



Table induction
aspirante
Manuel d'utilisation

EN Vented hob - User guide

scholtès

SOTH1900B

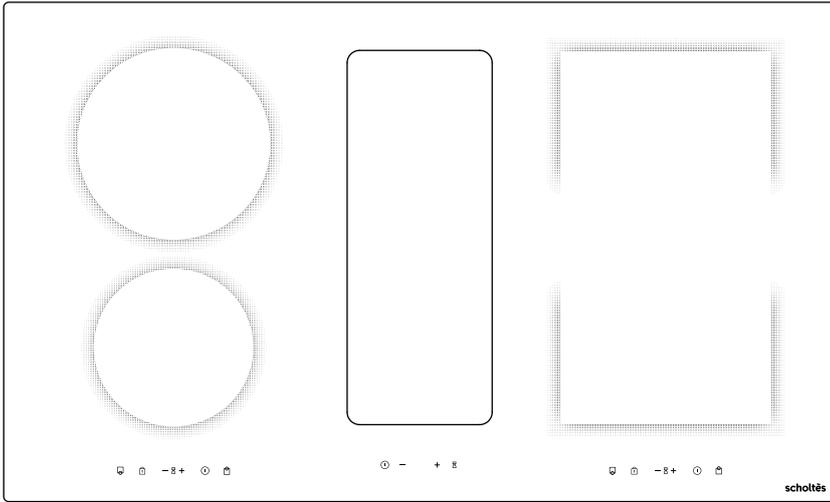


Fig. 1

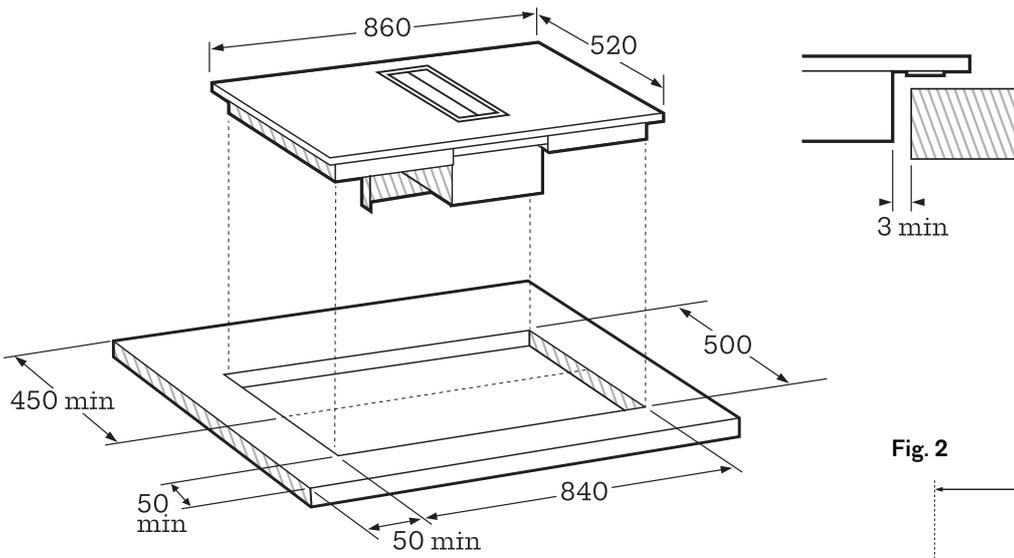
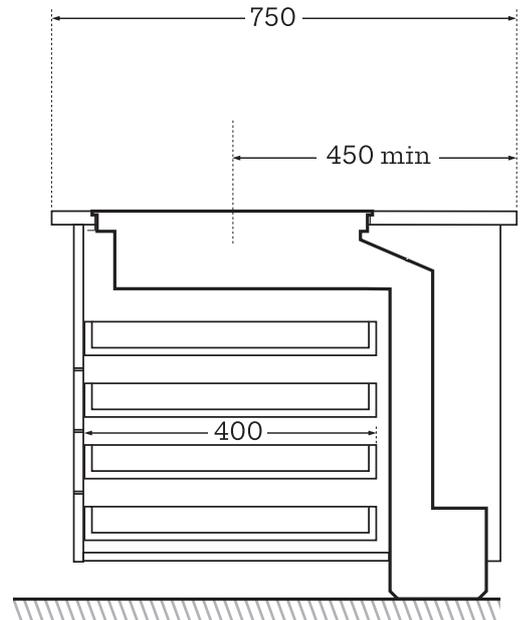


Fig. 2



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.

scholtès

Sommaire

1. UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- 1.1 Bandeau de commandes**
- 1.2 Principe de l'induction**
- 1.3 Choisir son ustensile de cuisson**
- 1.4 Dimensions des ustensiles**
- 1.5 Mise en marche/arrêt**
- 1.6 Régler la puissance**
- 1.7 Utiliser la zone Flexible**
- 1.8 Régler le minuteur**
- 1.9 Fonction « maintenir au chaud »**
- 1.11 Sécurité et recommandations**

2. ENTRETIEN ET ANOMALIES DE LA TABLE DE CUISSON

3. UTILISATION DE LA HOTTE

- 3.1 Fonctionnement de la hotte**
- 3.2 Mise en marche/arrêt**
- 3.3 Fonction Temporisation**

4. ENTRETIEN DE LA HOTTE

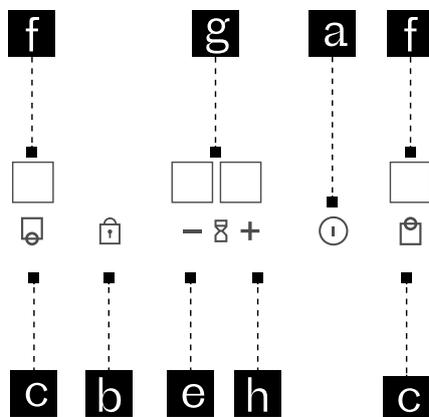
- 4.1 Nettoyage des filtres graisse**
- 4.2 Remplacement du filtre charbon**
- 4.3 Vidange des liquides**
- 4.4 Nettoyage**

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.

1. UTILISATION

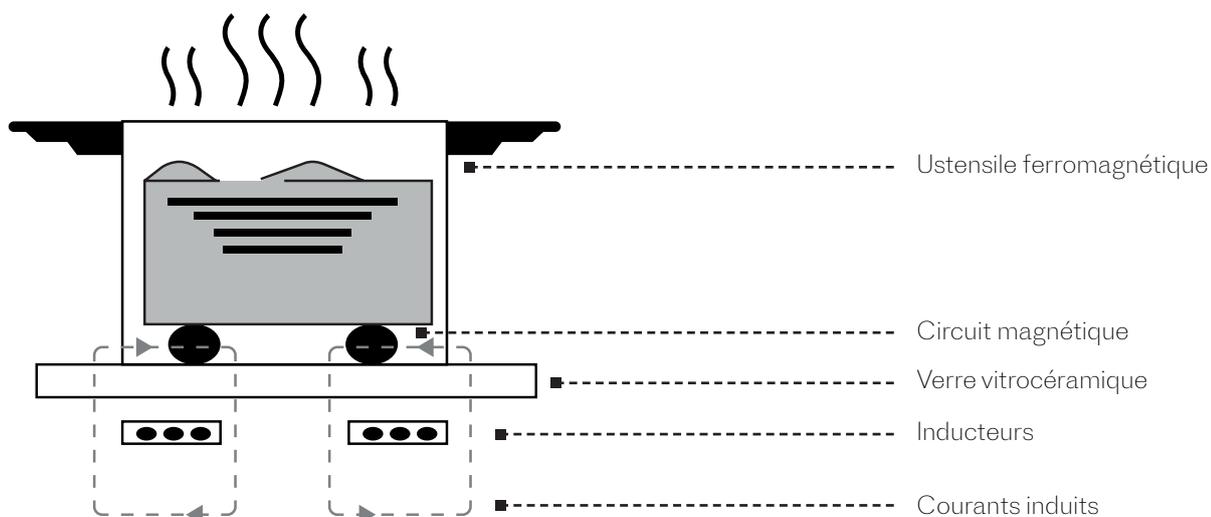
1.1 Bandeau de commandes



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

1.2 Principe de l'induction

L'induction est une technique de cuisson efficace, économique et secure. 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.



1.3 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.

1.4 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)
160	110	160
200	120	200
1/2 zone flexible	120	190
Zone flexible totale	200x120	390x220

1.5 Mise en marche/arrêt

Appuyez sur la touche marche/arrêt **(a)** du foyer sélectionné. Un « **0** » apparaît dans l'afficheur de chaque foyer et le point clignote pendant 20 secondes. Si aucune action n'est effectuée le foyer s'éteint. Sélectionnez une zone de cuisson **(c)**. Vous pouvez alors ajuster la puissance. Sans ajustement de la puissance la zone s'éteindra automatiquement au bout de quelques secondes.

Arrêt d'une ou plusieurs zones : Après avoir sélectionné la zone décrémente la puissance en appuyant sur la touche « - » **(e)** jusqu'à 0 ou appuyez simultanément sur la touche de sélection de zone **(c)** et sur la touche « - » **(e)**. Un bip long retentit et l'afficheur de la zone s'éteint ou un « **H** » apparaît (indicateur de chaleur résiduelle). Vous pouvez aussi éteindre toutes les zones du module en appuyant sur la touche **(a)**.

1.6 Régler la puissance

Appuyez sur les touches « + » ou « - » **(e)** pour sélectionner une puissance de 1 à 9.

Pour accéder à la puissance Boost appuyez sur la touche « + » lorsque vous êtes en puissance 9 ou sélectionnez la zone désirée **(c)** puis appuyez immédiatement sur la touche « - » **(e)** puis sur la touche « + ». Le symbole P apparaît dans l'afficheur.

Remarque : Si vous utilisez le booster sur un foyer, la zone opposée est limitée en puissance, l'afficheur de la 2^{ème} zone de cuisson alterne l'affichage de la puissance choisie et de la puissance limitée pendant quelques secondes.

1.7 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 la partie droite **(c)**. L'afficheur de droite vous indique que vous utilisez la zone complète  et celui de gauche indique le niveau de puissance sélectionné.

Les réglages de puissance et de minuterie se font de la même manière que pour une zone classique. Pour désactiver la fonction zone totale pressez simultanément les touches de sélection de zone droite **(c)**. Les 2 foyers affichent « **0** » et peuvent à nouveau fonctionner de manière autonome.

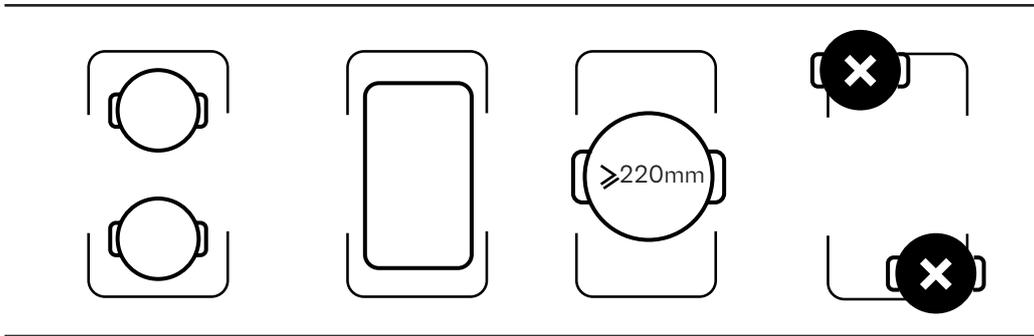
Pour éteindre la zone, procédez de la même manière que pour une zone classique.

Un bip retentit et l'afficheur de la zone s'éteint ou un « H » apparaît (indicateur de chaleur résiduelle).

Remarque: L'utilisation du booster n'est pas possible lors de l'activation de la zone totale.



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



1.8 Régler le minuteur

Chaque zone de cuisson possède une minuterie. Celle-ci peut être mise en route dès que la zone de cuisson concernée est en fonctionnement. Pour la mettre en marche appuyez simultanément sur les touches « + » et « - ». L'afficheur de minuterie (g) affiche « 00 » ajustez ensuite le temps (de 1 à 99 minutes) à l'aide des touches « + » ou « - » (e). Le point décimal de la zone de cuisson préalablement choisie est allumé et clignote.

Pour modifier le temps de cuisson : sélectionnez la zone de cuisson (c), appuyez sur simultanément sur les touches « + » et « - » (e), le point décimal de la zone de cuisson choisie clignote. Procédez à l'ajustement.

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

Remarque : Le temps résiduel s'affiche si vous sélectionnez la zone de cuisson (c) ou si vous appuyez simultanément sur les touches « + » et « - » plusieurs fois. Le point décimal clignote dans l'afficheur de la zone pour laquelle la minuterie est affichée.

Minuteur indépendant

Cette fonction permet d'utiliser un timer sans réaliser de cuisson. Appuyez sur simultanément sur les touches « + » et « - » l'afficheur de minuterie (g) affiche « 00 » ajustez ensuite le temps (de 1 à 99 minutes) à l'aide des touches « + » ou « - » (e).

1.9 Fonction « maintenir au chaud »

Activez la fonction : Appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson désirée (c).

Appuyez sur la touche « - » jusqu'à ce que sur l'afficheur de la zone correspondante affiche  (entre les niveaux « 0 » et « 1 »).

Désactiver la fonction : Appuyez sur la touche de sélection de zone de cuisson désirée (c).

Appuyez sur la touche « - » pour éteindre la zone cuisson ou sur la touche « + » pour régler un nouveau niveau de cuisson.

Remarque : La fonction « Maintenir au chaud » ne sert pas à réchauffer des plats réfrigérés, mais à garder les mets au chaud immédiatement après la cuisson.

La durée maximum de « Maintenir au chaud » est de 2 heures.

- Maintenir le mets au chaud uniquement dans la casserole dans laquelle ils ont été préparés. Couvrir la casserole avec un couvercle.
- Il n'est pas nécessaire de mélanger les mets quand ils sont maintenus au chaud.

1.10 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 table en fonctionnement : appuyez sur la touche verrou (**b**) durant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans les afficheurs de minuterie.

Déverrouillage : si la table est éteinte réactivez la par un appui sur la touche on/off (**a**), appuyez ensuite sur la touche verrou (**b**) durant au moins 2 secondes jusqu'à ce que le symbole  disparaisse dans les afficheurs.

Remarque : si la table de cuisson est éteinte accidentellement le verrouillage reste actif jusqu'à la prochaine mise en marche.

Verrouillage de la table éteinte : appuyez sur la touche on/off (**a**), appuyez dans les 10 secondes simultanément sur la touche sélection de zone supérieure (**c**) et la touche « - ». Après le signal sonore appuyez à nouveau sur la touche sélection de zone supérieure (**c**). « L » apparaît dans tous les afficheurs, la table est verrouillée.

Déverrouillage : Appuyez sur la touche on/off (**a**), « L » apparaît dans tous les afficheurs. Appuyez dans les 10 secondes simultanément sur la touche sélection de zone supérieure (**c**) et la touche « - ». Après le signal sonore appuyez à nouveau sur la touche « - », « L » disparaît des afficheurs.

Remarque : Il est possible de désactiver temporairement le verrouillage pour effectuer une cuisson. Appuyez sur la touche on/off (**a**), « L » apparaît dans tous les afficheurs. Appuyez dans les 10 secondes simultanément sur la touche sélection de zone supérieure (**c**) et la touche « - », 0 apparaît dans les afficheurs puissance et la zone de cuisson peut être réglée.

1.11 Sécurité et recommandations

Voyant de chaleur résiduelle

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

Limiteur de température

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur de sécurité qui surveille en permanence la température du fond du récipient.

En cas d'oubli d'un récipient vide sur une zone de cuisson allumée, ce capteur adapte automatiquement la puissance délivrée par la table et limite ainsi les risques de détérioration de 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 ER03 ou  apparaît dans les afficheurs.

« 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).

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Nombre d'heures de fonctionnement par défaut	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

2. ENTRETIEN ET ANOMALIES TABLE DE CUISSON

Quoi	Comment	Important
Nettoyage quotidien (trace de doigts, éclaboussures, débordements, tâches (hors sucre))	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si vous débranchez votre table de cuisson les voyant 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.
Accumulation de salissures recuites, des débordements sucrés	Détrempez la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utilisez un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec une éponge sanitaire, puis essuyez.	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez rapidement les salissures importantes et les salissures sucrées car elles peuvent endommager la glace de manière permanente. • Le racloir special verre est très coupant lorsque la lame est sortie. Utilisez le avec précaution et rangez le dans un endroit hors de portée des enfants.
Débordement sur le clavier de commande	<p>Essuyez le clavier avec une éponge ou un chiffon.</p> <p>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.</p> <p>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'une 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 dû à la constitution de votre ustensile (différentes couches de métal 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.
L'ustensile ne chauffe pas et rien n'apparaît dans l'afficheur.	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.	Utilisez un récipient compatible induction. Vérifiez la position de votre récipient
La table ou une zone s'est éteinte de manière intempestive, un bip sonore est émis et un code apparaît dans le display .	Problème technique	Notez le code erreur, éteignez votre plaque de cuisson et contactez le service technique agréé.

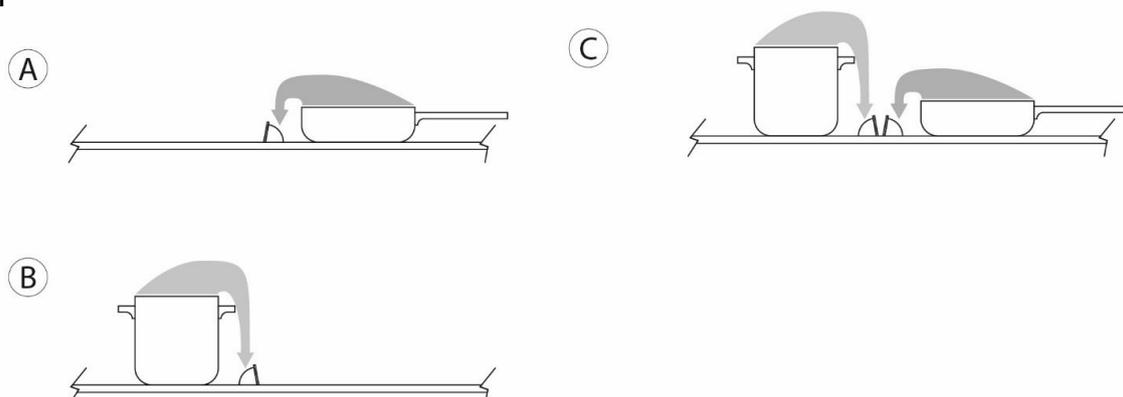
Code erreur	Description erreur	Manuel d'emploi Que faire
E2	Température excessive de la zone cuisson. Casserole surchauffée.	Laisser refroidir le plan. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E3	Opération non réussie à cause du matériau non adapté de la casserole. Perte des propriétés magnétiques du fond de la casserole avec l'augmentation de la température. Module induction défectueux.	Utiliser des casseroles pour l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
E4	Casserole non adaptée.	Utiliser des casseroles pour l'induction. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
ER03 ou E5	Activation continue des capteurs, la commande s'éteint au bout de 10 sec. Liquides ou ustensiles sur le verre au-dessus de la commande.	Nettoyer le verre. Si le problème persiste, contacter le centre d'assistance technique agréé, en spécifiant le code d'erreur.
De E5 à EH		Contactez votre service technique agréé.

3. UTILISATION DE LA HOTTE

3.1 Fonctionnement de la hotte

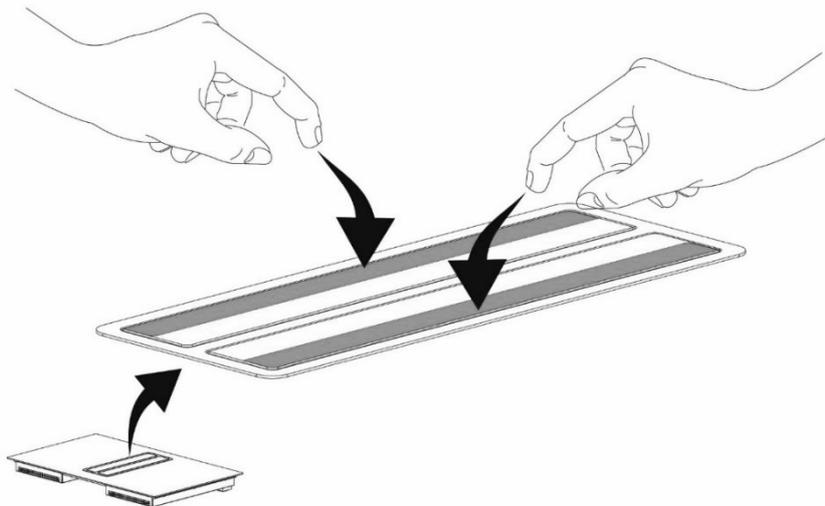
Pour allumer la hotte, il faut d'abord ouvrir un ou deux volets selon vos besoins (Fig. 3.1).

Fig. 3.1



Pour ouvrir les volets, appuyer simplement sur n'importe quel point de la zone extérieure du volet (Fig. 3.2).

Fig. 3.2



Pour favoriser une meilleure aspiration des fumées, essayer de faire sortir celles-ci par la partie la plus proche de l'aspiration (Fig. 3.3).

Ne placer aucun objet sur le cadre esthétique et les volets de la hotte (Fig. 3.4).

Fig. 3.3

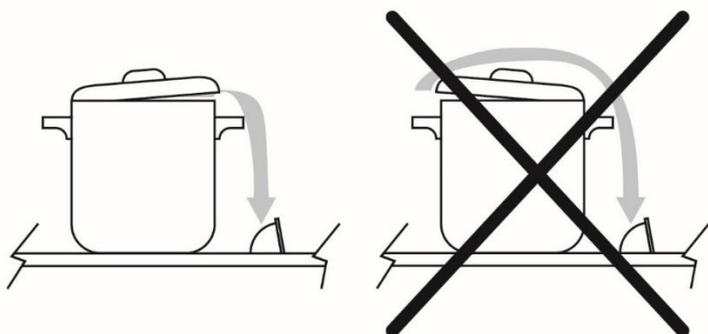
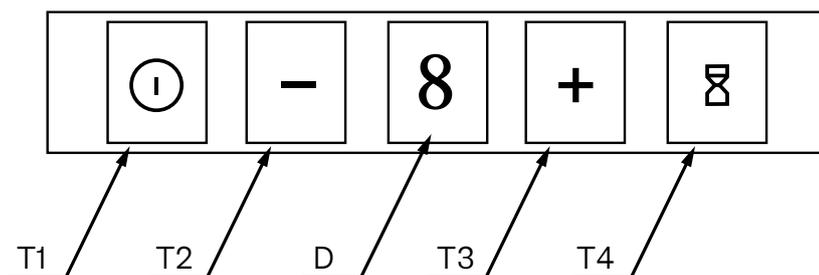


Fig. 3.4



Les commandes tactiles sont situées à l'avant de la hotte et se composent de 4 touches et d'un afficheur central (Fig. 3.5).

Fig. 3.5



3.2 Mise en marche/arrêt

Appuyez sur la touche on/off « **T1** » pendant 1 sec, la hotte s'allume à la 1^{ère} vitesse.

Pour augmenter la vitesse (2^{ème} – 3^{ème} – 4^{ème} ou intensive), appuyez sur la touche « + » (**T3**).

Pour réduire la vitesse, appuyez sur la touche « - » (**T2**) (4^{ème} ou intensive - 3^{ème} - 2^{ème} - 1^{ère}).

Remarque : La fonction booster (intensive) fonctionne durant 5 minutes, puis passera automatiquement à la 3^{ème} vitesse. L'afficheur indiquera pendant les 5 premières minutes le chiffre « **4** » clignotant puis, en passant à la troisième vitesse, il indiquera le nombre fixe « **3** ».

Pour éteindre la hotte, appuyez sur la touche on/off « **T1** ».

L'extinction aura lieu quelle que soit la vitesse à laquelle la hotte fonctionne.

Remarque : Pour nettoyer la plaque de cuisson sans activer les fonctions de la hotte appuyez sur la touche « - » (**T2**) pendant 5 secondes.

Pendant une minute, la commande tactile restera inhibée et vous pourrez procéder au nettoyage du plan.

Durant cette période, l'afficheur affichera « **C** ». Une fois la minute écoulée, la hotte reprendra son fonctionnement normal.

3.3 Fonction Temporisation

Cette fonction permet de différer l'arrêt de la hotte après une période programmée.

Sélectionnez la puissance d'aspiration désirée. Appuyez sur la touche \boxtimes « **T4** ». L'afficheur « **D** » affiche un « **1** » clignotant suivi d'un petit point. Le petit point indique que la phase de programmation est active.

En appuyant sur les touches « - » (**T2**) et « + » (**T3**), vous pouvez sélectionner la durée de temporisation comme suit :

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

Appuyez sur la touche \boxtimes « **T4** » pour valider votre choix.

Remarque : il est possible de modifier la vitesse configurée à l'aide des touches « + » (**T2**) et « - » (**T3**) et d'éteindre la hotte manuellement à l'aide du bouton on/off.

Il est également possible de modifier le temps de temporisation défini en appuyant à nouveau sur la touche « **T4** » et en réinitialisant le nouveau temps : le décompte recommencera à partir de 0.

En fonction temporisation l'afficheur indique en alternance pendant 5 secondes la vitesse configurée avec un digit fixe et, pendant les 5 secondes suivantes, le réglage de la temporisation en digit clignotant.

4. ENTRETIEN DE LA HOTTE

4.1 Nettoyage des filtres graisse

Les filtres graisse doivent être nettoyés lorsque la lettre « **G** » apparaît dans l'afficheur (après 30 heures de fonctionnement).

Pour réinitialiser l'affichage du display appuyez sur la touche « + » (**T3** pendant) 5 secondes, hotte éteinte.

4.2 Remplacement du filtre charbon

Les filtres charbon doivent être remplacés lorsque la lettre « **S** » apparaît dans l'afficheur (après 120 heures de fonctionnement).

Pour réinitialiser l'affichage du display appuyez sur la touche « + » (**T3** pendant) 5 secondes, hotte éteinte.

Remarque : le message apparaît même si la hotte n'est pas utilisée en mode recyclage. Dans ce cas, procéder au nettoyage normal des filtres anti-graisse et réinitialiser le display.

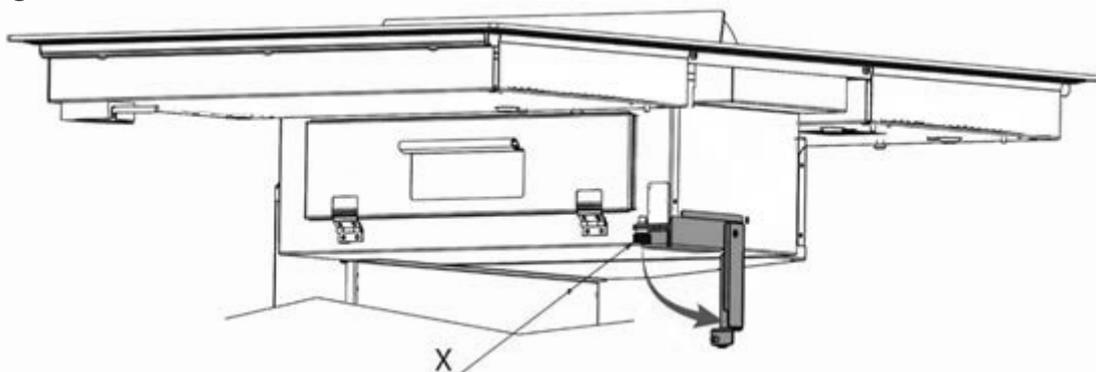
4.3 Vidange des liquides

La hotte est dotée d'un capteur électronique interne qui l'éteint immédiatement en cas d'accumulation de condensation ou de déversement accidentel de liquides à l'intérieur par les volets. L'afficheur mettra en surbrillance cette alarme signalant un « 8 » clignotant pendant une minute.

Le système fonctionne également lorsque la hotte est éteinte. Il est essentiel de vider les liquides pour réinitialiser l'affichage et pouvoir à nouveau utiliser la hotte.

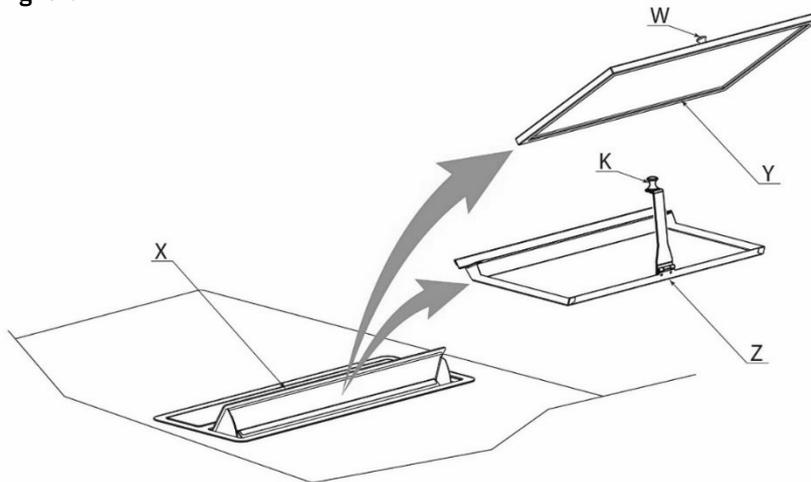
 **Attention ! Débrancher électriquement le système en coupant l'alimentation électrique de la hotte (Fig.2.1 Notice d'installation). Pour ce faire, dévisser le pommeau (Fig. 5.8-X) et ouvrir la couverture de l'évacuation. Il est recommandé de placer le récipient collecteur des liquides en correspondance avec la flèche.**

Fig. 5.8



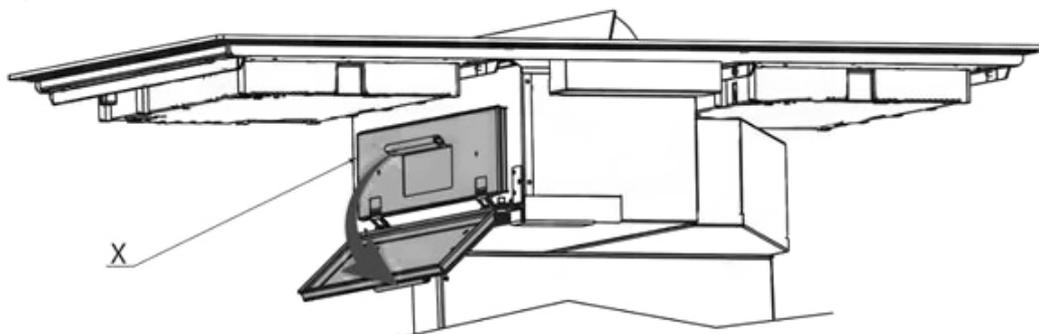
Pour optimiser l'intervention, il est également conseillé de sécher tout l'intérieur de la hotte, puis d'ouvrir le volet droit (Fig.5.9-X), d'enlever dans l'ordre le filtre anti-graisse (Fig.5.9-Y) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-W), le plateau de récupération de la graisse (Fig.5.9-Z) en le soulevant du pommeau (Fig.5.9-K).

Fig. 5.9



Après avoir effectué ces opérations, il sera possible d'ouvrir le volet situé à gauche du corps de la hotte (fig. 5.10-X) et de bien sécher l'intérieur.

Fig. 5.10



4.4 Nettoyage

La hotte doit être nettoyée immédiatement après l'installation et le retrait de la protection afin d'éliminer tout résidu de colle ou d'autres impuretés.

La hotte doit être nettoyée fréquemment à l'intérieur et à l'extérieur (au moins une fois par mois).

Ne laissez pas la saleté s'accumuler sur les surfaces extérieures et intérieures de la hotte.

Les produits suivants peuvent être utilisés pour la partie esthétique de la hotte en acier inoxydable traité noir poli : **Solvant Neutre**

- Détergents liquides ou produits de nettoyage pour le verre ;
- Savon liquide neutre (en cas de saleté grasse) ;
- Chiffons doux (à utiliser en exerçant des mouvements qui suivent la direction de la finition et non transversalement à celle-ci ou de manière circulaire).

Mise en garde ! Les produits qui ne doivent PAS être utilisés sont :

- Produits contenant des chlorures, en particulier ceux contenant de l'acide chlorhydrique ;
- Produits à base d'halogénures ;
- Produits à base de peroxyde d'hydrogène ;
- Agents de blanchiment à base d'acide hypochloreux ;
- Produits agressifs contenant des acides ;
- Détergents contenant de la poudre abrasive ;
- Produits pour le nettoyage de l'argent ;
- Détergents dont la composition chimique est inconnue ;
- Tampons, brosses ou disques abrasifs ;
- Chiffons rugueux ou papier rugueux ;
- Ustensiles ayant préalablement nettoyé d'autres métaux ou alliages.

Nettoyage à la première utilisation

Après avoir retiré le plastique de protection, en présence d'éventuelles auréoles ou tâches, il est nécessaire d'effectuer un premier nettoyage avec un solvant neutre, suivi d'un autre nettoyage avec du savon neutre ou du détergent liquide, en utilisant uniquement des chiffons doux et en effectuant des mouvements qui suivent le sens de la finition et non pas de manière circulaire ou transversalement à celle-ci.

Nettoyage courant

- Un nettoyage ordinaire doit être effectué avant que ne se crée une accumulation excessive de saleté susceptible de provoquer des phénomènes abrasifs.
- Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, il est nécessaire d'éliminer les particules de poussière avec de l'air ou en les aspirant, afin d'éviter tout frottement sur la surface.
- Lorsque de l'eau a été utilisée comme moyen de nettoyage ou de rinçage, en particulier dans les zones où la présence de calcaire est importante, il est recommandé de sécher la surface pour éviter l'apparition de tâches.
- Pour éviter toute contamination par des particules de fer, s'assurer que les ustensiles sélectionnés pour le nettoyage n'ont pas déjà été utilisés sur d'autres métaux ou alliages.
- Les matériaux de nettoyage des produits en acier inoxydable doivent être exclusivement réservés à cet usage.
- Une attention particulière doit être portée au filtre anti-graisse qui a la fonction de retenir les particules de graisse contenues dans les vapeurs, et au plateau collecteur qui a pour fonction de récupérer la graisse susceptible de couler du filtre anti-graisse. Ces deux éléments doivent être lavés lorsque le signal correspondant apparaît ou bien au moins une fois par mois dans de l'eau chaude et du détergent (même au lave-vaisselle).
- Le filtre peut se décolorer après quelques lavages. Ceci est normal et ne signifie pas qu'il doit être remplacé.
- Pour entretenir le filtre métallique anti-graisse et le plateau de récupération, il est essentiel de les détacher de la hotte.
- Pour retirer le filtre métallique anti-graisse et le plateau de récupération, procéder comme indiqué à l'image 46 de la section AVIS PRÉSENCE DE LIQUIDES À L'INTÉRIEUR DE LA HOTTE - chapitre FONCTIONNEMENT. L'opération doit être effectuée à la fois sur les volets droit et gauche.
- Le filtre à charbon actif, s'il est présent, ne doit pas être lavé, mais il doit être remplacé lorsque le signal correspondant s'affiche ou au moins 3 à 4 fois par an.
- Les filtres sont disponibles auprès de votre service technique agréé.
- Pour remplacer le filtre anti-odeur au charbon actif, consulter le livret d'instructions du kit acheté séparément.

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

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

NOTES:

Scholtes.com

CE

2021_06

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.

scholtès

Table of Contents

1. HOW TO USE THE HOB

- 1.1 Control panel**
- 1.2 Understanding induction**
- 1.3 Choosing cooking pots and pans**
- 1.4 Pot or pan dimensions**
- 1.5 Turning on/off**
- 1.6 Adjusting the power**
- 1.7 Using the flexible area**
- 1.8 Setting the timer**
- 1.9 “Keep warm” function**
- 1.11 Safety recommendations**

2. HOW TO CARE FOR AND RECOGNISE PROBLEMS WITH THE HOB

3. HOW TO USE THE HOOD

- 3.1 Using the vent**
- 3.2 Turning on/off**
- 3.3 “Delayed stop” function**

4. HOW TO CARE FOR THE HOOD

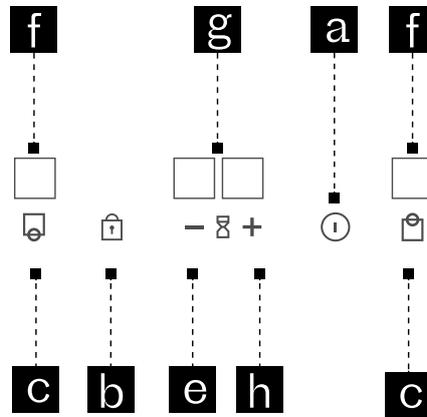
- 4.1 Cleaning the grease filters**
- 4.2 Replacing the carbon filter**
- 4.3 Emptying the liquid collector**
- 4.4 Cleaning**

5. HOW TO CARE FOR THE ENVIRONMENT

Please read all installation guidelines and safety instructions before you use your product. You must read the safety guidelines very carefully. The manufacturer cannot be held liable for injuries or damage resulting from improper installation or use of the appliance.

1. HOW TO USE THE HOB

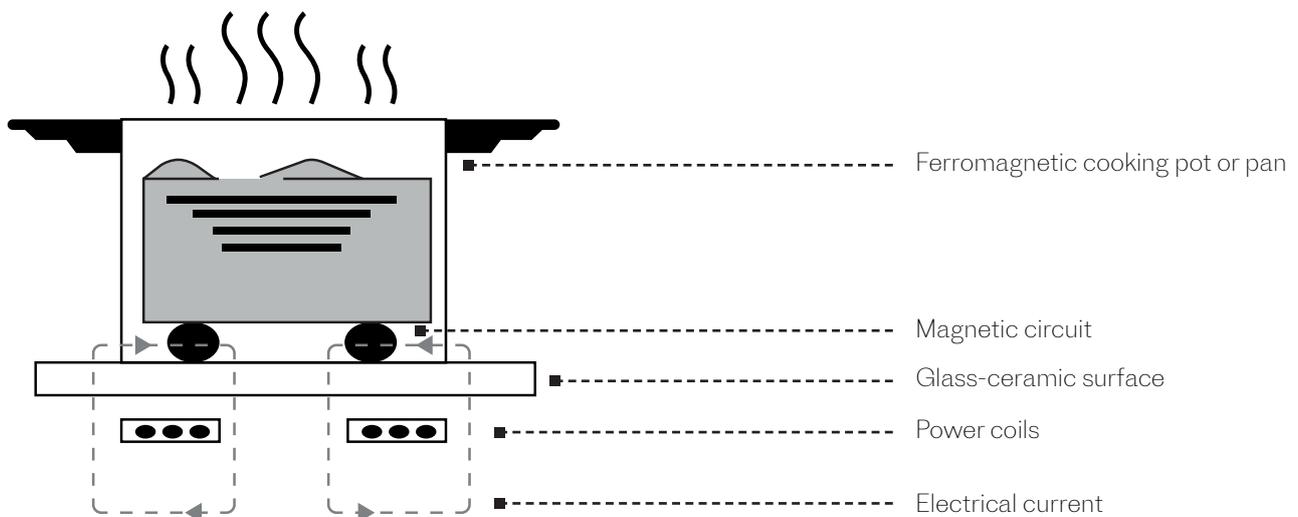
1.1 Control panel



- a. Turn on/off
- b. Lock
- c. Choose cooking zone
- e. Adjust power/time
- f. Power display
- g. Timer display
- h. Adjust power/time

1.2 Understanding induction

Induction is an effective, efficient and safe way to cook food. It works using a magnetic field to generate heat directly on the cooking pot or pan instead of via the glass surface. It is then the cooking pot or pan that heats the glass surface.



1.3 Choosing cooking pots and pans

Most cooking pots and pans are compatible with induction heating. Only pots and pans made of glass, terracotta, aluminium (unless it has an added base), copper, and some non-magnetic types of stainless steel do not work with induction heating.

Choose a cooking pot or pan with a thick, flat bottom. This will help the heat distribute more evenly and make cooking easier.

Note: Do not leave empty pots or pans unsupervised on the induction hob.

Note: Do not put your pots and pans on the control panel.

1.4 Pot or pan dimensions

You have several zones for your pots and pans. Choose the one you want based on the size of your pot or pan. If the base of your pot or pan is too small, the power indicator will flash and the hob will not work, even if the pot or pan is made from a material that is compatible with induction heating. Do not use pots or pans that are smaller than the hob (see table below).

Cooking zone diameter (mm)	Minimum diameter of the pot or pan base (mm)	Maximum diameter of the pot or pan base (mm)
160	110	160
200	120	200
1/2 of the flexible area	120	190
All of the flexible area	200x120	390x220

1.5 Turning on/off

Press the on/off button **(a)** for your chosen hob. A **"0"** will be displayed for each zone and the decimal point will flash for 20 seconds. After this, the hob will turn off automatically if you do nothing else. Choose a cooking zone **(c)**. Adjust the power. The zone will turn off automatically after a few seconds if you do not adjust the power.

Turning off one or several zones: Choose the zone you want to turn off and reduce the power by pressing the **"-"** button **(e)** until it reaches 0. Alternatively, press the button to choose a cooking zone **(c)** and the **"-"** button **(e)** at the same time. You will hear a long beeping sound, and the zone display will either turn off or show an **"H"** (to indicate that there is residual heat). You can also turn off all zones at once by pressing the on/off button **(a)**.

1.6 Adjusting the power

Press the **"+"** or **"-"** buttons **(e)** to choose a power from 1 to 9.

To use the "Booster" function, press the **"+"** button when you are already at power 9, or choose the cooking zone you want **(c)** and immediately press the **"-"** then **"+"** buttons **(e)**. The display will show a **"P"**.

Note: If you use the "Booster" function on one zone, the power of the zone next to it will be limited. The display of the second cooking zone will alternate between showing the power chosen and the limited power for a few seconds.

1.7 Using the flexible area

The flexible area can be used as one large zone or two independent smaller zones.

To use the zone as a large one, press the buttons to choose the zone on the right **(c)** at the same time. The display on the right will show you that you are using the whole zone . The display on the left shows the power.

Adjust the power and timer in the same way as for the normal cooking zones. To stop using the zone as one large hob, press the buttons to choose the zone on the right **(c)** at the same time. The two smaller zones will display **"0"** and can once again be used independently.

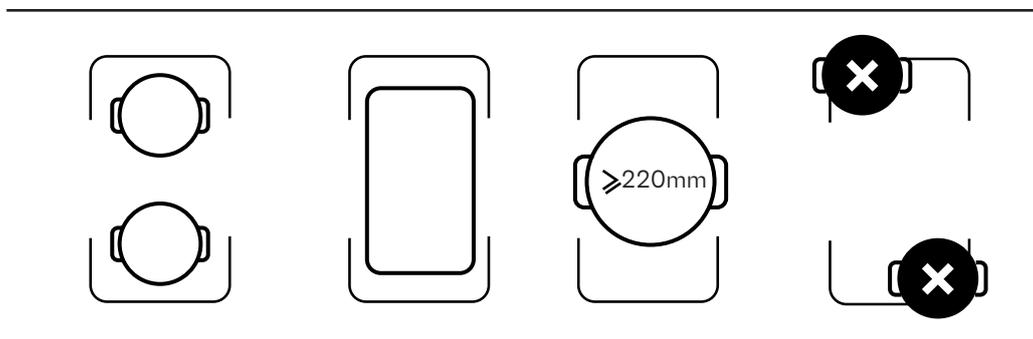
Turn the zone off in the same way as for the normal cooking zones.

You will hear a beeping sound, and the zone display will either turn off or show an **"H"** (to indicate that there is residual heat).

Note: You cannot use the “Booster” function when you use the whole zone.



Warning: Put your pots or pans on the correct part of the flexible zone, depending on how you use it.



1.8 Setting the timer

Each cooking zone has a timer. The timer can be started as soon as the cooking zone is turned on. To start the timer, press the “+” and “-” buttons at the same time. The timer display (g) will show “00”. Adjust the time you want (from 1 to 99 minutes) using the “+” and “-” buttons (e). The decimal point of the chosen cooking zone will light up and flash.

To change the cooking time, choose the cooking zone (c), and press the “+” and “-” buttons (e) at the same time. The decimal point of the chosen cooking zone will flash. Adjust the timer.

When the timer finishes, the display will show “0” and you will hear a beeping sound. Press any button on the control panel to turn this off. If you do not press a button, it will stop automatically after a few seconds. To stop the timer before it finishes, press the “+” and “-” buttons at the same time or use the “-” button to count back to 0.

Note: You can see the remaining time by choosing the cooking zone (c) or by pressing the “+” and “-” buttons at the same time several times in a row. The decimal point will flash on the display of the cooking zone where the timer is activated.

Independent timer

You can also use the timer when you are not cooking. Press the “+” and “-” buttons at the same time.

The timer display (g) will show “00”. Adjust the time you want (from 1 to 99 minutes) using the “+” and “-” buttons (e).

1.9 “Keep warm” function

To turn the function on: Press the button to choose the cooking zone you want (c).

Press the “-” button until the display of that area shows  (between level “0” and “1”).

To turn the function off: Press the button to choose the cooking zone you want (c).

Press the “-” button to turn off the cooking zone, or press the “+” button to adjust the cooking power..

Note: The “Keep warm” function cannot be used to reheat cold food. It is used to keep food warm immediately after it has been cooked.

The “Keep warm” function may be used for no more than 2 hours.

- Keep your food warm in the same pot that was used to cook it. Cover the pot with a lid.
- You do not need to stir the food when it is being kept warm.

1.10 Locking the hob

Your hob comes with a child safety feature which locks the control panel. You can do this when the hob is turned off or while you are cooking (so your settings cannot be changed). For safety reasons, the on/off button and the cooking zone buttons are always active. They can turn off the whole hob or a cooking zone.

To lock the hob while it is on: press the lock button **(b)** for at least 2 seconds until the  symbol appears on the timer display.

To unlock the hob: first turn the hob back on if it had turned off by pressing the on/off button **(a)**. Then press the lock button **(b)** for at least 2 seconds until the  symbol turns off.

Note: If the hob turns off accidentally, it will stay locked until it has been turned on again.

To lock the hob while it is off: press the on/off button **(a)**, then quickly press the button to choose the back cooking zone **(c)** and the “-” button at the same time. You have 10 seconds to do this. Once you hear the beep, press the back cooking zone button **(c)** again. All the displays will show an “L” which means that the hob is locked.

To unlock the hob: Press the on/off button **(a)**. All the displays will show an “L”. Quickly press the button to choose the back cooking zone **(c)** and the “-” button at the same time. You have 10 seconds to do this. Once you hear the beep, press the “-” button again. The displays will stop showing “L”.

Note: You can temporarily unlock the hob to cook something. Press the on/off button **(a)**. All the displays will show an “L”. Quickly press the button to choose the back cooking zone **(c)** and the “-” button at the same time. You have 10 seconds to do this. The power displays will show a “0” and the cooking zone can be adjusted.

1.11 Safety recommendations

Residual heat indicator

After intense use, a cooking zone may stay hot for a few minutes. An “H” will be shown during this time. Do not touch this area while the “H” is displayed.

Temperature sensor

Each cooking zone has a safety sensor to constantly monitor the temperature of the base of the pot or pan.

If an empty pot or pan is left on an active cooking zone, this sensor automatically adjusts the power of the hob to limit the risk of damage.

Spill protection

The hob can turn off in the 3 following cases:

- If something spills on the buttons of the control panel.
- If a wet sponge or cloth is placed on the buttons.
- If a metallic object is placed on the control panel.

Dry the buttons and/or remove the object to start cooking again..

Note: The symbol “ER03” or  will be displayed.

“Automatic stop” system

If you forget to turn the hob off, the “Automatic stop” system will automatically turn off the hob you forgot after a given amount of time (see table below).

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default number of running hours	8	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

2. HOW TO CARE FOR AND RECOGNISE PROBLEMS WITH THE HOB

Chore	Instructions	Warnings
<p>Everyday cleaning (finger marks, splashes, spills, dirt [excluding sugar])</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the hob off. 2. Wipe with a wet sponge or use a specific product for glass-ceramic surfaces. 3. Rinse and dry with a dry cloth. 4. Turn the hob back on.. 	<ul style="list-style-type: none"> • If you unplug your hob, the “H” residual heat indicators will no longer appear. • Abrasive sponges or detergents may scratch the glass. • Use suitable cleaning products only. • Do not let spillages burn onto your hob. This could stain it permanently.
<p>Build-up of burnt spillages, spilled sugar.</p>	<p>Soak the area to be cleaned with hot water. Use a special scraper suitable for glass-ceramic surfaces to scrape off the dirt. Remove the residue with a clean sponge. Dry.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Clean big spillages or spilled sugar immediately. Otherwise, they could permanently damage the glass. • Special scrapers for glass can cut very easily when the blade is extended. Use with caution and keep it out of the reach of children.
<p>Spills on the control panel</p>	<p>Wipe the control panel with a sponge or cloth. Dry it with a paper towel or a dry cloth.</p>	<p>The hob may turn off if liquid is spilled on the buttons of the control panel. Make sure you wipe and dry the control panel thoroughly before you turn the hob back on.</p>

Problem	Possible cause	Solution
The hob does not turn on	There is no electricity	<p>Make sure your hob is plugged in correctly.</p> <p>Make sure there has not been a power cut in your home or neighbourhood.</p> <p>If you have no problems like this, contact the technical customer service.</p>
The buttons on the control panel do not do anything	The control panel is locked	Unlock the control panel (see "How to use the hob")
The buttons on the control panel do not work properly	There may be some water on the control panel.	Make sure the control panel is dry and that your finger is fully flat when you press the buttons
The glass is scratched	<p>The base of your pots and pans is not smooth</p> <p>An abrasive sponge or product was used</p>	<p>Use pots and pans with a flat, smooth base.</p> <p>See the cleaning instructions</p>
Some pots and pans make a noise (a clicking sound)	This could be due to the materials in your pot or pan (layers of different metals that vibrate differently)	This is not a problem
The hob makes a strange noise when it is used at high power	This is a normal part of the induction technology	The sound is not a problem and should stop once the power of the hob is lowered
There is a fan noise	<p>Your hob comes equipped with fans to cool its electronic components.</p> <p>The fan may keep running after the hob has turned off.</p>	This is not a problem. Do not unplug your hob while the fan is running.
The pot or pan does not heat up and the display does not show anything.	<p>The hob cannot detect the pot or pan as it is not compatible.</p> <p>The hob cannot detect the pot or pan as it is too small or incorrectly placed on the cooking zone.</p>	<p>Use a pot or pan that is compatible with induction heating.</p> <p>Make sure your pot or pan is in the right place .</p>
The hob or a cooking zone turned off early, made a beeping sound and a code is shown on the display	There is a technical problem	Write down the error code, turn the hob off and contract the certified technical customer service.

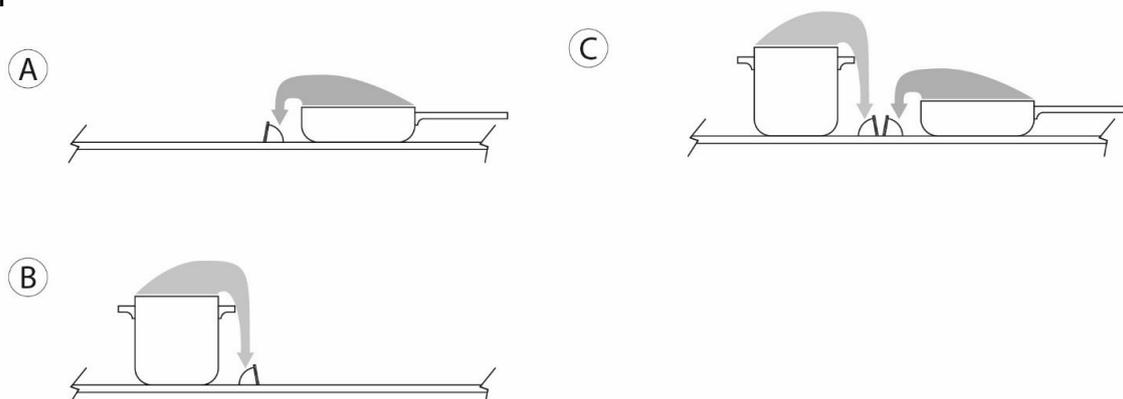
Error code	Error description	What to do
E2	The temperature in the cooking zone is too high. The pot or pan overheated.	Let the surface cool down. If the problem persists, contact the certified technical customer service and give them the error code.
E3	The chosen action could not be performed as the material of the pot or pan is not suitable. The base of the pot or pan lost its magnetic properties as the temperature rose. The induction module has a fault.	Use pots or pans that are compatible with induction heating. If the problem persists, contact the certified technical customer service and give them the error code.
E4	The pot or pan is not suitable.	Use pots or pans that are compatible with induction heating. If the problem persists, contact the certified technical customer service and give them the error code.
ER03 or E5	The sensors keep turning on and off and the control panel turns off after 10 seconds. There is liquid or a utensil on the glass above the control panel.	Clean the glass. If the problem persists, contact the certified technical customer service and give them the error code.
E5 to EH		Contact the certified technical customer service.

3. HOW TO USE THE HOOD

3.1 Using the hood

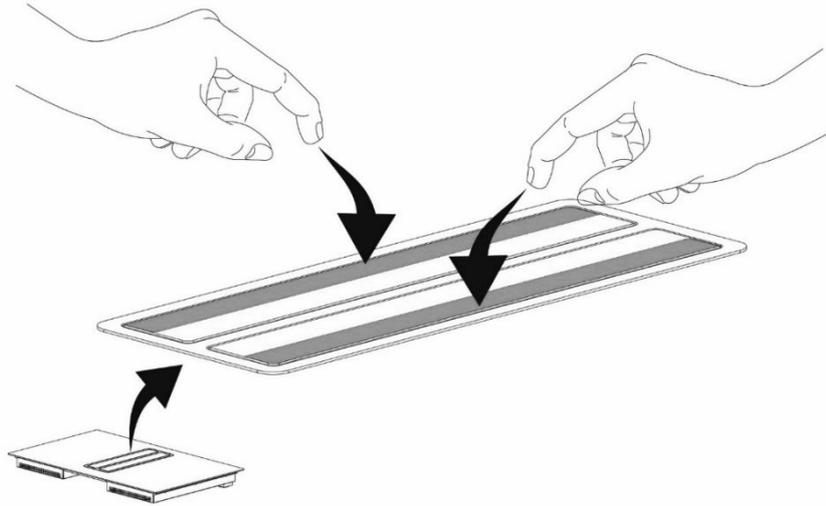
To turn on the hood open one or both vent shutters, depending on what you need (**Fig. 3.1**).

Fig. 3.1



To open the vent shutters, simply press down anywhere on the outer part of the (Fig. 3.2).

Fig. 3.2



To help vent the steam, make sure it escapes from the pot/pan at the closest point to the vent (Fig. 3.3).

Do not put anything on the decorative outline or vent shutters (Fig. 3.4).

Fig. 3.3

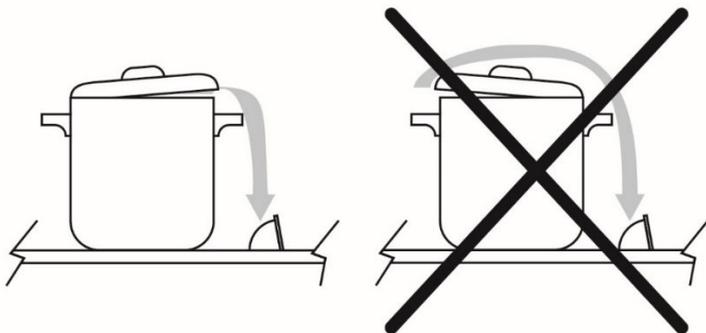
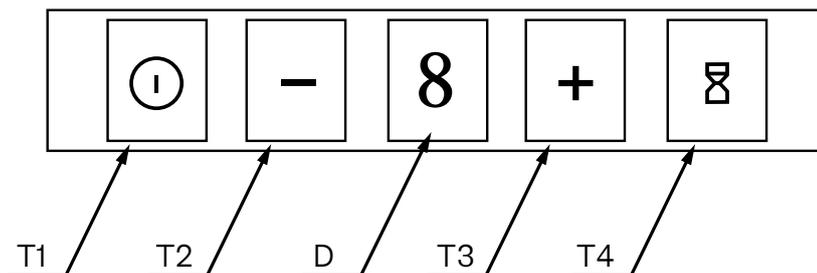


Fig. 3.4



The control panels are located at the front of the hood and have 4 buttons and a central display (Fig. 3.5).

Fig. 3.5



3.2 Turning on/off

Press the on/off button **"T1"** for a second and the hood will turn on at speed 1.

To increase the speed (2, 3, 4/intense), press the "+" button (**T3**).

To reduce the speed, press the "-" button (**T2**) (4/intense, 3, 2, 1).

Note: The "Booster" function (intense) lasts for 5 minutes before automatically going back down to speed 3. The display will show a flashing "4" for 5 minutes. It will then show the number "3" without flashing when it goes back down to speed 3.

To turn the hood off, press the on/off button **"T1"**.

It will be turned off no matter which speed it was on.

Note: To clean the hob without turning the hood on, press the "-" button (**T2**) for 5 seconds.

This will lock the control panel for one minute so you can clean the surface.

The display will show **"C"** throughout this minute. After this, the hood will start working as normal.

3.3 "Delayed stop" function

This function lets the hood turn off automatically after a set time.

Choose the hood speed you want. Press the \otimes button **"T4"**. The display **"D"** will show a flashing **"1"** and a decimal point. The decimal point shows that the "Delayed stop" function has been activated.

Use the "-" (**T2**) and "+" (**T3**), buttons to choose the delay as follows:

1= 5 minutes

2= 10 minutes

3= 15 minutes

4= 20 minutes

Press the \otimes button **"T4"** to confirm your choice.

Note: You can change the hood speed using the "-" (**T2**) and "+" (**T3**) buttons. You can turn the hood off manually using the on/off button (T1).

You can also change the set delay by pressing the \otimes button (**T4**) again and setting the new delay. It will start counting from 0 again.

When the "Delayed stop" function is active, the display will alternately show the chosen hood speed for 5 seconds followed by the delay for 5 seconds. The delay will flash.

4. HOW TO CARE FOR THE HOOD

4.1 Cleaning the grease filters

The grease filters must be cleaned when the display shows the letter **"C"** (after 30 hours of use). To reset the display, press the "+" button (**T3**) for 5 seconds with the hob off.

4.2 Replacing the carbon filter

The carbon filters must be replaced when the display shows the letter **"S"** (after 120 hours of use).

To reset the display, press the "+" button (**T3**) for 5 seconds with the hob off.

Note: The message will appear even if the vent is not being used on "recycle" mode. If this happens, clean the filters as normal and reset the display.

4.3 Emptying the liquid collector

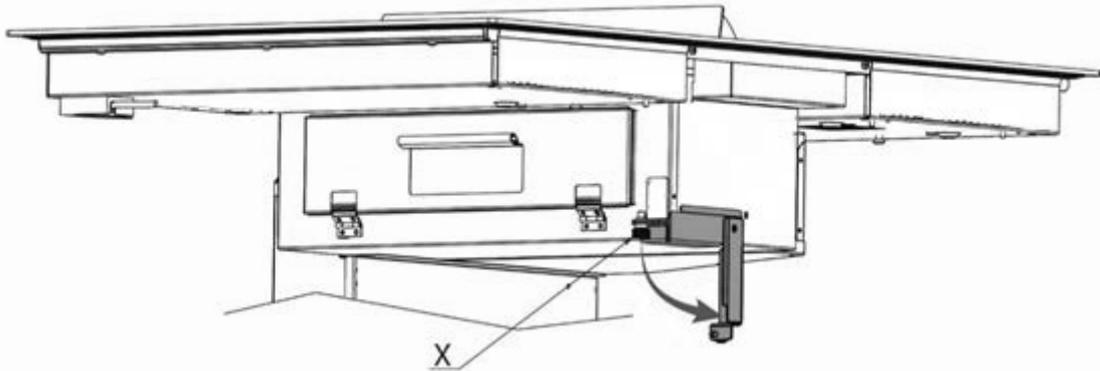
The hood is equipped with an electric sensor that turns it off immediately if condensation builds up or if liquid is accidentally spilled inside the vent. The display will highlight this error with an "8" that flashes for one minute.

This system works even when the vent is turned off. You must empty the liquid collector to reset the display and use the hood again.



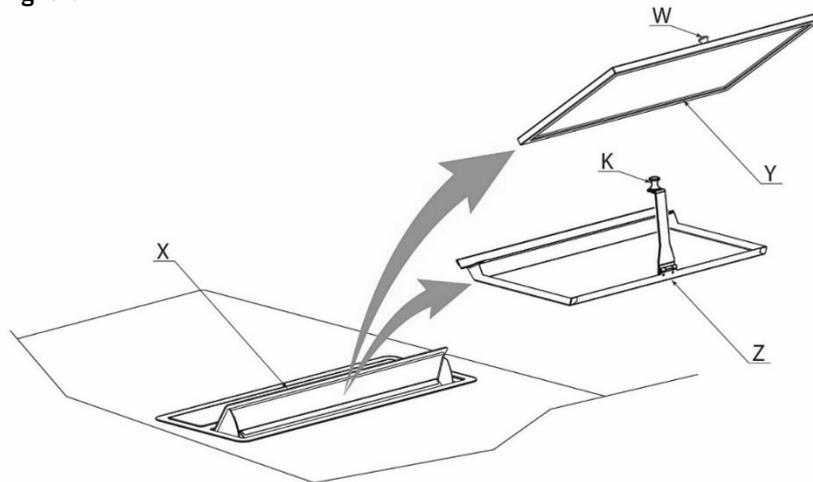
Warning! Cut the electricity input to the hood to make sure the system does not have live electricity (Fig 2.1 Installation Manual). To do this, turn the handle (Fig. 5.8-X) and open the hood cover. You should place the liquid collector as shown by the arrow.

Fig. 5.8



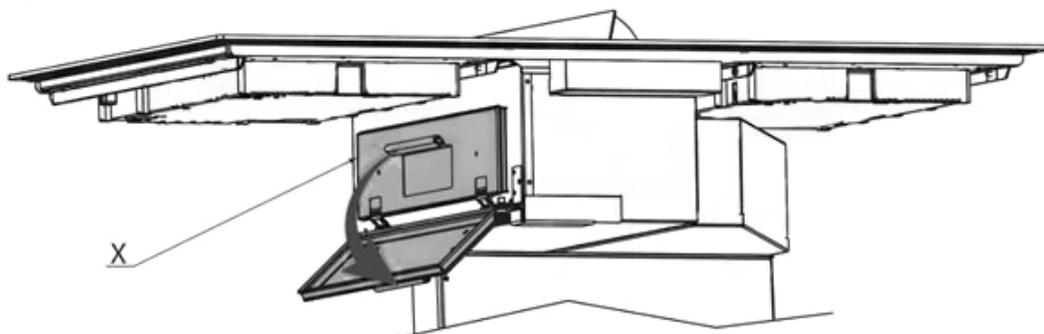
To make the job easier, you should dry all of the inside of the vent, open the right shutter (Fig.5.9-X), remove the grease filter (Fig.5.9-Y) by lifting it using the handle (Fig.5.9-W), then remove the grease collection plate (Fig.5.9-Z) also by lifting it using the handle (Fig.5.9-K).

Fig. 5.9



You can now open the left vent shutter (fig. 5.10-X) and carefully dry the inside.

Fig. 5.10



4.4 Cleaning

The hood must be cleaned immediately after it is installed and the protective cover is removed in order to remove any residual glue or other impurities

The inside and outside of the hood must be cleaned regularly (at least once a month).

Do not let dirt build up on the inside or outside of the hood.

The following products may be used on the decorative outside of the hood, made from treated, polished, black stainless steel:

A neutral solvent.

- Liquid detergents or glass cleaning products;
- Neutral liquid soap (for grease);
- Soft cloths (rub following the direction of the finished surface; do not rub against this direction or use circular motions).

Warning! The following products MUST NOT be used:

- Products that contain chlorides, particularly hydrochloric acid;
- Products that contain halogenides;
- Products that contain hydrogen peroxide ;
- Bleaches that contain hypochlorous acid;
- Aggressive cleaning products that contain acids;
- Detergents that contain abrasive powders;
- Products to clean silver;
- Any detergents if you do not know what chemicals they contain;
- Scouring pads or brushes;
- Rough cloths or paper;
- Tools that have been used to clean other metals or alloys.

Cleaning before first use

Remove the protective plastic. Some circular marks or stains may be left behind and must be cleaned with a neutral solvent. After this, clean with a neutral soap or liquid detergent. Use only soft cloths and rub following the direction of the finished surface; do not rub against this direction or use circular motions.

Everyday cleaning

- Clean the product regularly to make sure that dirt does not build up. If dirt builds up, this could result in an abrasive effect..
- Use an air blower or vacuum to remove dust from the product before cleaning it. Dust on the product can scratch the surface..
- If you use water to clean or rinse the product, and particularly if you live in a hard water area, dry the surface to make sure no water marks are left.
- To make sure there is no contamination from iron particles, do not use cleaning tools that have been used for other metals or alloys..
- Use only cleaning tools made from stainless steel.
- You must carefully clean the grease filter. This filter catches grease particles in the steam. You must also carefully clean the grease collection plate. This plate holds on to any grease the drips out of the grease filter. The filter and plate must be washed when the display tells you to, or otherwise, at least once a month. Wash them in hot water with detergent (you can also put them in the dishwasher).
- The filter may get stained after a few washes. This is not a problem and it does not need to be replaced
- To clean the metal grease filter and collection plate, you must remove them from the vent.
- To remove the metal grease filter and collection plate, following the instructions in Figure 46 of the subsection WHAT TO DO IF THERE IS LIQUID INSIDE THE HOOD in the section HOW IT WORKS. You must clean both the right and left vent shutters.
- If you have a carbon filter, you do not need to wash this. However, it must be replaced if the display tells you to, or otherwise, at least 3 or 4 times per year.
- You can get new filters from your certified technical customer service.
- To replace the anti-odour carbon filter, read the instruction manual in the kit sold separately.

5. HOW TO CARE FOR THE ENVIRONMENT



The packaging materials of this product are recyclable. Make sure you recycle them by putting them in the correct recycle bins. This way, you can help protect the environment.
Your appliance also contains many other recyclable materials. It therefore has this logo to show you that old appliances must not be mixed in with general waste.

The manufacturer organises optimal recycling conditions in accordance with Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE).
Contact your local council or reseller to find out how you can recycle used appliances in your area.



We warmly thank you for helping us to protect the environment. Information on the CE marking

The CE marking means that the product complies with the major requirements of European Directives 2014/35/EU (low voltage), 2014/30/EU (electromagnetic compatibility) and 2011/65/EU (restriction of the use of certain hazardous substances in the EEA).

This guarantee does not cover spare/wearing parts nor any problems or damage resulting from:

1. Superficial degradation due to normal use of the product;
2. Faults or degradation caused by the product coming into contact with liquids, corrosion caused by rust, or insects;
3. Any incident, misuse, improper use, change, dismantling or repair by non-approved sources;
4. Any improper cleaning techniques, non-compliant use with respect to the user manual, or use of an incorrect voltage ;
5. Any use of accessories that were not supplied or approved by the manufacturer. The guarantee will be voided if the identification sheet and/or serial number of the product are removed.



Pour en savoir plus:
www.quefairedemesdechets.fr

NOTES:

Scholtes.com

CE

2021_06