan, in plaats van indirect doorheen het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt alleen heet omdat de pan het uiteindelijk opwarmt.



3.3 Keuze van kookgerei

Het meeste kookgerei is compatibel met inductie. Alleen glas, terracotta, aluminium zonder speciale bodem, koper en sommige soorten niet-magnetisch roestvrij staal werken niet met inductiekoken.

We raden u aan kookgerei te kiezen met een dikke, platte bodem. De warmte wordt hierdoor beter verdeeld voor een uniforme bereiding.

Opmerking: laat een lege pan nooit zonder toezicht opwarmen.

Opmerking: plaats geen kookgerei op het bedieningspaneel.

3.4 Afmetingen kookgerei

Er zijn verschillende kookzones beschikbaar. Kies er een die geschikt is, op basis van de grootte van het recipiënt. Als de bodem van het kookgerei te klein is, gaat de stroomindicator knipperen en werkt de kookzone niet, ook als het materiaal van het kookgerei geschikt is voor inductie. Zie hieronder de tabel.

Diameter zone (mm)	Minimale diameter pan (mm)	maximale diameter pan (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Volledig flexibele zone	220	220x400
1/2 flexibele zone	140	240

3.5 In-/uitschakelen

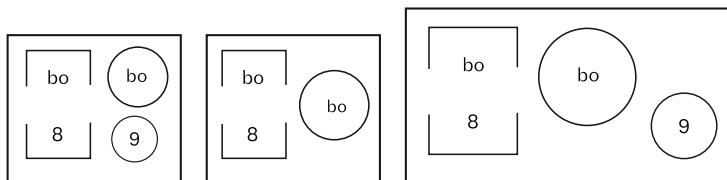
Om een zone in te schakelen, drukt u op de algemene toets aan-uit (a). "0" knippert in elke zone gedurende 5 seconden. Als er geen pan wordt gedetecteerd, selecteert u een zone (c). Als een pan wordt gedetecteerd, wordt de "0" weergegeven en worden de andere zones uitgeschakeld. Vervolgens kunt u het vermogensniveau instellen. Zonder het vermogensniveau in te stellen, zal de zone na enkele seconden automatisch uitschakelen.

Uitschakelen van een zone/de kookplaat: houd de toets voor zone (c) ingedrukt. Er klinkt een lange pieptoon en de weergave gaat uit of er verschijnt een "H" (restwarmte-indicatie). Druk op de toets aan-uit (a) om de kookplaat volledig uit te schakelen.

3.6 Het vermogen instellen

Als de kookzone is ingeschakeld, drukt u op de toets "+" of "-" (e) om het vermogensniveau tussen 1 en 15 aan te passen. Bij het inschakelen kunt u direct naar 10 vermogen gaan door op de toets «-» voor de zone te drukken. Wanneer u op de toets Boost (d) drukt, krijgt u toegang tot het boostvermogen.

Opmerking: terwijl de boostfunctie is geactiveerd op een zone, heeft de andere zone een beperkt vermogen (zie hieronder).



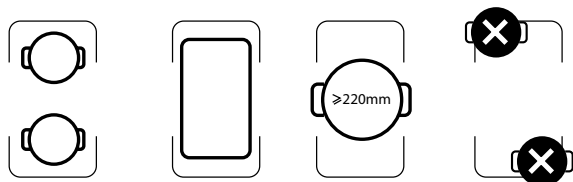
3.7 Gebruik van de flexibele zone

De flexibele zone kan gebruikt worden als 2 aparte zones of als een enkele zone. U kunt de totale flexibele zone selecteren door de bovenste en de onderste toets voor selectie van de linker zone (c) tegelijkertijd in te drukken. De onderste weergave geeft aan dat u de volledige flexibele zone gebruikt. U kunt de instellingen aanpassen met de toetsen op de bovenste zone.

Het instellen van het vermogen en de timer verloopt zoals voor een normale kookzone. Om de zone uit te schakelen, houdt u de toets voor selectie van de linker zone (c) ingedrukt. Er klinkt een lange piep en de weergave verdwijnt of het symbool "H" verschijnt.

Let op: door op de aanraaktoets voor of achter de zone te drukken, wordt de functie uitgeschakeld en worden de instellingen naar de geselecteerde zone overgedragen.

Belangrijk: zorg ervoor dat u het kookgerei correct plaatst naargelang het gebruik van uw flexibele zone.



3.8 De timer instellen

Elke kookzone heeft een eigen timer. Deze kan worden gebruikt zodra de kookzone is ingeschakeld. Om de timer in te schakelen of te wijzigen, drukt u op de aanraaktoets voor de timer (h) en vervolgens op de toets "+" of "-" om de tijdstelling aan te passen van 1 tot 99 minuten. Aan het einde van de bereiding verschijnt er 0 op de weergave en klinkt er een waarschuwingssignaal. Druk op een willekeurige toets om deze informatie te verwijderen.

Als u niet op een toets drukt, stopt het signaal na enkele seconden.
Om de timer tijdens het koken te stoppen, drukt u op de aanraaktoets voor de timer (f) gedurende 1 seconde u terug naar 0 met de toets "-".

Opmerking: wanneer u de timer selecteert en op "-" drukt, gaat u rechtstreeks naar de maximale instelling van 99 minuten.

Kookwekkerfunctie

Met deze functie kunt u een wekker instellen, ook zonder dat u aan het koken bent. Druk op de timer-aanraaktoets (h) van een kookzone die u niet gebruikt. Er verschijnt "t" op de vermogensweergave en u kunt de tijd aanpassen door op de toets "+" of "-" te drukken.

3.9 Vergrendelingsfunctie

Uw kookplaat heeft een kinderslot waarmee de bedieningselementen worden vergrendeld wanneer de kookplaat niet in gebruik is of tijdens het koken (om de huidige instellingen te behouden). Om veiligheidsredenen blijven de stoptoets en de toetsen voor zoneselectie actief, zodat de kookplaat of een kookzone kan worden uitgeschakeld.

Vergrendelen: druk gedurende 3 seconden op de toets met het slotje (b) totdat het slot in de weergaven verschijnt en een pieptoon de operatie bevestigt.

Kookplaat vergrendeld in werking: de weergave van de kookzones in werking geeft afwisselend het vermogen en het vergrendelingssymbool aan. Als u op de aan/uit- of timertoetsen drukt voor de zones die aan staan, verschijnt "bloc" gedurende 2 seconden en schakelt vervolgens uit.

Ontgrendelen: druk op het slotje (b) gedurende 3 seconden tot een dubbele pieptoon klinkt en de vergrendeling verdwijnt van de weergaven.

3.10 Veiligheidsaanbevelingen

Restwarmte

Na intensief gebruik blijft de gebruikte kookzone gedurende enkele minuten heet. Gedurende deze tijd wordt er een "H" weergegeven. Raak de betreffende zones dus niet aan.

Temperatuurbegrenzer

Elke kookzone is voorzien van een veiligheidssensor die continu de temperatuur van de bodem van de pan monitort. Als er een lege pan op een zone blijft staan die is ingeschakeld, past de sensor automatisch het vermogen van de kookplaat aan en wordt het risico van beschadiging van het kookgerei of de kookplaat beperkt.

Bescherming tegen morsen

De kookplaat kan worden uitgeschakeld in de volgende drie gevallen:

- Er wordt een vloeistof in de zone van de aanraaktoetsen gemorst.
- Er wordt een vochtige doek over de aanraaktoetsen geplaatst.
- Er wordt een metalen voorwerp op de aanraaktoetsen geplaatst.

Verwijder het voorwerp of maak de aanraaktoetsen schoon en droog en ga verder met koken.

Opmerking: in deze gevallen wordt het symbool ‘-’ weergegeven en klinkt er een geluidssignaal.

“Auto-Stop”-systeem

Als u vergeet een pan uit te schakelen, heeft uw kookplaat een "Auto-Stop"-beveiligingsfunctie die de vergeten kookzone automatisch uitschakelt na een vooraf ingestelde tijd. (Zie overzicht hierna). Als het veiligheidssysteem wordt geactiveerd, wordt de kookzone uitgeschakeld, wordt de foutcode (AS) weergegeven op het bedieningspaneel en klinkt er een pieptoon. Om het geluid te stoppen, drukt u op een van de bedieningstoetsen.

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Standaard werkende timer (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. ONDERHOUD EN ANOMALIEËN

Wat	Hoe	Belangrijk
Dagelijks vuil op glas (vingerafdrukken, vlekken achtergelaten door voedsel of niet-suikerhoudende morsvlekken op het glas)	<ol style="list-style-type: none"> Schakel uw kookplaat uit. Gebruik een vochtige spons of breng een vitrokeramisch product aan. Spoel af en droog met een schone doek. Schakel de kookplaat weer in. 	<ul style="list-style-type: none"> Als u uw kookplaat uitschakelt, dan verdwijnt de weergave "H" van de restwarmte. Bepaalde schuursponsjes en agressieve schoonmaakmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Gelieve adequate producten te gebruiken. Laat nooit resten van schoonmaakmiddelen achter op de kookplaat: er kunnen vlekken op het glas ontstaan.
Vlekken van overkoken, smeltvlekken en hete suikerachtige morsvlekken op het glas	Breng warm water aan op de te reinigen zone, gebruik een krabber geschikt voor glas om de grove vlekken te verwijderen, werk af met een hygiënische spons, en droog af.	<ul style="list-style-type: none"> Verwijder zo snel mogelijk het meeste vuil en suikerachtige morsvlekken want zij kunnen het glazen oppervlak permanent beschadigen. De krabber speciaal voor glas is vlijmscherp als de beveiligingskap eraf is. Wees uiterst voorzichtig en bewaar het gereedschap altijd buiten het bereik van kinderen.

Morsvlekken op de aanraakbediening	Veeg de zone met aanraaktoetsen schoon met een spons of doek. Maak de zone droog met keukenpapier of een droge doek.	<ul style="list-style-type: none"> De kookplaat kan zichzelf uitschakelen als er vloeistof zit op de aanraakbedieningen. Zorg ervoor dat u de zone met aanraaktoetsen afveegt en droogwrijft voordat u de kookplaat weer inschakelt.
------------------------------------	--	---

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen
De inductiekookplaat kan niet worden ingeschakeld.	Geen stroom.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op het stroomnet en dat deze is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of omgeving. Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De aanraakbedieningen reageren niet.	De bedieningselementen zijn vergrendeld.	Ontgrendel de bedieningselementen. Zie het gedeelte 'Uw inductiekookplaat gebruiken'.
De aanraakbedieningen zijn moeilijk te bedienen.	Er kan een klein laagje water over de bedieningselementen zitten.	Zorg ervoor dat de zone met aanraaktoetsen droog is en druk uw vinger vlak op de bedieningselementen.
Er komen krassen op het glas.	Kookgerei met ruwe randen. Er worden ongeschikte, schurende schuurponsjes of schoonmaakproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke en gladde bodem. Zie de reinigingsvoorschriften.
Sommige pannen maken krakende geluiden of klinkgeluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgerei (lagen van verschillende metalen die op een andere manier trillen).	Dit is normaal.

<p>De inductiekookplaat maakt een vreemd geluid wanneer deze gebruikt wordt op een sterk vermogen.</p>	<p>Dit wordt veroorzaakt door de technologie van inductiekoken.</p>	<p>Dit is normaal, maar het geluid moet verdwijnen als u de kookstand verlaagt.</p>
<p>Er komt ventilatorgeluid uit de inductiekookplaat.</p>	<p>Een koelventilator die in uw inductiekookplaat is ingebouwd, is ingeschakeld om te voorkomen dat de elektronica oververhit raakt. Het kan zijn dat deze blijft draaien, zelfs nadat u de inductiekookplaat hebt uitgeschakeld.</p>	<p>Dit is normaal Schakel de inductiekookplaat niet uit terwijl de ventilator draait.</p>
<p>Het kookgerei wordt niet heet en er verschijnt niets op de display.</p>	<p>De inductiekookplaat kan het recipiënt niet detecteren omdat het niet geschikt is. De inductiekookplaat kan het recipiënt niet detecteren omdat het te klein is voor de kookzone of er niet goed op gecentreerd is.</p>	<p>Gebruik kookgerei dat geschikt is voor inductiekoken. Controleer de positie van uw recipiënt.</p>
<p>De inductiekookplaat of een kookzone heeft zichzelf automatisch onverwacht uitgeschakeld, er klinkt een pieptoon en er wordt een foutcode weergegeven op de display.</p>	<p>Technische storing.</p>	<p>Noteer de foutcode, schakel de inductiekookplaat uit en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.</p>

5. ZORG VOOR HET MILIEU



De verpakking van dit apparaat kan worden gerecycled. Doe aan recycelen en draag bij aan milieubescherming door de verpakking in de daarvoor bestemde afvalcontainers te deponeren. Uw apparaat bevat ook veel recycleerbaar materiaal. Dit logo geeft aan dat gebruikte apparaten niet met ander afval mogen worden gemengd. De door uw fabrikant georganiseerde recycling van apparaten wordt uitgevoerd onder optimale omstandigheden, in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende de verwijdering van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Neem contact op met uw gemeente of winkel voor informatie over het inzamelen van gebruikte apparaten in uw buurt. Bedankt dat u helpt om het milieu te beschermen.

Informatie over de betekenis van de conformiteitsmarkering **CE**

De CE-markering geeft aan dat het product voldoet aan de belangrijkste eisen van de Europese richtlijnen 2014/35/EU (laagspanning), 2014/30/UE (elektromagnetische compatibiliteit), 2011/65/EU (vermindering van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA).

De garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan slijtage, noch problemen of schade als gevolg van:

1. Aantasting van het oppervlak als gevolg van normale slijtage van het product;
2. Defecten of slijtage door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
3. Elk ongeoorloofd incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of reparatie;
4. Onjuist onderhoud, gebruik dat niet in overeenstemming is met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
5. Elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant. De garantie vervalt als het typeplaatje en/of serienummer van het product is verwijderd.

Αγαπητέ πελάτη, Εδώ και Για σχεδόν έναν αιώνα η Scholtès αναπτύσσει προϊόντα τελευταίας τεχνολογίας στην υπηρεσία κάθε σεφ. Επειδή η μαγειρική είναι πάθος, η τεχνολογία των συσκευών μας σας προσφέρει ένα μεγάλο εύρος επιλογών και σας προσκαλεί να εξερευνήσετε τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη χρήση της νέας σας συσκευής και σας ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη σας.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- 1 - Ασφάλεια και προφυλάξεις**
- 2 - Εγκατάσταση**
- 3 - Χρήση**
- 4 - Καθαρισμός και προβλήματα**
- 5 - Προστασία του περιβάλλοντος**

Πριν τη χρήση του προϊόντος, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες εγκατάστασης και ασφαλείας. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τραυματισμούς ή ζημιές που οφείλονται σε λανθασμένη εγκατάσταση ή χρήση.

Σημαντικές οδηγίες ασφαλείας: διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε τες για μελλοντική χρήση.

1. ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ. Ο ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΖΗΜΙΕΣ ΠΟΥ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευάλωτων ατόμων

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς εμπειρία και γνώση, εάν αυτό γίνεται υπό επίβλεψη ή τους έχουν παρασχεθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Τα παιδιά κάτω των 8 ετών πρέπει να κρατούνται μακριά από την εστία, εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να λαμβάνονται προφυλάξεις έτσι ώστε να αποφεύγεται η επαφή με τα θερμαντικά μέρη.

1.2 Γενική ασφάλεια

Μόλις αφαιρέσετε τη συσκευασία ελέγξτε τη γενική κατάσταση της συσκευής. Μη συνδέσετε τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά. Το σύνολο των ηλεκτρικών συνδέσεων καθώς και η αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να γίνει μόνο από ειδικευμένο τεχνικό.

Το φως ρεύματος πρέπει να παραμένει προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

Οι ζημιές που οφείλονται σε εσφαλμένη ηλεκτρική σύνδεση δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε συντήρηση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.

Η συσκευή μπορεί να αποσυνδεθεί χρησιμοποιώντας μια προσβάσιμη πρίζα ή ενσωματώνοντας έναν σταθερό διακόπτη, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Εάν το κύριο καλώδιο ρεύματος είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένο σέρβις ή εξειδικευμένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.

Βεβαιωθείτε ότι τα καλώδια ρεύματος ηλεκτρικών συσκευών που είναι συνδεδεμένες σε πρίζα κοντά στην εστία δεν έρχονται σε επαφή με τις ζώνες μαγειρέματος.

Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ατμό ή εργαλεία υψηλής πίεσης για να καθαρίσετε τη συσκευή σας.

Η συσκευή αυτή δεν έχει σχεδιαστεί για να ενεργοποιείται χρησιμοποιώντας εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.

ΠΡΟΣΟΧΗ: το μαγείρεμα με λάδι ή λιπαρές ουσίες πάνω σε εστίες χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην προσπαθήσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μία κουβέρτα πυρόσβεσης.

Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αφήνετε τίποτα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.

Εάν η επιφάνεια ραγίσει, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Μη χρησιμοποιήσετε την εστία μέχρι να αντικαταστήσετε τη γυάλινη επιφάνεια.

Αποφύγετε τους έντονους κραδασμούς από μαγειρικά σκεύη: αν και η επιφάνεια από υαλοκεραμικό γυαλί είναι πολύ ανθεκτική, δεν είναι άθραυστη. Μην τοποθετείτε ζεστά καπάκια σε οριζόντια θέση πάνω στην εστία μαγειρέματος. Μία αναρρόφηση μπορεί να βλάψει την υαλοκεραμική επιφάνεια. Αποφεύγετε να σύρετε τα μαγειρικά σκεύη για να μη φθαρεί μακροπρόθεσμα το διακοσμητικό φινίρισμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αλουμινόχαρτο για το μαγείρεμα. Μην τοποθετείτε ποτέ προϊόντα τυλιγμένα σε αλουμινόχαρτο ή σκεύη αλουμινίου μίας χρήσης πάνω στην εστία μαγειρέματος. Το αλουμίνιο θα λιώσει και θα προκαλέσει μόνιμη βλάβη στη συσκευή σας.

Μην αποθηκεύετε προϊόντα καθαρισμού ή εύφλεκτα προϊόντα στο ντουλάπι κάτω από την εστία.

Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την εστία χρησιμοποιώντας τον διακόπτη της και μη βασίζεστε στον ανιχνευτή σκεύους κατά την αφαίρεση των σκευών.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρικής, που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες, ή

που περιλαμβάνονται μαζί με τη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

Μην αφήνετε αντικείμενα που μαγνητίζονται (π.χ. πιστωτικές κάρτες, κάρτες μνήμης) ή ηλεκτρονικές συσκευές πάνω στην εστία σας, καθώς μπορεί να υποστούν βλάβες εξαιτίας του μαγνητικού πεδίου.

Η συσκευή σας συμμορφώνεται με τις ισχύουσες ευρωπαϊκές οδηγίες και κανονισμούς. Για να αποφύγετε παρεμβολές μεταξύ εστίας μαγειρέματος και βηματοδότη καρδιάς ή άλλων εμφυτευμάτων (όπως αντλίες ινσουλίνης), ο βηματοδότης ή το εμφύτευμα πρέπει να είναι σχεδιασμένος και προγραμματισμένος σύμφωνα με τους κανονισμούς που ισχύουν για αυτόν. Ενημερωθείτε από τον κατασκευαστή του ή τον γιατρό σας.

2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Αποσυσκευασία

Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά συσκευασίας. Ελέγξτε και σεβαστείτε τα χαρακτηριστικά της συσκευής που εμφανίζονται στην πινακίδα κατασκευαστή.

2.1 Εντοιχισμός σε πάγκο

Βεβαιωθείτε ότι οι είσοδοι και οι έξοδοι αέρα δεν εμποδίζονται. Συμμορφωθείτε με τις πληροφορίες που αφορούν τις διαστάσεις συναρμολόγησης (σε χιλιοστά) του πάγκου όπου προορίζεται να εισαχθεί η εστία.

Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με το μοντέλο σας: τα μεγέθη εμφανίζονται στο σχέδιο (Εικ. 1 / Εικ. 2).

Για τη σωστή εγκατάσταση και χρήση της εστίας σας, πρέπει να αφήσετε ένα κενό τουλάχιστον 5 εκατοστών γύρω από την οπή.

Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία μαγειρικής αερίζεται καλά και ότι η είσοδος και η έξοδος αέρα δεν είναι φραγμένες (Εικ. 3).

Εάν εγκαθιστάτε την εστία πάνω από ένα συρτάρι ή πάνω από έναν εντοιχισμένο φούρνο, συμβουλευτείτε το σχέδιο εγκατάστασης (Εικ. 3) για να εξασφαλιστεί επαρκής εξαερισμός.

Προσοχή: Η εστία δεν πρέπει να εγκατασταθεί απευθείας πάνω σε πλυντήριο πιάτων, ψυγείο, καταψύκτη, πλυντήριο ρούχων ή στεγνωτήριο ρούχων, καθώς η υγρασία μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο ηλεκτρονικό σύστημα της εστίας.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

Αυτή η εστία πρέπει να συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο μέσω μίας πολυπολικής διάταξης διακοπής που συμμορφώνεται με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Πρέπει να ενσωματωθεί μίας συσκευή αποσύνδεσης στη σταθερή καλωδίωση.

Πριν συνδέσετε την εστία στην κεντρική παροχή ρεύματος, ελέγξτε τα εξής:

1. Η ηλεκτρική σας εγκατάσταση ικανοποιεί τις απαιτήσεις σύνδεσης της εστίας μαγειρέματος.
2. Τα δεδομένα σύνδεσης αντιστοιχούν στην τιμή που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
3. Το καλώδιο μπορεί να αντέξει το φορτίο που καθορίζεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

Προειδοποίηση: γ ια να συνδέσετε την εστία με την κεντρική παροχή ρεύματος, μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, μειωτήρες ή συσκευές διακλάδωσης, καθώς μπορεί να προκαλέσουν υπερθέρμανση και πυρκαγιά.

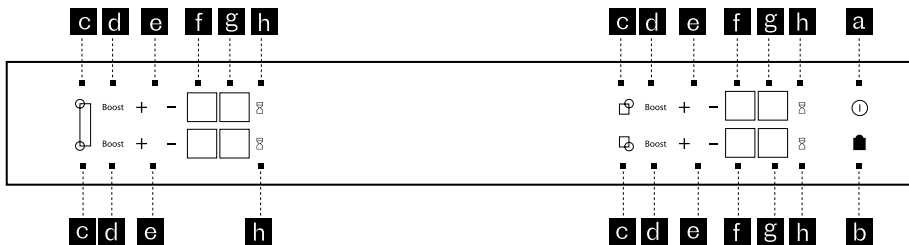
Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν πρέπει να αγγίζει τα θερμά μέρη της συσκευής και πρέπει να είναι τοποθετημένο έτσι ώστε η θερμοκρασία του να μην υπερβαίνει τους 75°C σε κανένα σημείο.

Σημείωση: Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικατασταθεί, από εξουσιοδοτημένο τεχνικό, ο οποίος πρέπει να διασφαλίσει ότι η ηλεκτρική σύνδεση συμμορφώνεται με τους κανόνες ασφαλείας.

Σημείωση: Κατά την αρχική σύνδεση ρεύματος της εστίας σας θα εμφανιστεί μία ενδεικτική λυχνία στον πίνακα ελέγχου. Περιμένετε 30 δευτερόλεπτα ή πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου για να εξαφανίσετε την ένδειξη. Αυτή η ένδειξη είναι φυσιολογική και προορίζεται για χρήση από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης.

3. ΧΡΗΣΗ

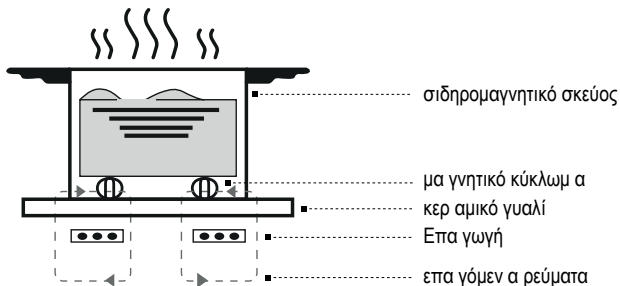
3.1 Πίνακας ελέγχου



- α. Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση
- β. Κλείδωμα
- γ. Επιλογή ζώνης μαγειρέματος
- δ. Λειτουργία ενίσχυσης (Boost)
- ε. Ρυθμίσεις ισχύος/χρονοδιακόπτη
- στ. Ένδειξη ισχύος
- ζ. Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- η. Επιλογή χρονοδιακόπτη

3.2 Θεωρία επαγωγής

Το επαγωγικό μαγείρεμα είναι μία ασφαλής, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με μαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Το γυαλί ζεσταίνεται μόνο επειδή το σκεύος τελικά το ζεσταίνει.



3.3 Επιλογή των σκευών μαγειρικής

Τα περισσότερα μαγειρικά σκεύη είναι συμβατά με την επαγωγή. Μόνο γυαλί, πηλός, αλουμίνιο (χωρίς ειδική βάση), χαλκός και ορισμένοι μη μαγνητικοί ανοξείδωτοι χάλυβες δεν λειτουργούν με το επαγωγικό μαγείρεμα.

Σας προτείνουμε να επιλέξετε μαγειρικά σκεύη με χοντρό, επίπεδο πάτο. Η θερμότητα θα διανέμεται καλύτερα και το μαγείρεμα θα είναι πιο ομοιόμορφο.

Σημείωση: Μην αφήνετε ποτέ ένα άδειο σκεύος στην επαγωγή χωρίς επίβλεψη.

Σημείωση: Μην τοποθετείτε τα σκεύη μαγειρικής σας πάνω στον πίνακα ελέγχου.

3.4 Διαστάσεις σκευών

Υπάρχουν πολλές διαθέσιμες εστίες μαγειρέματος πάνω στις οποίες μπορείτε να τοποθετήσετε τα σκεύη σας. Επιλέξτε αυτήν που σας ταιριάζει ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους. Εάν η βάση του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή, η ένδειξη ισχύος θα αρχίσει να αναβοσβήνει και η εστία δεν θα λειτουργήσει, ακόμη και αν το υλικό του σκεύους συνιστάται για επαγωγή. Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με μικρότερη διάμετρο από αυτήν της εστίας (δείτε τον πίνακα).

Διάμετρος ζώνης (mm)	Ελάχιστη διάμετρος σκεύους (mm)	Μέγιστη διάμετρος σκεύους (mm)
140	120	160
220	140	240
280	160	300
Πλήρης ευέλικτη ζώνη	220	220 x 400
Μισή ευέλικτη ζώνη	140	240

3.5 Ενεργοποίηση/απενεργοποίηση

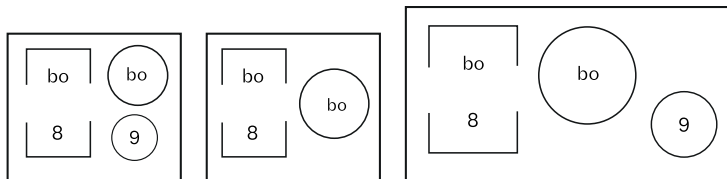
Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (α). Το «0» αναβοσβήνει σε κάθε εστία για 5 δευτερόλεπτα. Εάν δεν ανιχνευθεί σκεύος, επιλέξτε μια ζώνη (γ). Εάν ανιχνευθεί σκεύος, θα εμφανιστεί το «0» και οι υπόλοιπες ζώνες θα απενεργοποιηθούν. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος. Αν δεν το κάνετε, η ζώνη θα σβήσει αυτόματα μετά από λίγα δευτερόλεπτα.

Για απενεργοποίηση ζώνης /συσκευής: πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο της ζώνης (γ). Ακούγεται ένα μακρύ ηχητικό σήμα και η ένδειξη της ζώνης σβήνει ή εμφανίζεται ένα «H» (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας). Πατήστε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (α) για να απενεργοποιήσετε εντελώς τη συσκευή.

3.6 Ρύθμιση της ισχύος

Πατήστε το πλήκτρο «+» ή «-» (ε) για να ρυθμίσετε το επίπεδο ισχύος από 1 έως 15. Κατά την ενεργοποίηση, μπορείτε να μεταβείτε απευθείας στο επίπεδο 10 πατώντας το πλήκτρο «-» της ζώνης. Πατήστε το πλήκτρο αφής ενίσχυσης (δ), για να μεταβείτε στην ενίσχυση ισχύος (Boost).

Σημείωση: όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ενίσχυσης (Boost) σε μία εστία, η απέναντι ζώνη έχει περιορισμένη ισχύ (δείτε παρακάτω).



3.7 Χρήση της ευέλικτης ζώνης

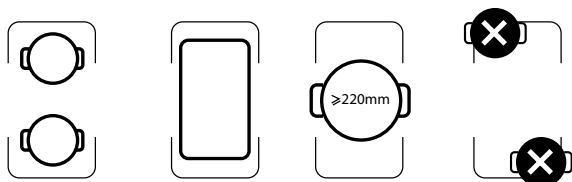
Η ευέλικτη ζώνη μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ενιαία εστία ή ως 2 αυτόνομες.

Για να χρησιμοποιήσετε την ενιαία ζώνη, πατήστε ταυτόχρονα το πάνω και το κάτω πλήκτρο επιλογής της αριστερής ζώνης (γ). Η κάτω ένδειξη θα δείξει ότι χρησιμοποιείτε την πλήρη ζώνη ενώ θα μπορείτε να προσαρμόσετε τις ρυθμίσεις πατώντας τα πλήκτρα στην επάνω ζώνη.

Η ισχύς και ο χρονοδιακόπτης ρυθμίζονται όπως για μία κανονική ζώνη μαγειρέματος. Για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη, πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο επιλογής της αριστερής ζώνης (γ). Ακούγεται ένα μακρύ ηχητικό σήμα και η ένδειξη σβήνει ή εμφανίζεται το σύμβολο «H» (ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας).

Σημείωση: Πατώντας το πλήκτρο αφής της εστίας που βρίσκεται μπροστά ή πίσω από τη ζώνη θα απενεργοποιήσετε τη λειτουργία και θα μεταφέρετε τις ρυθμίσεις στην επιλεγμένη εστία.

Σημαντικό: Φροντίστε να τοποθετήσετε το σκεύος στο κέντρο της ενιαίας ζώνης μαγειρέματος.



3.8 Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει ειδικό χρονοδιακόπτη. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόλις ενεργοποιηθεί η ζώνη μαγειρέματος. Για να τον ενεργοποιήσετε ή να τον αλλάξετε, πατήστε το πλήκτρο αφής χρονοδιακόπτη (στ) και έπειτα το πλήκτρο «+» ή «-» (ζ) για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση χρόνου από 1 έως 99 λεπτά. Στο τέλος του μαγειρέματος, η ένδειξη δείχνει «0» και ακούγεται ένα προειδοποιητικό

ηχητικό σήμα. Για να ακυρώσετε αυτές τις ενδείξεις, πατήστε οποιοδήποτε πλήκτρο. Διαφορετικά, τα ηχητικά σήματα θα απενεργοποιηθούν μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Για να σταματήσετε τον χρονοδιακόπτη κατά το μαγείρεμα, πατήστε ταυτόχρονα τα πλήκτρα «+» και «-» ή επιστρέψτε στο «0» χρησιμοποιώντας το πλήκτρο «-».

Σημείωση: όταν επιλέγετε τον χρονοδιακόπτη και πατάτε το πλήκτρο «-» μπορείτε να φτάσετε απευθείας στον μέγιστο χρόνο των 99 λεπτών.

Λειτουργία ανεξάρτητου χρονομέτρου

Αυτή η λειτουργία σας επιτρέπει να προγραμματίσετε τον χρονοδιακόπτη χωρίς να μαγειρεύετε. Πατήστε το πλήκτρο αφής χρονοδιακόπτη (στ) μίας ζώνης μαγειρέματος που δεν χρησιμοποιείτε. Εμφανίζεται το σύμβολο «t.» στην ένδειξη ισχύος και μπορείτε να προσαρμόσετε τον χρόνο πατώντας το πλήκτρο «+» ή «-».

3.9 Λειτουργία κλειδώματος

Η εστία σας διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά που κλειδώνει τα πλήκτρα ελέγχου όταν η εστία δεν χρησιμοποιείται ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (για να διατηρηθούν οι τρέχουσες ρυθμίσεις). Για λόγους ασφάλειας, μόνο το πλήκτρο διακοπής και τα πλήκτρα επιλογής ζώνης εξακολουθούν να είναι ενεργά και επιτρέπουν τη δυνατότητα απενεργοποίησης της εστίας ή της ζώνης μαγειρέματος.

Κλειδώμα: πατήστε το πλήκτρο με το εικονίδιο λουκέτου (β) για 3 δευτερόλεπτα έως ότου εμφανιστεί το κλειδώμα στις ενδείξεις και ένα ηχητικό σήμα επιβεβαιώσει τη λειτουργία.

Κλειδωμένη εστία σε λειτουργία: Η οθόνη των ζωνών μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία δείχνει εναλλάξ την ισχύ και το σύμβολο κλειδώματος. Όταν πατάτε τα πλήκτρα ισχύος ή τον χρονοδιακόπτη για τις ζώνες που είναι ενεργοποιημένες: εμφανίζεται το «bloc» για 2 δευτερόλεπτα και μετά σβήνει.

Ξεκλειδώμα: πατήστε το πλήκτρο με το εικονίδιο λουκέτου (β) για 3 δευτερόλεπτα έως ότου ένα διπλό ηχητικό σήμα επιβεβαιώσει τη λειτουργία και εξαφανιστεί το κλειδώμα από τις ενδείξεις.

3.10 Ασφάλεια και συστάσεις

Λυχνία υπολειπόμενης θερμότητας

Μετά από εντατική χρήση, η περιοχή μαγειρέματος που μόλις χρησιμοποιήσατε θα παραμείνει ζεστή για αρκετά λεπτά. Θα εμφανίζεται ένα «H» κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου. Επομένως, αποφύγετε να αγγίζετε τις σχετικές ζώνες.

Περιοριστής θερμοκρασίας

Κάθε ζώνη μαγειρέματος διαθέτει έναν αισθητήρα ασφαλείας που παρακολουθεί συνεχώς τη θερμοκρασία του κάτω μέρους του σκεύους. Σε περίπτωση που αφεθεί ένα άδειο σκεύος πάνω σε μία ζώνη που είναι ενεργοποιημένη, ο αισθητήρας προσαρμόζει αυτόματα την ισχύ που παρέχεται από την εστία, περιορίζοντας έτσι τον κίνδυνο βλάβης του μαγειρικού σκεύους ή της εστίας.

Προστασία από υπερχειλίση

Η εστία μπορεί να απενεργοποιηθεί στις ακόλουθες 3 περιπτώσεις:

- Υπερχειλίση στην περιοχή των πλήκτρων αφής.
 - Τοποθέτηση υγρού σφουγγαριού ή πανιού πάνω στα πλήκτρα αφής.
 - Τοποθέτηση μεταλλικού αντικειμένου πάνω στα πλήκτρα αφής.
- Στεγνώστε τα πλήκτρα αφής ή αφαιρέστε το αντικείμενο και συνεχίστε το μαγείρεμα.

Σημείωση: Εμφανίζεται το σύμβολο «-» συνοδευόμενο από ένα ηχητικό σήμα.

Σύστημα «Auto-Stop» (Αυτόματη διακοπή)

Εάν ξεχάσετε να σβήσετε την εστία μετά το μαγείρεμα, η λειτουργία «Auto-Stop» απενεργοποιεί αυτόματα την ξεχασμένη ζώνη μαγειρέματος μετά από έναν προκαθορισμένο χρόνο (δείτε τον παρακάτω πίνακα). Εάν ενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας, η διακοπή της ζώνης μαγειρέματος επισημαίνεται με

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Προεπιλεγμένος χρόνος λειτουργίας (σε ώρες)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2	2	2	2	2

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ

Τι	Πώς	Σημαντικό
Καθημερινό καθάρισμα (δα χτυλιές, πιτσίλισμα, υπερχειλίσεις, λεκέδες (εκτός ζάχαρης)).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απενεργοποιήστε την εστία σας. 2. Χρησιμοποιήστε ένα νοτισμένο σφουγγάρι ή εφαρμόστε ένα καθαριστικό για υαλοκεραμικές εστίες. 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την ισχύ της εστίας σας. 	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν η ισχύς της εστίας είναι απενεργοποιημένη, δεν εμφανίζεται η ένδειξη καυτής επιφάνειας «H». • Συρμάτινα σφουγγάρια, και λειαντικά καθαριστικά μπορούν να γρατσουνίσουν το γυαλί. • Ποτέ μην αφήνετε υπολείμματα τροφών στην επιφάνεια μαγειρέματος: μπορεί να λεκιάσουν την εστία.
Συγκέντρωση υπολειμμάτων φαγητού, ζαχαρωδών υγρών υπερχειλίσης.	Μουλιάστε τη λερωμένη ζώνη με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε για το γυάλισμα κουζίνας κατάλληλη για γυάλινες εστίες, ολοκληρώστε με ένα σφουγγάρι και στη συνέχεια σκουπίστε.	<ul style="list-style-type: none"> • Καθαρίστε όσο το δυνατόν συντομότερα τους μεγάλους λεκέδες και αυτούς από ζαχαρούχα τρόφιμα γιατί μπορούν να προκαλέσουν μόνιμη βλάβη στο γυαλί. • Η λεπίδα της ειδικής ζύστρας είναι πολύ αιχμηρή. Χρησιμοποιήστε την με πολύ μεγάλη προσοχή και φυλάξτε την σε μέρος μακριά από παιδιά.
Υπερχειλίσεις πάνω στα πλήκτρα ελέγχου αφής	Σκουπίστε την περιοχή πλήκτρων ελέγχου αφής με ένα σφουγγάρι ή πανί. Στεγνώστε με απορροφητικό χαρτί ή στεγνό πανί.	Η επιφάνεια μαγειρέματος μπορεί να απενεργοποιηθεί αν τα πλήκτρα ελέγχου αφής έχουν καλυφθεί με υγρό. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά την περιοχή των πλήκτρων ελέγχου αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί.	Δεν έχει ρεύμα.	Βεβαιωθείτε ότι η επαγωγική εστία είναι σωστά συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε το τμήμα τεχνικής εξυπηρέτησης.
Τα πλήκτρα ελέγχου αφής δεν αποκρίνονται.	Τα πλήκτρα ελέγχου είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα πλήκτρα ελέγχου (δείτε την ενότητα «Χρήση της επαγωγικής» εστίας).
Τα πλήκτρα ελέγχου αφής δεν λειτουργούν σωστά	Μπορεί να υπάρχουν νερού πάνω στα πλήκτρα ελέγχου.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή πλήκτρων ελέγχου αφής είναι στεγνή και πατήστε καλά με το δάχτυλό σας όταν αγγίζετε τα πλήκτρα.
Το γυαλί έχει χαρακιές.	Η βάση της κατασκόλας σας δεν είναι λεία. Χρήση, λειαντικών προϊόντων ή σφουγγαρί ή σφουγγαριού.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και λείες βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα συμβουλών για τον καθαρισμό.
Ορισμένα σκεύη παράγουν ήχο.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Είναι φυσιολογικό.
Η επαγωγική εστία παράγει έναν παράξενο θόρυβο όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή θερμοκρασία.	Αυτό προκαλείται από την τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Είναι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να εξαφανιστεί εντελώς όταν μειώσετε τη θερμότητας.
Η επαγωγική εστία παράγει ήχο ανεμιστήρα.	Η εστία σας είναι εξοπλισμένη με ανεμιστήρες για την ψύξη του ηλεκτρονικού συστήματος. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμη και αφού απενεργοποιήσετε την επαγωγική εστία.	Είναι φυσιολογικό. Μην κλείνετε την παροχή ρεύματος της επαγωγικής εστίας ενώ λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και δεν εμφανίζεται τίποτα στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή δεν είναι. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά πάνω στη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ελέγξτε τη θέση του σκεύους σας

<p>Η επαγωγική εστία ή μία ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος.</p>	<p>Τεχνικό σφάλμα.</p>	<p>Σημειώστε τον κωδικό σφάλματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή σας και επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο τεχνικό.</p>
---	------------------------	--

5. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Τα υλικά συσκευασίας αυτής της συσκευής είναι ανακυκλώσιμα. Ανακυκλώστε και συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος με την απόρριψη συσκευασιών σε τοπικούς κάδους απορριμμάτων που έχουν σχεδιαστεί για τον σκοπό αυτό. Η συσκευή σας περιέχει επίσης πολλά ανακυκλώσιμα υλικά. Αυτό το λογότυπο υποδεικνύει ότι οι χρησιμοποιημένες συσκευές δεν πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα απορρίμματα. Η ανακύκλωση συσκευών που οργανώνεται από τον κατασκευαστή σας πραγματοποιείται υπό τις καλύτερες συνθήκες, σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK για τη διάθεση απορριμμάτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Επικοινωνήστε με την τοπική σας αρχή ή το κατάστημα λιανικής για πληροφορίες σχετικά με τα σημεία συλλογής χρησιμοποιημένων συσκευών κοντά στο σπίτι σας. Σας ευχαριστούμε που βοηθάτε για την προστασία του περιβάλλοντος.

Πληροφορίες σχετικά με την έννοια της σήμανσης συμμόρφωσης **CE**

Η σήμανση CE υποδεικνύει ότι το προϊόν πληροί τις βασικές απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών 2014/35/EK (Χαμηλή Τάση), 2014/30/EK (Ηλεκτρομαγνητική Συμβατότητα), 2011/65/EE (Περιορισμός της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών εντός EOX).

Η εγγύηση δεν καλύπτει τη φθορά εξαρτημάτων του προϊόντος, ούτε προβλήματα ή ζημιές που προκύπτουν από:

1. Επιφανειακή αλλοίωση λόγω φυσιολογικής φθοράς του προϊόντος·
2. Ελαττώματα ή φθορά λόγω επαφής του προϊόντος με υγρά και λόγω διάβρωσης που προκλήθηκε από σκουριά ή παρουσία εντόμων·
3. Οποιαδήποτε μη εγκεκριμένη, κατάχρηση, κακή χρήση, τροποποίηση, αποσυναρμολόγηση ή επισκευή·
4. Οποιαδήποτε ακατάλληλη εργασία συντήρησης ή χρήση που δεν συμφωνεί με τις οδηγίες που αφορούν το προϊόν ή σύνδεση με λανθασμένη τάση·
5. Οποιαδήποτε χρήση εξαρτημάτων που δεν παρέχονται ή δεν έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή. Η εγγύηση θα ακυρωθεί εάν αφαιρεθεί η πινακίδα κατασκευαστή του προϊόντος ή/και ο σειριακός αριθμός.

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