

SCHNEIDER

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Manuel d'instructions

GLASKERAMIK-Kochfeld Bedienungsanleitung

KOOKPLAAT VAN GLASKERAMIEK-Handleiding

PLACA DE COCCIÓN VITROCERAMICA-Manual de instrucciones

CERAMIC GLASS COOKTOP-Instruction Manual

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil. Veuillez conserver ces instructions pour toute future référence.

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bitte heben Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.

Lees eerst de volgende instructies zorgvuldig door om dit apparaat te gebruiken. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar este aparato. Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Please read the following instructions carefully before using this cooktop. Keep these instructions for future reference.

SCDV30S

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous.
Veuillez lire ces informations avant d'utiliser
votre plaque de cuisson.

Installation

Risque de choc électrique

- Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail ou entretien.
- Le raccordement à un bon système de câblage avec mise à la terre est indispensable et obligatoire.
- Les modifications du système de câblage domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.
 - Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou un décès.

Réduire les risques

- Faites attention - les bords du panneau sont tranchants.
 - Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez ces instructions attentivement avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucune matière ou produit combustible ne doit être placé sur cet appareil en tout temps.
- Veuillez communiquer ces informations à la

personne chargée de l'installation de l'appareil car elles peuvent réduire vos coûts d'installation.

- Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.
- Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.
- Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui intègre un disjoncteur fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique.
- Une mauvaise installation de l'appareil pourrait invalider toute réclamation en garantie ou en responsabilité.

Utilisation et entretien

Risque de choc électrique

- Ne faites pas cuire sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson venait à se casser ou se fendre, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale avant tout nettoyage ou entretien.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger : Surface chaude

- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre table de cuisson vitrocéramique tant que la surface n'est pas refroidie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds
- Éloignez les enfants.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillantements.

Réduire les risques

- La lame de rasoir d'un grattoir de surface de cuisson est découverte lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec précaution et stockez-le toujours hors de la portée des enfants et en toute sécurité.
- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Un débordement provoque de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.
- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson tel que décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les touches de commande).
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil, doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour les instruire à son utilisation. L'instructeur doit être

convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

- Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute pièce de l'appareil, à moins que spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

- N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas ou ne déplacez pas des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers ou ne traînez pas des casseroles sur la surface en verre table de cuisson vitrocéramique car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou autres produits ou tampons à récurer pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre table de cuisson vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques uniquement.

- **ATTENTION** : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.

Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpérimentées et manquant de connaissances, si elles sont sous surveillance ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il entraîne.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- **ATTENTION** : une cuisson sans surveillance sur une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture.

- **ATTENTION** : danger d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

- **ATTENTION** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique, pour les surfaces de cuisson vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

- L'appareil n'est pas censé être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Le processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

ATTENTION : il faut installer cette table de façon stable pour éviter le basculement de l'appareil. Consultez les instructions d'installation.

ATTENTION : utilisez uniquement les garde-feux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriés ou les garde-feux des plaques de cuissons intégrées dans l'appareil. L'utilisation de garde-feux inappropriés peut provoquer des accidents. Cet appareil doit être absolument relié à une prise de terre pour la sécurité des utilisateurs.

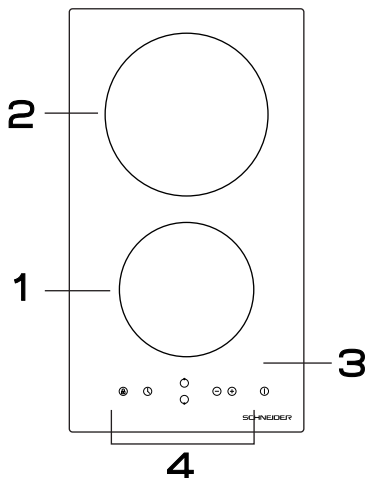
Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'Installation pour référence ultérieure.

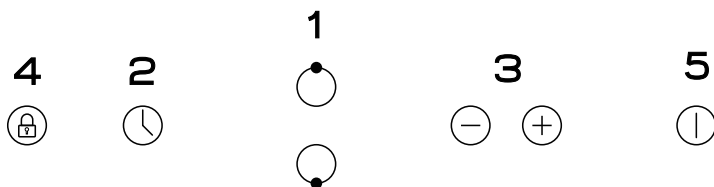
Description du Produit

Vue du dessus



1. Plaque max. 1200 W
2. Plaque max. 1800 W
3. Dessus vitrocéramique
4. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Boutons de sélection des zones de chauffage
2. Minuterie
3. Réglage de puissance / minuterie
4. Verrouillage des touches
5. Touche marche/arrêt

Informations produit

Cette plaque de cuisson vitrocéramique est contrôlée par un micro-ordinateur et peut s'adapter à différents types de cuisine grâce à son chauffage par résistance et à sa puissance de cuisson réglable; elle constitue un produit de premier choix pour toute famille moderne.

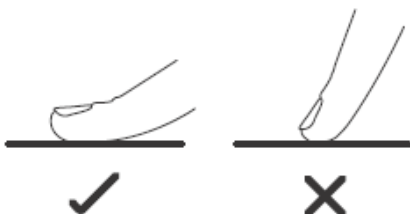
Cette plaque de cuisson vitrocéramique a un design personnalisé et est centrée sur les besoins du client. Avec son mode de fonctionnement à la fois sûr et fiable, elle a tous les atouts en main pour vous rendre la vie quotidienne à la fois plus simple et plus agréable.

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

- Lisez le mode d'emploi, en prêtant particulièrement attention à la section 'Mises en garde'.
- Enlevez l'éventuel film de protection restant sur la table vitrocéramique.

Commandes tactiles

- Les boutons sont tactiles, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une quelconque pression.
- Touchez les boutons avec la pulpe des doigts, pas avec le bout.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'une touche est enfoncée.
- Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir. Même un film d'eau suffit à rendre les touches très difficiles à actionner.

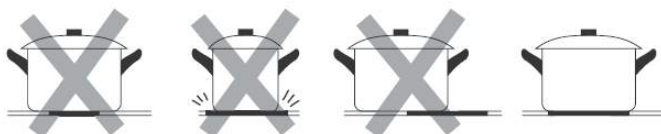


Quels ustensiles utiliser

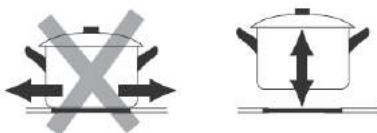
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur le verre et être de même taille que la plaque. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque.


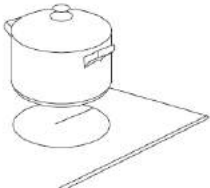
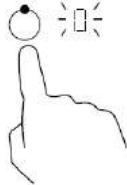
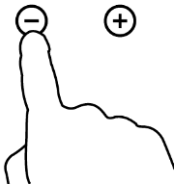


Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



Utilisation de la table de cuisson

Pour lancer la cuisson

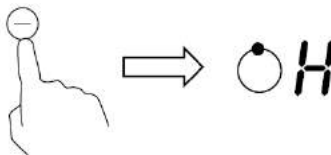
- Appuyer sur la commande ON/OFF.
1. Après branchement, l'avertisseur sonore émet un signal sonore une fois, tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque de cuisson table de cuisson vitrocéramique est entrée en mode veille.
 2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
 - Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.
 3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.
 4. Sélectionnez un réglage de température en appuyant sur la touche « - » ou « + ».
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de température en 1 minute, la plaque table de cuisson vitrocéramique sera automatiquement éteinte. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
 - Vous pouvez modifier la température de chauffe à tout moment pendant la cuisson.

Éteignez la zone de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0". Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



3. Éteignez la plaque de cuisson entière en appuyant sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.



4. Attention aux surfaces chaudes

H montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut être également utilisé comme une fonction éco énergétique, si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez le foyer qui est encore chaud.



Verrouillage des boutons

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception du bouton marche/arrêt.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage. La minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant quelques secondes.

3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.



Lorsque la table est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt; vous pouvez donc toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la table avant toute autre utilisation.

Protection anti-surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur qui contrôle la température interne. Si une température trop élevée est détectée, la table s'arrête automatiquement.

Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une plaque a été utilisée pendant longtemps, il reste une certaine quantité de chaleur résiduelle. La lettre "H" à l'écran indique qu'il ne faut pas toucher la plaque en question.

Extinction automatique

Une autre fonction de sécurité de cette table est la fonction d'extinction automatique. Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques. Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous:

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Minuterie

La minuterie peut s'utiliser de deux manières différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme bip minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas les plaques lorsque la durée est écoulée.
- Vous pouvez la programmer de manière à éteindre une des plaques une fois la durée écoulée.
- La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes maximum.

Utilisation de la minuterie comme bip minute

Si aucune plaque de cuisson n'est choisie

1. Assurez-vous que la plaque de cuisson est allumée.

Remarque: vous pouvez utiliser le minuteur de rappel même si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.

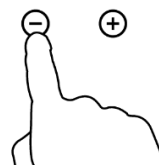


3. La durée de la minuterie se règle à l'aide des touches.

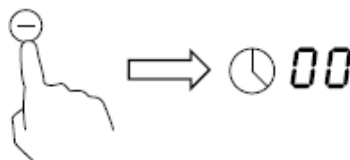
Conseil: Un appui court sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1 minute.

Un appui long sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 10 minutes.

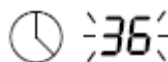
Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.



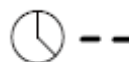
4. Appuyez sur "-" pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.



5. Lorsque le temps est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



6. Des bips sonores seront émis pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "- -" lorsque le temps défini sera écoulé.



Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :



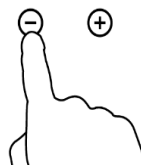
1. Appuyez sur le bouton de contrôle
Du foyer de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur
(par exemple, la zone 2).

2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur, l'indicateur
du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



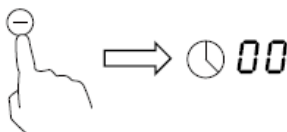
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle du minuteur
"- " ou "+ " pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle
d'une minute.



Maintenez le bouton de contrôle "+ " ou "- " du minuteur enfoncé pour
diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

4. Appuyez sur "- " pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.

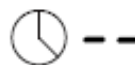


5. Lorsque le temps est réglée, le minuteur commencera
immédiatement à compter à rebours. Le temps restant
s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5
secondes.



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de
puissance s'allumera indiquant que la zone est sélectionnée.

6. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson
correspondante s'éteindra automatiquement.



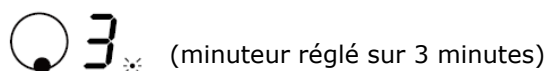
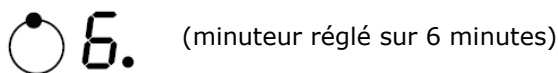
Toute autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle a été mise
en marche précédemment.

Réglage du minuteur pour éteindre plus d'une zone de cuisson

1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.
(Par exemple, si le minuteur de la zone 1 est réglé sur 3 minutes, et sur 6 minutes pour la zone 2, l'indicateur du minuteur indiquera "3").

REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuteur indique le compte à rebours de la zone de cuisson.

Si vous voulez vérifier le temps réglé du minuteur d'une autre zone de cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.



2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement.



REMARQUE: Si vous voulez changer le temps réglé du minuteur alors qu'il a démarré, vous devrez reprendre la procédure à partir de l'étape 1.

Le produit s'éteindra automatiquement après 30 minutes sans utilisation.

Guide de cuisine



Soyez vigilant lors de la préparation de fritures: l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément; cela présente un gros risque d'incendie.

Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de

cuisson.

- Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.

Mijoter, cuire du riz

- Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'œuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; puis il est ferme, plus il est cuit.
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.

Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre

sauce.

6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

Réglage de température

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs : type d'ustensile, quantité d'aliments à cuire. Faites des tests avec la table, afin de déterminer quel réglage vous convient le mieux.

Réglage de température	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer doucement de petites quantités de nourriture• Fondre le chocolat, le beurre et de manière générale tous les aliments qui attachent rapidement• Faire mijoter• Chauffer lentement
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Réchauffer• Faire mijoter rapidement• Cuire du riz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crêpes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Faire revenir• Cuire des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none">• Faire sauter• Faire griller• Porter la soupe à ébullition• Porter de l'eau à ébullition

Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
Débordements, taches de nourriture fondue ou de sucre durci sur le verre.	<p>Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'une spatule à poêle, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique; attention aux surfaces brûlantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Éteignez la table de cuisson (en mettant la prise hors tension). 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Souillure quotidienne du verre' ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir sur le verre, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive. <ul style="list-style-type: none"> • Risque de coupure : lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.
Résidus sur les boutons de commande	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin. 5. Remettez la table de cuisson sous tension. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'il y a du liquide sur les commandes, celles-ci peuvent être inopérantes ou la table risque de sonner et de s'éteindre toute seule. Essuyez bien le panneau de commande avant de rallumer la table.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est branché et qu'il est allumé. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, faites appel à un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Voir section 'Utilisation de la table de cuisson' pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif ou un produit de nettoyage non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir section 'Quels ustensiles utiliser'. Voir section 'Nettoyage et entretien'.
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

Spécifications techniques

Plaque de cuisson	SCDV30S
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2745W-3267W
Dimensions L x l x H(mm)	288X520X52
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	268X500

Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison des améliorations constamment apportées à nos produits, les spécifications et les designs sont.

Consommation électrique en mode arrêt : 0,46 W.

Période après laquelle l'appareil passe automatiquement en mode arrêt : < 20 minutes.

susceptibles d'être modifiés sans préavis.

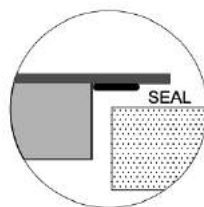
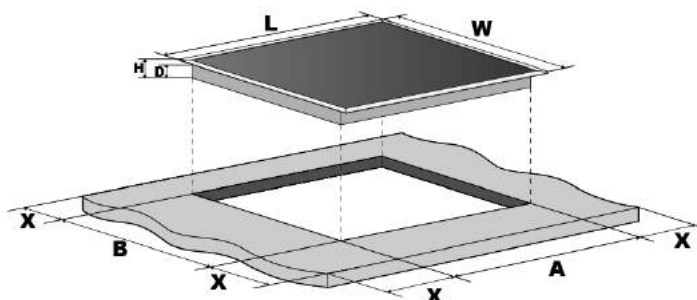
Installation

Choix d'un emplacement d'installation

Découpez le plan de travail (référez-vous aux dimensions indiquées sur l'illustration).

Pour l'installation et l'utilisation, un interstice de 50mm minimum doit être aménagé autour du trou.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm. Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau thermorésistant, faute de quoi le rayonnement thermique de la table risque de provoquer des déformations considérables. Voir ci-dessous:



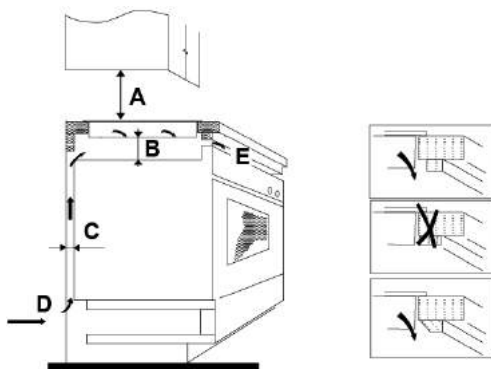
JOINT

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini

Dans tous les cas, veillez à ce que votre table de cuisson soit suffisamment bien aérée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la table est en bon état. Voir ci-dessous



Remarque: La distance de sécurité entre la table de cuisson vitrocéramique et les placards situés au-dessus est de 760 mm minimum.

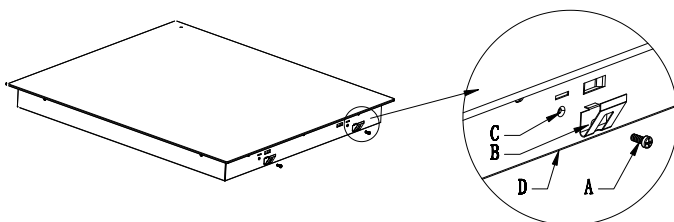


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

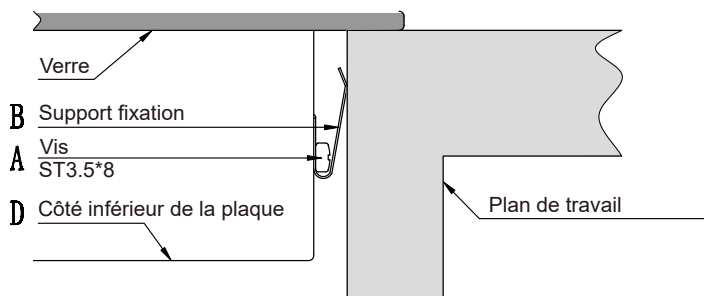
Avant de poser les supports de fixation

Placez l'appareil sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les boutons de commande qui dépassent de la table.

Fixez la table au plan de travail en vissant 4 supports sous celle-ci après l'installation (voir illustration).



A	B	C	D
Vis	support fixation	trou de fixation	Côté inférieur de la plaque

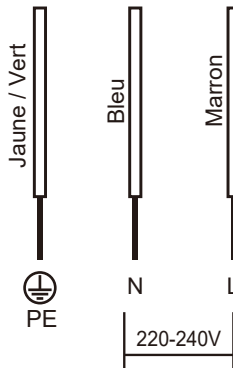


Attention

1. Cette table de cuisson vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. Nos professionnels sont à votre service. N'essayez pas d'effectuer vous-même ce travail.
2. Cette table de cuisson ne doit pas être installée sur un dispositif de refroidissement, sur un lave-vaisselle ou sur un sèche-linge à tambour rotatif.
3. Cette table de cuisson doit être installée de manière à optimiser le rayonnement thermique, et donc le bon fonctionnement de la table.
4. Le mur et la surface chauffée par table de cuisson vitrocéramique au-dessus du plan de travail doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil.

Branchement de la table de cuisson

La connexion à l'alimentation doit s'effectuer d'une manière conforme aux normes en vigueur, ou avec un disjoncteur différentiel. La procédure de connexion est indiquée ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé et a besoin d'être changé, cette manipulation ne peut être effectuée que par un technicien de service après-vente muni des outils adéquats, pour des raisons de sécurité.
2. Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3mm entre les contacts.

3. L'installateur doit s'assurer que les branchements électriques soient corrects et conformes aux réglementations en matière de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
5. Le câble doit faire l'objet de contrôles réguliers et ne peut être changé que par un professionnel qualifié.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant pas l'objet de tri sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aiderez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit.

Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCDV30S	
Type de plaque		Vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par table de cuisson vitrocéramique, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson radiante	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 16.5 Zone 2 : 20	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 : 179 Zone 2 : 208	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	194	Wh/kg

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
- (4) réparation non autorisés;
- (5) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou le branchement à une tension incorrecte ;
- (6) toute utilisation d'accessoires non fournis ou non approuvés par le fabricant.
- (7) La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable, l'utilisation du service client est gratuite. La période minimale de garantie (garantie du fabricant pour les particuliers) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie applicables au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations que vous pourriez avoir en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays peuvent être obtenues auprès du service client, de votre revendeur ou de notre site Web. <https://www.schneiderconsumer.com>

Les pièces de rechange d'origine qui fonctionnent conformément à la directive Eco Design applicable peuvent être obtenues auprès du service client pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99.



Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 CONCEPTS. Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 CONCEPTS.

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

Importé par: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Verkabelungssystem mit Erdung ist unerlässlich und obligatorisch.
- Veränderungen an der Hausverkabelung dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten der Platte sind scharf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Auf diesem Gerät dürfen zu keiner Zeit brennbare Materialien oder Produkte platziert werden.
- Bitte teilen Sie diese Informationen der Person mit, die das Gerät installiert, da dies Ihre Installationskosten reduzieren kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert werden.
- Dieses Gerät sollte nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Schutzschalter enthält, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung ermöglicht.
- Durch unsachgemäße Installation des Gerätes können jegliche Gewährleistungs- oder Haftungsansprüche erlöschen.

Verwendung und Wartung

Stromschlaggefahr

- Kochen Sie nicht auf einem gebrochenen oder rissigen Backblech. Sollte die Kochfläche brechen oder splintern, ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose (Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Ziehen Sie den Stecker des Kochfelds aus der Steckdose, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.

- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als die entsprechenden Kochutensilien nicht mit dem Induktionsglas in Kontakt, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gelegt werden, da diese heiß werden können
- Halten Sie Kinder fern.
- Topfgriffe können sich heiß anfühlen. Achten Sie darauf, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere Kochplatten hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Die Rasierklinge eines Kochfeldschabers wird freigelegt, wenn die Sicherheitsabdeckung zurückgezogen wird. Verwenden Sie es mit Vorsicht und bewahren Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem sicheren Ort auf.

- Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnittverletzungen führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt. Ein Überlaufen verursacht Rauch und fettige Rückstände können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsplatte oder Ablage.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Anleitung beschrieben (dh über die Bedientasten) aus.
- Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen, zu sitzen, zu stehen oder darauf zu klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in

Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Personen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Benutzung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und sachkundigen Person begleitet werden, die sie in die Benutzung einweist. Der Ausbilder sollte sicher sein, dass er das Gerät verwenden kann, ohne sich selbst oder seine Umgebung zu gefährden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger, um Ihr Kochfeld zu reinigen.
- Stellen oder bewegen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld.
- Treten Sie nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine scheuernden Reinigungsmittel oder andere Produkte oder Scheuerschwämme, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Vermeiden Sie es, die Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrenen und unwissenden Personen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts geschult werden. Sicherheit und kennen die damit verbundenen Risiken.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Wartung und Reinigung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **VORSICHT:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen,

aber schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann zB mit einem Deckel oder einer Decke ab.

- **ACHTUNG:** Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochflächen lagern.
- **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden, bei Glaskeramik-Kochflächen oder ähnlichen Materialien, die stromführende Teile schützen
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

ACHTUNG: Das Kochen muss beaufsichtigt werden. Der kurzfristige Kochvorgang sollte kontinuierlich überwacht.

ACHTUNG: dieser Tisch muss so installiert werden stabil, damit das Gerät nicht umkippt.

Siehe die Installationsanweisungen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur vom Hersteller des Kochgeräts vorgesehene Feuerschutzvorrichtungen oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung entsprechend oder die integrierten Kochplatten im Gerät.

Die Verwendung von unsachgemäßem Feuerschutz kann zu Unfällen führen.

Dieses Gerät muss zur Sicherheit der Benutzer unbedingt an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

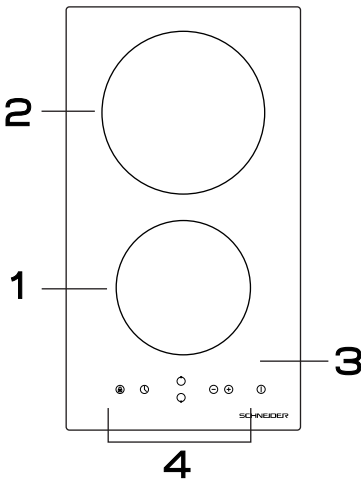
Herzliche Glückwünsche

für den Kauf Ihres neuen Teller glaskeramisches Kochen. Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, dieses Benutzerhandbuch / Installationshandbuch zu lesen, um vollständig zu verstehen, wie es richtig installiert und betrieben wird.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

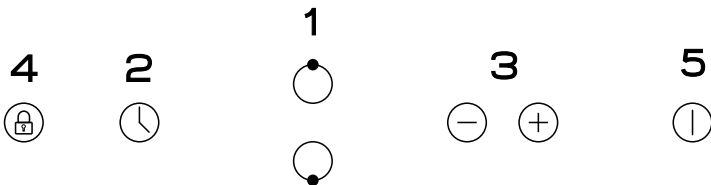
Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung / Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

Produktbeschreibung



- 1. Platte max. 1200 W
- 2. Platte max. 1800 W
- 3. Glaskeramik-Oberseite
- 4. Bedienfeld

Bedienfeld



- 1. Tasten zur Auswahl der Heizzonen.
- 2. Timer
- 3. Leistungseinstellung / Timer
- 4. Sperren der Tasten
- 5. Ein-/Aus-Taste

Bevor Sie Ihr Kochfeld zum ersten Mal benutzen

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und achten Sie dabei besonders auf den Abschnitt 'Warnhinweise'.
- Entfernen Sie eine eventuell noch vorhandene Schutzfolie vom Glaskeramikkochfeld.

Taktile Steuerungen

- Die Tasten sind berührungsempfindlich, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Berühren Sie die Tasten mit den Fingerspitzen, nicht mit den Fingerkuppen.
- Jedes Mal, wenn eine Taste gedrückt wird, hören Sie einen Signalton.
- Die Tasten müssen immer sauber und trocken bleiben und dürfen nicht mit Gegenständen (z. B. Tüchern, Utensilien) bedeckt sein. Selbst ein Wasserfilm kann dazu führen, dass sich die Tasten nur sehr schwer betätigen lassen.

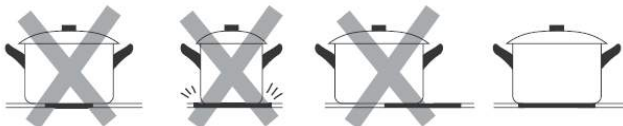


Welche Utensilien sind zu verwenden

Verwenden Sie keine Utensilien mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.



Der Boden des Kochgeschirrs sollte glatt sein, flach auf dem Glas aufliegen und die gleiche Größe wie der Teller haben. Stellen Sie das Geschirre immer gut in die Mitte des Tellers.



Entfernen Sie Utensilien immer durch Anheben von den Tellern, niemals durch Überschieben, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



Verwendung des Kochfelds

Um den Kochvorgang zu starten

- Drücken Sie den Befehl ON/OFF.

1. Nach dem Anschließen gibt der Summer einmalig einen Signalton ab, alle Displays zeigen "-" oder "- -" an, was bedeutet, dass das Kochfeld Glaskeramikkochfeld in den Standby-Modus gewechselt hat.

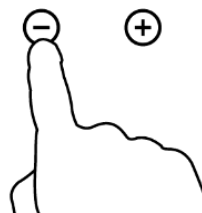
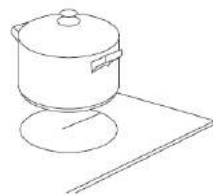
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Drücken Sie die Taste zur Auswahl der Kochzone und die Anzeige neben der entsprechenden Zone blinkt.

4. Wählen Sie eine Temperatureinstellung, indem Sie die Taste "-" oder "+" drücken.

- Wenn Sie nicht innerhalb von 1 1 Minuten eine Temperatureinstellung wählen, wird das Glaskeramikkochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen dann wieder bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Heiztemperatur jederzeit während des Kochens ändern.

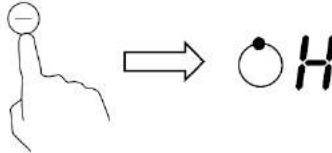


Schalten Sie die Kochzone aus.

1. Drücken Sie die Auswahl Taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Einstellungen bis zu "0" durchlaufen. Achten Sie darauf, dass die Anzeige "0" und dann "H" anzeigt.



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den EIN/AUS-Schalter betätigen.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen **H** zeigt an, welcher Kochbereich sich heiß anfühlt. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch als energieeffiziente Funktion verwendet werden. Wenn Sie andere Töpfe erhitzen möchten, verwenden Sie die Kochstelle, die noch heiß ist.



Das Gerät schaltet sich nach 30 Minuten ohne Bedienung automatisch ab.

Sperren der Tasten

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu verhindern (z. B. wenn ein Kind aus Versehen eine der Platten einschaltet).
- Wenn die Sperre aktiviert ist, sind alle Tasten außer der Ein-/Ausschalttaste funktionslos.

So sperren Sie die Tasten

Drücken Sie die Feststelltaste. Der Timer zeigt "Lo" an.

So entsperren Sie die Tasten

1. Schalten Sie den Tisch ein.
2. Halten Sie die Sperrtaste einige Sekunden lang gedrückt.

3. Sie können nun die Tabelle verwenden.



Wenn der Tisch gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer dem Ein-/Ausschalter deaktiviert. Sie können den Tisch also im Notfall immer noch ausschalten, müssen ihn aber vor jeder weiteren Verwendung entsperren.

Schutz vor Überhitzung

Dieses Kochfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Temperatur im Inneren des Kochfelds überwacht. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Restwärmeanzeige

Wenn ein Kochfeld über einen längeren Zeitraum benutzt wurde, bleibt eine gewisse Restwärme zurück. Der Buchstabe "H" auf dem Bildschirm zeigt an, dass Sie die betreffende Platte nicht berühren sollten.

Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion dieses Tisches ist die automatische Abschaltfunktion. Diese Funktion wird immer dann aktiviert, wenn Sie vergessen, eine der Platten auszuschalten. Die standardmäßigen Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Minuterie

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können ihn auch als Minutenpiepser verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer die Platten nicht aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können ihn so einstellen, dass er nach Ablauf der Zeit eine der Platten ausschaltet.
- Der Timer kann bis maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Timer als Minutenpiepser verwenden

Wenn kein Kochfeld ausgewählt ist

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Erinnerungstimer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

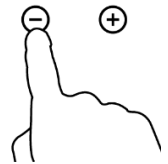
2. Drücken Sie die Timer-Steuertaste, die Anzeige des Erinnerungstimers beginnt zu blinken und "30" wird angezeigt.



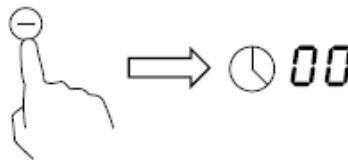
3. Die Dauer des Timers wird mit den Tasten eingestellt. Tipp: Durch kurzes Drücken von "-" oder "+" wird die Zeit um 1 Minute verlängert bzw. verkürzt.

Durch langes Drücken von "-" oder "+" wird die Zeit jeweils um 10 Minuten verkürzt oder verlängert.

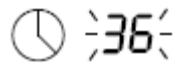
Wenn die Kochzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.



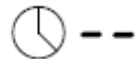
4. Drücken Sie "-", um den Timer abubrechen und "00" wird angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Rückwärtszählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt 30 Sekunden lang ein Signalton und die Timeranzeige zeigt "- -" an.



Verwendung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Kochzoneneinstellung, um diese Funktion zu aktivieren:



1. Drücken Sie die Kontrolltaste.

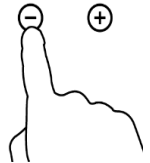
Der Kochstelle, auf der Sie den Timer einstellen möchten (z. B. Zone 2).

2. Drücken Sie die Tasten zur Steuerung des Timers, die Timeranzeige beginnt zu blinken und "30" wird angezeigt.



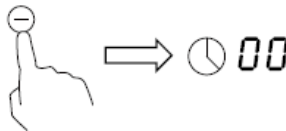
3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten zur Steuerung des Timers ein.

Tipp: Drücken Sie einmal auf die Timer-Steuertaste "-" oder "+", um die Einstellung in Intervallen von einer Minute zu verringern oder zu erhöhen.

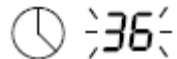


Halten Sie die "+"- oder "-"-Steuertaste des Timers gedrückt, um die Einstellung in 10-Minuten-Intervallen zu verringern oder zu erhöhen.

4. Drücken Sie "-", um den Timer abubrechen und "00" wird angezeigt.



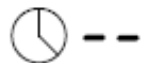
5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Rückwärtszählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Wenn die Zeit des Timers abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



Jede andere Kochzone läuft weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.

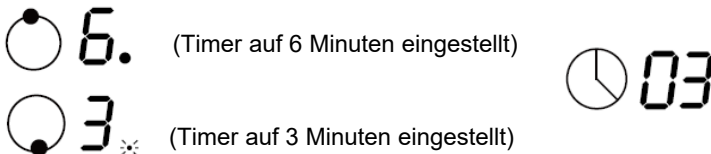
Einstellen des Timers, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Anzeige des Timers die kürzeste Zeit an.

(Wenn der Timer für Kochzone 1 beispielsweise auf 3 Minuten und für Kochzone 2 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timeranzeige "3" an).

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Anzeige der Leistungsstufe bedeutet, dass die Timeranzeige den Countdown für die Kochzone anzeigt.

Wenn Sie die eingestellte Zeit des Timers einer anderen Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie die Kontrolltaste der entsprechenden Kochzone. Der Timer zeigt dann die eingestellte Zeit an.



2. Wenn die Zeit des Timers abgelaufen ist, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die eingestellte Zeit des Timers ändern möchten, während er bereits läuft, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Küchenratgeber



Seien Sie beim Braten vorsichtig: Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell, besonders wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett selbst entzünden, was eine große Brandgefahr darstellt.

Tipps zum Kochen

- Wenn die Speisen aufkochen, schalten Sie die Hitze herunter.
- Das Kochen mit Deckel hält die Hitze zurück und verkürzt so die Kochzeit und spart Energie.
- Minimieren Sie die Mengen an Fett und Flüssigkeit, um die Garzeit zu verkürzen.

- Beginnen Sie mit dem Garen bei hoher Temperatur und senken Sie sie, sobald die Speisen gleichmäßig erhitzt sind.

Köcheln lassen, Reis kochen

- Beim Köcheln wird unter dem Siedepunkt, etwa 85°C, gekocht, wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Mit dieser Methode gelingen köstliche Suppen und sehr zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entfalten können, ohne dass die Speisen zu stark gekocht werden. Soßen auf Eibasis und mit Mehl verdickte Saucen sollten ebenfalls unter dem Siedepunkt garen.
- Einige Aufgaben, wie das Garen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine höhere Temperatur als die niedrigere, um ein gleichmäßiges Garen innerhalb der empfohlenen Garzeit zu gewährleisten.

Braten Sie ein Steak an

Für saftige, aromatische Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
2. Eine Pfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Geben Sie ein paar Tropfen Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch vorsichtig darauf.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Zeit kann daher von 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um zu sehen, ob es gar ist; dann ist es fest, je mehr es gekocht wird.
5. Legen Sie das Steak auf einen warmen Teller und lassen Sie es einige Minuten ruhen, damit es beim Servieren zart ist.

Schlag

1. Wählen Sie eine große Pfanne oder einen flachen Wok, der mit Cerankochfeldern kompatibel ist.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor, die Sie benötigen. Diese Kochmethode ist schnell. Wenn Sie große Mengen auf diese Weise zubereiten möchten, kochen Sie in kleinen Portionen.
3. Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzugeben.
4. Das Fleisch zuerst kochen, dann beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn sie heiß und noch knusprig sind, senken Sie die Temperatur des Tellers, legen Sie das Fleisch zurück und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.

6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.

7. Sofort servieren.

Temperatureinstellung

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Referenz. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab: Art des Geschirrs, Menge des Garguts. Experimentieren Sie mit der Tabelle, um festzustellen, welche Einstellung für Sie am besten geeignet ist.

Temperatureinstellung	Passend für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Erhitzen Sie kleine Mengen Lebensmittel schonend• Schokolade, Butter und generell alle schnell klebenden Lebensmittel schmelzen• Köcheln lassen• Langsam erhitzen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Sich warm laufen• Zum schnellen Köcheln bringen• Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Crepes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Kommen Sie zurück• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Blasen• Grillen• Bringen Sie die Suppe zum Kochen• Wasser zum Kochen bringen

Reinigung und Instandhaltung

Was?	Wie? 'Oder' Was?	Wichtig!
<p>Tägliche Verschmutzung des Glases (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von ungesüßten Speisen)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Tragen Sie ein Kochfeldprodukt auf, während das Glas noch heiß ist (aber nicht heiß!). 3. Spülen und mit einem sauberen Tuch oder Sopalin trocknen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verschwindet die Anzeige „heiße Oberfläche“, aber das Kochfeld kann immer noch heiß sein! Seien Sie sehr wachsam. • Reinigungsmittel raue/scheuernde Schwämme und Scheuerschwämme (einschließlich einiger Nylonschwämme) können Kratzer auf dem Glas hinterlassen. Beachten Sie immer das Etikett, um herauszufinden, ob das Produkt/der Scheuerschwamm geeignet ist oder nicht. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmitteln auf dem Tisch zurück: Das Glas wird dadurch verschmutzt.
<p>Spritzer, Flecken von geschmolzenem Essen oder gehärtetem Zucker auf dem Glas.</p>	<p>Diese Flecken sollten sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Rasierklingschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernt werden; Achten Sie auf heiße Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kochfeld ausschalten (Steckdose spannungsfrei schalten). 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30° und schieben Sie den Fleck oder die Rückstände auf einen kühlen Teil des Kochfelds. 3. Reinigen Sie den Fleck oder Rückstand mit einem Tuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 im obigen Abschnitt „Tägliche Verschmutzung des Glases“. 	<ul style="list-style-type: none"> • Flecken oder Rückstände von geschmolzenen oder zuckerhaltigen Lebensmitteln sollten so schnell wie möglich entfernt werden. Wenn Sie sie auf dem Glas kleben oder abkühlen lassen, können sie sehr schwer zu entfernen sein und das Glas sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Bei eingefahrenem Klingenschutz ist die Klinge rasiermesserscharf. Behandeln Sie es mit äußerster Sorgfalt und bewahren Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
<p>Rückstände auf Bedienelementen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Schwamm. 3. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm (oder Tuch) ab. 4. Trocknen Sie die Platte vollständig mit einem Papiertuch. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn sich Flüssigkeit auf den Bedienelementen befindet, funktionieren diese möglicherweise nicht oder der Tisch kann klingeln und von selbst ausgehen. Wischen Sie das Bedienfeld gut ab, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Ernährung.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist und eingeschaltet ist. Möglicherweise gab es bei Ihnen oder in Ihrer Nachbarschaft einen Stromausfall. Wenn das Problem nach Abschluss aller Überprüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Die Bedientasten sind funktionslos.	Die Tasten sind gesperrt.	Entsperren Sie die Tasten. Näheres dazu finden Sie im Abschnitt 'Bedienung des Kochfelds'.
Die Tasten sind schwer zu bedienen.	Das kann daran liegen, dass sich auf den Tasten ein dünner Wasserfilm befindet oder dass Sie mit den Fingerspitzen drücken.	Achten Sie darauf, dass die Tasten trocken bleiben und drücken Sie immer mit dem Fingerballen.
Das Glas ist zerkratzt.	Es wurden Küchenutensilien mit unregelmäßigen Kanten verwendet. Es wurde ein Scheuerpad oder ein ungeeignetes Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe Abschnitt 'Welches Kochgeschirr verwenden'. Siehe Abschnitt 'Reinigung und Pflege'.
Einige Utensilien machen knisternde oder knackende Geräusche.	Das kann an der Bauweise des Utensils liegen (Schichten aus verschiedenen Metallen schwingen auch unterschiedlich).	Dieses Phänomen ist normal und deutet nicht auf eine Fehlfunktion hin.

Technische Spezifikationen

Modell	SCDV30S
Heiße Teller	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V ~
Installierte elektrische Leistung	2745W - 3267W
Produktabmessungen L x W x H (mm)	288 x 520 x 52
Schlitzmaße A x B (mm)	268 x 500

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Aufgrund ständiger Verbesserungen unserer Produkte sind Spezifikationen und Designs Änderungen vorbehalten.

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,46 W.

Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt:
<20 Minuten.

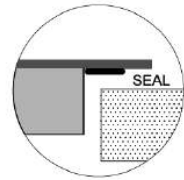
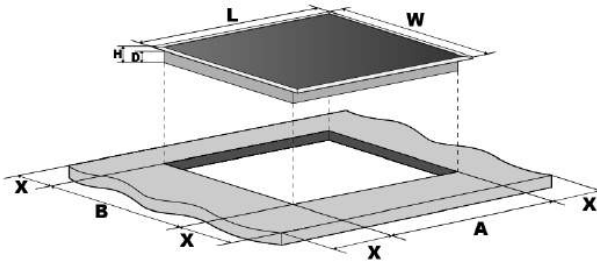
III. Installation

Auswahl eines Installationsorts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte aus (siehe Abmessungen in der Abbildung).

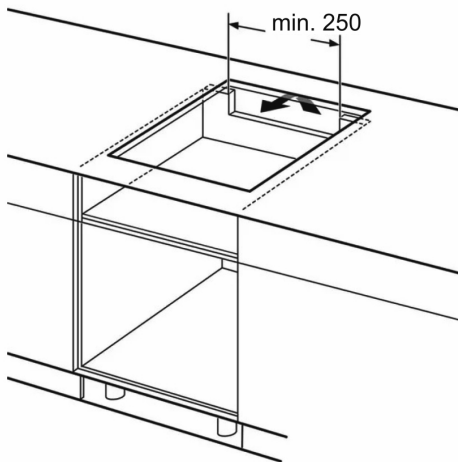
Für die Installation und Verwendung muss um das Loch ein Mindestabstand von 50 mm geschaffen werden.

Die Arbeitsplatte muss mindestens 5 cm dick sein. Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen, da sonst die Wärmeabstrahlung des Tisches zu erheblichen Verformungen führen kann. Siehe unten:



SEAL = SIEGEL

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 Mini

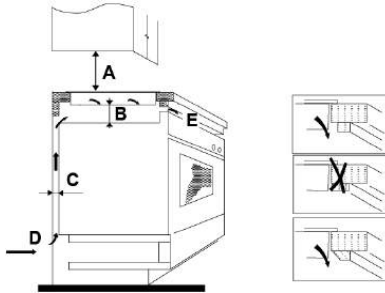


Maßangaben in mm

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass Ihr Kochfeld ausreichend belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass der Tisch in gutem Zustand ist. Siehe unten



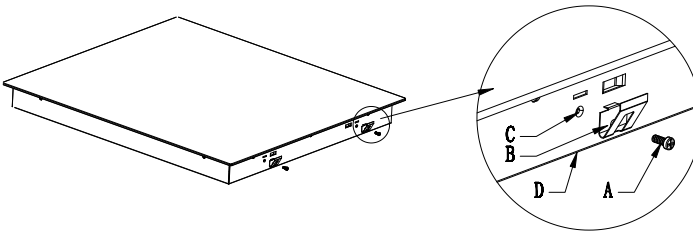
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und den darüber liegenden Schränken beträgt mindestens 760 mm.



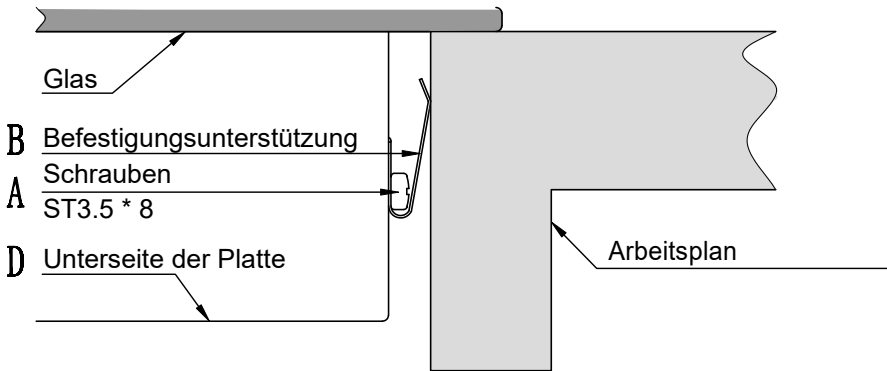
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteinlass	5mm Luftauslass

Vor der Installation der Montagehalterungen

Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, stabile Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Drücken Sie nicht die aus dem Tisch herausragenden Bedientasten. Befestigen Sie den Tisch nach der Montage an der Arbeitsplatte, indem Sie 4 Stützen darunter schrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schrauben	Montagehalterung	Befestigungsloch	Unterseite des Plakette

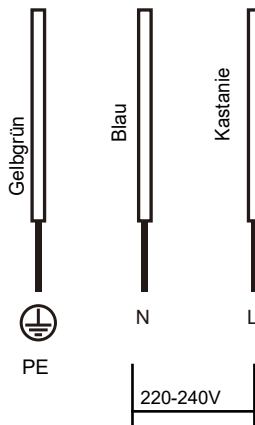


Warnung


1. Dieses Glaskeramik-Kochfeld muss von einem qualifizierten Techniker oder Fachmann installiert werden. Unsere Profis sind für Sie da. Versuchen Sie nicht, diese Arbeit selbst zu erledigen.
2. Dieses Kochfeld darf nicht auf einem Kühlgerät, einer Spülmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
3. Dieses Kochfeld muss so installiert werden, dass die Wärmeabstrahlung und damit die korrekte Funktion des Kochfelds optimiert wird.
4. Die Wand und die induktiv beheizte Fläche über der Arbeitsplatte müssen Hitze standhalten.
5. Aus Sicherheitsgründen müssen der Kleber und die Mittelschicht hitzebeständig sein.

Kochfeld anschließen

Der Anschluss an das Stromnetz muss in Übereinstimmung mit den geltenden Normen oder mit einem Fehlerstromschutzschalter erfolgen. Die Anmeldeprozedur ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist und ausgetauscht werden muss, sollte dies aus Sicherheitsgründen nur von einem Kundendiensttechniker mit geeignetem Werkzeug durchgeführt werden.
2. Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt sind und den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
5. Das Kabel sollte regelmäßig überprüft werden und darf nur von einem qualifizierten Fachmann gewechselt werden.

 <p>ENTSORGUNG: nicht Werfen Sie dieses Produkt nicht weg mitten im Müll Hausfrauen nicht nicht das Sortierobjekt selektiv. Die Sammlung von diese Art von Verschwendung erfordert eine Behandlung Besondere.</p>	<p>Dieses Gerät ist als richtlinienkonform gekennzeichnet Europäische 2012/19/EU über Altgeräte elektrisch und elektronisch (WEEE). Indem du das verwerfst Gerät verantwortungsbewusst, Sie helfen, zu verhindern potenziell negative Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit, die aus der unsachgemäßen Entsorgung dieses Produkts resultieren.</p> <p>Dieses Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht entsorgt werden darf mit normalem Hausmüll. Es muss mitgebracht werden Recycling- und Recyclingzentrum für Elektrogeräte und elektronisch.</p> <p>Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Für mehr als Details zur Behandlung, Sammlung und Wiederverwertung dieser</p> <p>Produkt wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung, die Müllabfuhr in Ihrer Gemeinde oder im Einkaufsladen.</p> <p>Weitere Informationen zur Verarbeitung, Erhebung und Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich bitte an den Gemeinde, der Müllabfuhrdienst Ihrer üblich oder Laden des Kaufs.</p>
---	---

Die Garantie deckt weder Verschleißteile des Produkts noch Probleme oder Schäden aufgrund von:

- (1) Oberflächenverschlechterung durch normalen Verschleiß des Produkts;
- (2) Defekte oder Verschlechterung aufgrund des Kontakts des Produkts mit Flüssigkeiten und aufgrund von Korrosion durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten;
- (3) Vorfälle, Missbrauch, unsachgemäße Verwendung, Modifikation, Demontage oder nicht autorisierte Reparaturen;
- (4) jede unsachgemäße Wartung, Verwendung nicht in Übereinstimmung mit den Anweisungen über das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochfeldern

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SCDV30S	
Plattentyp		Kochfeld Vitro-Keramik	
Anzahl der Zonen und / oder Bereiche von Kochen		2	
Heiztechnik (Zonen und Induktionskochfelder, konventionelle Kochzonen, Heiße Teller)		Kochzonen Vitro-Keramik	
Für Kochzonen oder Bereiche kreisförmig: Oberflächendurchmesser nützlich pro Kochzone elektrisch, gerundet auf 5 mm näher	Ö	Zone 1: 16,5 Zone 2: 20,0	cm
Für Kochzonen oder Bereiche unrund: Durchmesser des Nutzfläche pro Zone oder Fläche von Elektrokochen, auf 5 . gerundet nächste mm	DAS W	- -	cm
Energieverbrauch nach Zone oder Kochfläche, berechnet pro kg	EC-Kochen elektrisch	Zone 1: 179 Zone 2: 208	Wh / kg
Energieverbrauch der Backblech, berechnet pro kg	EC-Kennzeichen elektrisch	194	Wh / kg

Importiert von: G3 CONCEPTS
 ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
 la Tuilerie-77500 Chelles-France
 Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
 formulaire.contact@g3concepts.fr

Veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat in gebruik neemt.

Installatie

Risico op elektrische schok

- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud aan de machine uitvoert.
- Aansluiting op een goed bedradingssysteem met aarding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huisbedradingssysteem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan elektrische schokken of de dood tot gevolg hebben.

Verminder de risico's

- Wees voorzichtig - de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mag op geen enkel moment brandbaar materiaal of product op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie door aan de persoon die het apparaat installeert, aangezien dit uw installatiekosten kan verlagen.
- Om elk gevaar te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een stroomkring met een stroomonderbreker die de elektrische voeding volledig onderbreekt.
- Door een onjuiste installatie van het apparaat kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Gebruik en onderhoud Risico op elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten bakplaat. Mocht het kookoppervlak breken of splijten, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.
- Het niet opvolgen van dit advies kan elektrische schokken of de dood tot gevolg hebben.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar: Heet oppervlak

- Tijdens gebruik zullen toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg worden om brandwonden te veroorzaken.

- Laat uw lichaam, kleding of enig ander voorwerp dan het juiste kookgerei niet in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, omdat deze heet kunnen worden
- Houd kinderen uit de buurt.
- De handvatten van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handvatten van de pannen niet over andere kookplaten hangen die erop staan. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden en brandwonden tot gevolg hebben.

Verminder de risico's

- Het scheermesje van een kookplaatschraper wordt blootgelegd wanneer de veiligheidsafdekking wordt ingetrokken. Gebruik het met zorg en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen en op een veilige plaats.

- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Een overloop veroorzaakt rook en vette resten kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werkblad of opslag.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dus met behulp van de bedieningsknoppen).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die van belang zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op

de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.

- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of mensen met een handicap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperkt, moeten worden vergezeld door een verantwoordelijke en competente persoon om hen in het gebruik ervan te instrueren. De instructeur moet erop kunnen vertrouwen dat hij het apparaat kan gebruiken zonder zichzelf of zijn omgeving in gevaar te brengen.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Plaats of verplaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat.
- Stap niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het oppervlak van inductieglas, omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of andere producten of schuursponsjes om uw kookplaat schoon te maken, omdat deze het inductieglas kunnen krassen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen.
- **LET OP:** het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of onervaren en gebrek aan kennis, als ze onder toezicht staan of getraind zijn om het apparaat in alle veiligheid te gebruiken. veiligheid en de risico's begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Onderhoud en reiniging mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- **LET OP:** Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water,

maar zet het apparaat uit en bedek de vlam vervolgens met bijvoorbeeld een deksel of een deken.

- **LET OP:** brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- **LET OP:** Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, voor glaskeramische kookoppervlakken of soortgelijk materiaal dat delen onder spanning beschermt
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Koken moet onder toezicht staan. Het kookproces op korte termijn moet continu bewaakt.

LET OP: deze tafel moet zo worden geïnstalleerd stabiel om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Zie de installatie-instructies.

LET OP: gebruik alleen vuurschermen die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of aangegeven door de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing zoals van toepassing of de geïntegreerde kookplaten in het apparaat.

Het gebruik van ongeschikte brandschermen kan ongelukken veroorzaken.

Dit apparaat moet absoluut worden aangesloten op een geaard stopcontact voor de veiligheid van de gebruikers.

Gefeliciteerd

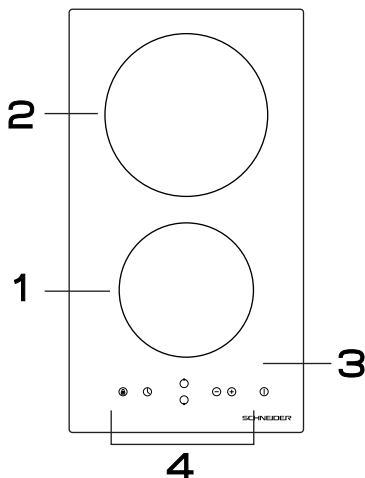
voor de aankoop van uw nieuwe bord vitrokeramisch koken. We raden aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u deze correct installeert en bedient.

Lees voor installatie het gedeelte over installatie.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar deze gebruikershandleiding/installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

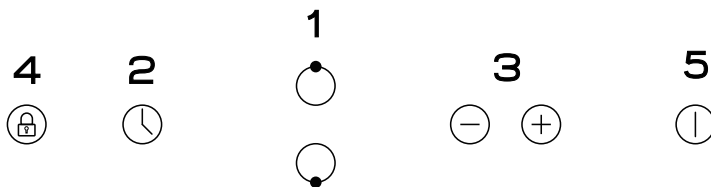
Productomschrijving

Bovenaanzicht



1. Max plaat 1200 W
2. Max plaat 1800 W
3. Keramische bovenkant
4. Controlepaneel

Controlepaneel



1. Keuzeknoppen voor verwarmingszones
2. Timer
3. Vermogen / timerinstelling
4. Toetsvergrendeling
5. Aan/uit-knop

Productinformatie

Deze vitrokeramische kookplaat wordt bestuurd door een microcomputer en kan zich aanpassen aan verschillende soorten gerechten dankzij de weerstandsverwarming en het instelbare kookvermogen; het is een eerste keus product voor elk modern gezin. Deze keramische kookplaat heeft een persoonlijk design en is gericht op de wensen van de klant. Met zijn veilige en betrouwbare manier van werken heeft hij alle troeven in handen om uw dagelijks leven zowel eenvoudiger als aangener te maken.

Voordat u uw kookplaat voor de eerste keer gebruikt

- Lees de gebruikershandleiding en let vooral op het gedeelte 'Waarschuwingen'.
- Verwijder eventueel achtergebleven beschermfolie van de keramische kookplaat.

Aanraakbedieningen

- De knoppen zijn voelbaar, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.
- Raak de knoppen aan met de kussentjes van uw vingers, niet met de toppen.
- Elke keer dat er op een toets wordt gedrukt, hoort u een pieptoon.
- Knoppen moeten altijd schoon en droog worden gehouden; geen enkel voorwerp (bijv. doek, gebruiksvoorwerp) mag ze bedekken. Zelfs een laagje water is voldoende om de toetsen zeer moeilijk in te drukken.

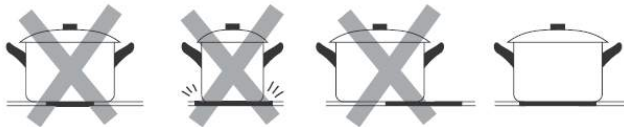


Welke gebruiksvoorwerpen te gebruiken?

Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een bolle bodem.



De bodem van het kookgerei moet glad zijn, plat op het glas liggen en even groot zijn als het bord. Plaats het bestek altijd goed in het midden van het bord.



Verwijder keukengerei altijd van de bordes door ze op te tillen, nooit door ze eroverheen te schuiven, anders kunnen er krassen op het glas ontstaan.



Gebruik van de kookplaat

Om te beginnen met koken

- Druk op de ON/OFF knop.

1. Na de aansluiting piept de zoemer eenmaal, alle displays geven "-" of "- -" aan, wat aangeeft dat de glaskeramische kookplaat in de stand-by-modus is gekomen.

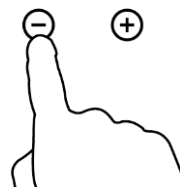
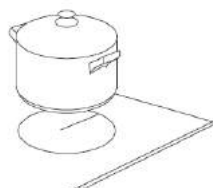
2. Plaats een geschikte pan op de kookzone die u wenst te gebruiken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.

3. Druk op de keuzetoets van de kookzone en de indicator naast de overeenkomstige zone gaat knipperen.

4. Kies een temperatuurinstelling door op de "-" of "+" toets te drukken.

- Als u niet binnen 1 minuut een temperatuurinstelling kiest, wordt de glaskeramische kookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet dan weer bij stap 1 beginnen.
- U kunt de verwarmingstemperatuur op elk moment tijdens het koken wijzigen.

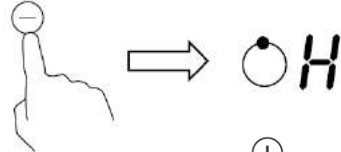


Schakel de kookzone uit

1. Druk op de keuzetoets van de kookzone die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display display toont "0", dan "H".



3. Schakel de hele kookplaat uit door op de AAN/UIT-schakelaar te drukken.



4. Let op hete oppervlakken **H** laat zien welke kookzone heet aanvoelt. Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook als energiebesparende functie worden gebruikt, als u andere pannen wilt verwarmen, gebruikt u de kookplaat die nog heet is.



Vergrendelen van de toetsen

- U kunt de toetsen vergrendelen om elk risico van onbedoelde inschakeling te voorkomen (bijv. een kind dat per ongeluk een van de platen inschakelt).
- Wanneer de vergrendeling is geactiveerd, zijn alle toetsen buiten werking, behalve de aan/uit-knop.

Om de toetsen te vergrendelen

Druk op de vergrendelknop. De timer geeft "Lo" weer.

Om de knoppen te ontgrendelen

1. Zet de tafel aan.
2. Houd de vergrendelknop een paar seconden ingedrukt.

3. U kunt nu de tabel gebruiken.



Wanneer de tafel vergrendeld is, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de aan/uit-knop, zodat u de tafel in noodgevallen nog steeds kunt uitschakelen, maar u moet de tafel voor verder gebruik ontgrendelen.

Oververhitting bescherming

Deze kookplaat is uitgerust met een sensor die de interne temperatuur bewaakt. Als een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, schakelt de kookplaat automatisch uit.

Restwarmte-indicator

Wanneer een kookplaat lange tijd is gebruikt, blijft er een bepaalde hoeveelheid restwarmte achter. De letter " H " op het display geeft aan dat de plaat niet mag worden aangeraakt.

Automatische uitschakeling

Een ander veiligheidskenmerk van deze kookplaat is de automatische uitschakelfunctie. Deze functie wordt geactiveerd telkens wanneer u vergeet een van de platen uit te zetten. De standaard uitschakeltijden staan in de tabel hieronder:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- Je kunt het gebruiken als een minuut pieper. In dit geval schakelt de timer de platen niet uit wanneer de tijd om is.
- Het kan geprogrammeerd worden om een van de kookplaten uit te schakelen wanneer de tijd verstreken is.
- De timer kan worden ingesteld tot een maximum van 99 minuten.

De timer gebruiken als een minuten pieper

Indien geen kookplaat is geselecteerd

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

Opmerking: U kunt de herinneringstimer ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

2. Druk op de timerregelknop, de herinneringstimerindicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.



3. De duur van de timer wordt ingesteld met de knoppen.

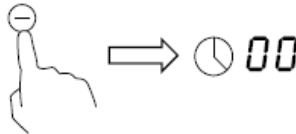
Tip: Druk kort op "-" of "+" om de tijd respectievelijk met 1 minuut te verkorten of te verlengen.

Door lang op "-" of "+" te drukken, wordt de tijd respectievelijk met 10 minuten verlaagd of verlengd.

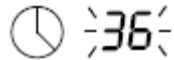
Als de kooktijd langer is dan 99 minuten, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.



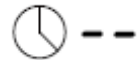
4. Druk op "-" om de timer te annuleren en "00" wordt weergegeven.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



6. Er klinkt gedurende 30 seconden een pieptoon en de timerindicator geeft "--" weer wanneer de ingestelde tijd verstreken is.



De timer gebruiken om een kookzone uit te schakelen

Instellen van de kookzones om deze functie te activeren:



1. Druk op de bedieningsknop

van de kookzone waarop u de timer wilt instellen (bijv. zone 2).

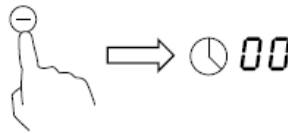
2. Druk op de timerregelknoppen, de timerindicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.

3. Stel de gewenste tijd in met de timerbesturingstoetsen

Tip: Druk eenmaal op de timerregelknop "-" of "+" om de instelling met intervallen van één minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de regelknop "+" of "-" op de timer ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

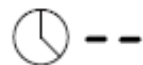
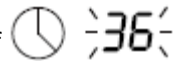
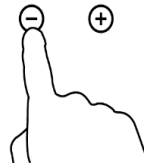
4. Druk op "-" om de timer te annuleren en "00" wordt weergegeven.



5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator zal oplichten om aan te geven dat de zone is geselecteerd.

6. Als de timer is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Alle andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.


De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen


1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, zal de timerindicator de kortste tijd aangeven.

(Als de timer voor zone 1 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten, en 6 minuten voor zone 2, zal de timerindicator "3" aangeven).

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensindicator betekent dat de timerindicator aan het aftellen is voor de kookzone.

Als u de timer tijd van een andere kookzone wilt controleren, drukt u op de bedieningsknop van de betreffende zone. De timer zal de ingestelde tijd tonen.

 6. (timer ingesteld op 6 minuten)

 3* (timer ingesteld op 3 minuten)



2. Als de timertijd is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



OPMERKING: Indien u de ingestelde tijd van de timer wenst te wijzigen nadat deze is gestart, dient u de procedure vanaf stap 1 te herhalen.

Het product schakelt automatisch uit na 30 minuten zonder gebruik.

Kookgids



Wees voorzichtig bij het bereiden van gefrituurd voedsel: olie en vet worden zeer snel heet, vooral wanneer u de PowerBoost-functie gebruikt. Bij zeer hoge temperaturen kunnen de olie en het vet spontaan ontbranden, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Tips voor het koken

- Als het eten kookt, zet je de temperatuur lager.
- Koken met een deksel houdt de warmte vast en verkort daardoor de kooktijd en bespaart energie.
- Beperk de hoeveelheid vet en vocht tot een minimum om de kooktijd te verkorten.

- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag de temperatuur zodra het voedsel gelijkmatig is opgewarmd.

Suddereren, rijst koken

- Suddereren is koken beneden het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer er slechts af en toe belletjes naar de oppervlakte van het kookvocht stijgen. Dit zorgt voor heerlijke soepen en zeer malse stoofpotten, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Sauzen op basis van eieren en met bloem ingedikte sauzen moeten eveneens onder het kookpunt worden gekookt.
- Voor sommige taken, zoals het koken van rijst door absorptie, kan een hogere temperatuur nodig zijn dan de laagste, om een gelijkmatige bereiding binnen de aanbevolen kooktijd te garanderen.

Een biefstuk grijpen

Voor sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees op kamertemperatuur komen gedurende ongeveer 20 minuten alvorens het te bereiden.
2. Verhit een pan met een zware bodem.
3. Bestrijk de biefstukken aan beide kanten met olie. Doe een paar druppels olie in de hete pan en leg het vlees er voorzichtig op.
4. Draai de biefstuk tijdens het bakken slechts één keer om. De exacte gaartijd is afhankelijk van de dikte van de biefstuk en de gewenste gaarheid. De tijd kan dus variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Knijp in de biefstuk om te zien of hij gaar is; hoe steviger hij is, hoe gaarder hij is.
5. Leg de biefstuk op een warm bord en laat hem een paar minuten rusten, zodat hij bij het serveren mals is.

Opblazen

1. Kies een grote koekenpan of platte wok die geschikt is voor keramische kookplaten.
2. Zet alle ingrediënten klaar en het keukengerei dat u nodig hebt. Deze kookmethode is snel. Als u op deze manier grote hoeveelheden voedsel wilt bereiden, ga dan in kleine porties te werk.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, zet het dan opzij en houd het warm.
5. Sauteer de groenten. Wanneer ze heet en nog knapperig zijn, verlaagt u de temperatuur van de bakplaat, legt u het vlees er weer in en voegt u uw saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om zodat ze gelijkmatig gaar worden.
7. Onmiddellijk opdienen.

Temperatuurinstelling

De onderstaande instellingen zijn alleen ter referentie. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren: het soort kookgerei, de hoeveelheid voedsel die moet worden gekookt. Test de tafel om te bepalen welke instelling voor u het beste is.

Réglage de température	Geschikt voor
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Voorzichtig opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel- Smelten van chocolade, boter en in het algemeen alle voedingsmiddelen die snel hard worden- Suddereren- Langzaam opwarmen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Opwarmen- Snel sudderen- Rijst koken
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Pannenkoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Braden- Pasta koken
9	<ul style="list-style-type: none">- Sauteren- Grillen- Soep aan de kook brengen- Water aan de kook brengen

Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe doe je dat?	Belangrijk!
<p>Dagelijkse vervuiling van glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken van ongezoet voedsel)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatreiniger aan terwijl het glas nog heet is (maar niet brandt!). (maar niet heet!). 3. Afspoelen en afvegen met een schone doek of papieren handdoek. 4. Zet de kookplaat weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> - Wanneer de tafel wordt uitgeschakeld, verdwijnt de indicator "heet oppervlak", maar de plaat kan nog heet zijn! Wees heel voorzichtig. - Harde/schurende schoonmaakproducten en schuursponsjes (vooral sommige nylon schuursponsjes) kunnen krassen op het glas achterlaten. <p>Kijk altijd op het etiket om te zien of de reiniger/het schuursponsje geschikt is of niet.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laat nooit resten van schoonmaakmiddel op de tafel achter: dit zal vlekken op het glas veroorzaken.
<p>Gemorst, gesmolten voedsel of hard geworden suikervlekken op het glas.</p>	<p>Deze vlekken moeten onmiddellijk worden verwijderd met een pannenspatel, een paletmes of een schraper met een scheermesje voor gebruik op glaskeramische kookplaten; pas op voor hete oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit (door de stroomtoevoer uit te schakelen). 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30° en duw de vlek of het residu naar een koel gedeelte van de kookplaat. 3. Maak de vlek of het residu schoon met een doek of een papieren handdoek. 4. Volg de stappen 2 tot 4 in het gedeelte "Dagelijks vervuilen van glas" hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> - Vlekken of resten van gesmolten of gezoet voedsel moeten zo spoedig mogelijk worden verwijderd. Als ze op het glas blijven liggen of afkoelen, kunnen ze zeer moeilijk te verwijderen zijn en het glas zelfs blijvend beschadigen. - Snijgevaar: Als de mesbescherming is ingetrokken, is het mes vlijmscherp. Ga er uiterst voorzichtig mee om en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen.
<p>Residu op bedieningsknoppen</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de kookplaat uit. 2. Afvegen. 3. Veeg het bedieningspaneel schoon met een schone, natte spons (of doek). 4. Droog het paneel volledig met een papieren handdoek. 5. Zet de stroom weer aan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsqu'il y a du liquide sur les commandes, celles-ci peuvent être inopérantes ou la table risque de sonner et de s'éteindre toute seule. Essuyez bien le panneau de commande avant de rallumer la table.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het toestel gaat niet aan.	Geen stroomvoorziening.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit en of het apparaat is ingeschakeld. Er kan een stroomstoring zijn geweest in uw huis of buurt. Als het probleem zich blijft voordoen nadat alle controles zijn uitgevoerd, dient u een gekwalificeerde technicus te bellen.
De bedieningstoetsen werken niet.	De sleutels zijn op slot.	Maak de sleutels los. Zie het hoofdstuk 'Gebruik van de kookplaat' voor details.
De toetsen zijn moeilijk te gebruiken.	Dit kan te wijten zijn aan een dun laagje water op de toetsen, of aan het feit dat u met uw vingertoppen drukt.	Zorg ervoor dat de toetsen droog blijven en druk altijd met het kussentje van uw vinger.
Het glas is bekrast.	Kookgerei met onregelmatige randen werd gebruikt. Er is een schuursponsje of een ongeschikt reinigingsmiddel gebruikt.	Gebruik keukengerei met een platte, gladde bodem. Zie het gedeelte "Welk keukengerei gebruiken". Zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
Sommige gebruiksvoorwerpen maken krakende of knallende geluiden.	Dit kan te wijten zijn aan de wijze waarop het gebruiksvoorwerp is vervaardigd (lagen van verschillende metalen trillen ook verschillend).	Dit is normaal en wijst niet op een defect.

Technische specificaties

Bakplaat	SCDV30S
Kookzones	2 zones
Voedingsspanning	220-240V~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	2745W-3267W
Afmetingen L x W x H (mm)	288X520X52
Inbouwmaten A x B (mm)	268X500

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Door voortdurende productverbeteringen zijn specificaties en ontwerpen onderhevig aan wijzigingen.

Stroomverbruik in de uit-stand: 0,46 W.

De periode waarna het apparaat automatisch uitschakelt: <20 minuten.

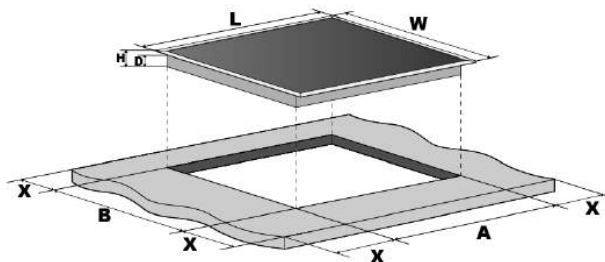
III. Installatie

Een installatielocatie kiezen

Knip het werkblad uit (zie de afmetingen in de afbeelding).

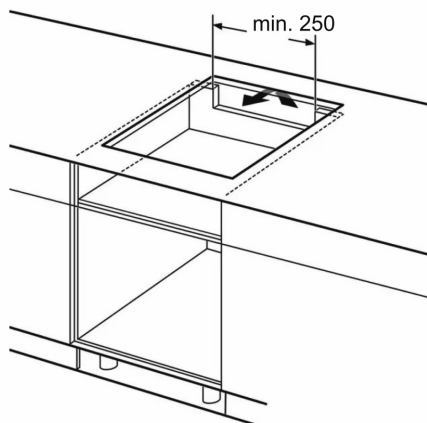
Voor installatie en gebruik moet een minimale opening van 50 mm rond het gat worden gecreëerd.

Het werkblad moet minimaal 5 cm dik zijn. Het werkblad moet van een hittebestendig materiaal zijn, anders kan de warmtestraling van de tafel voor aanzienlijke vervormingen zorgen. Zie onder:



SEAL = VERZEGELING

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini

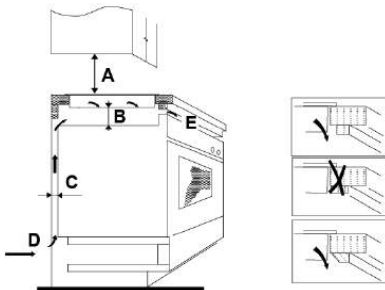


Metingen in mm

Zorg er in alle gevallen voor dat uw kookplaat voldoende geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de tafel in goede staat is. Zie onder



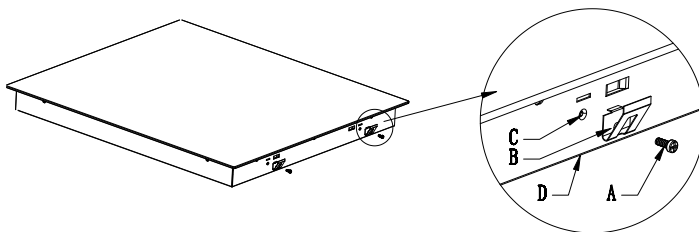
Let op: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kasten erboven is minimaal 760 mm.



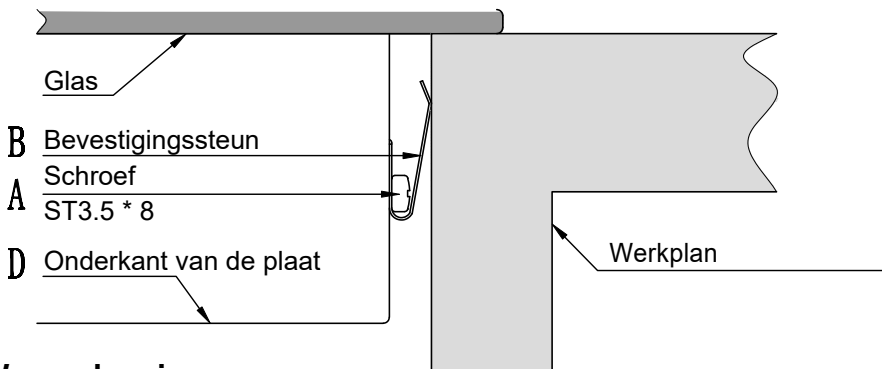
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Voordat u de montagebeugels installeert:

Plaats het apparaat op een gladde, stabiele ondergrond (gebruik de verpakking). Druk niet op de bedieningsknoppen die uit de tafel steken. Bevestig de tafel aan het werkblad door er na montage 4 steunen onder te schroeven (zie afbeelding).



A	B	C	D
Schroef	montagebeugel	bevestigingsgat	Onderkant van de plaquette

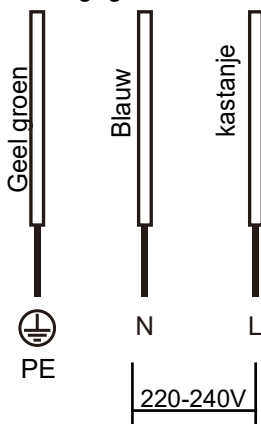


Waarschuwing

1. Deze kookplaat van keramisch glas moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus of professional. Onze vakmensen staan tot uw dienst. Probeer dit werk niet zelf te doen.
2. Deze kookplaat mag niet worden geïnstalleerd op een koelapparaat, op een vaatwasser of op een droogtrommel.
3. Deze kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de warmtestraling en dus de goede werking van de kookplaat worden geoptimaliseerd.
4. De wand en het inductief verwarmde oppervlak boven het werkblad moeten hittebestendig zijn.
5. Om veiligheidsredenen moeten de lijm en de tussenlaag hittebestendig zijn.

De kookplaat aansluiten

De aansluiting op de voeding moet gebeuren op een manier die voldoet aan de geldende normen, of met een differentiële stroomonderbreker. De inlogprocedure is hieronder weergegeven.



1. Als de kabel beschadigd is en vervangen moet worden, mag dit om veiligheidsredenen alleen worden gedaan door een servicemonteur met geschikt gereedschap.
2. Als het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd, met een afstand van minimaal 3 mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluitingen correct zijn en voldoen aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en kan alleen worden vervangen door een gekwalificeerde professional.

 <p>VERWIJDERING: niet doen gooi dit product niet weg midden van afval huisvrouwen doen het niet niet het sorteerobject selectief. De collectie van dit soort afval behandeling vereist speciaal.</p>	<p>Dit apparaat is gemarkeerd als in overeenstemming met de richtlijn Europese 2012/19/EU met betrekking tot afgedankte apparatuur elektrisch en elektronisch (AEEA). Door dit weg te gooien apparaat op een verantwoorde manier, helpt u voorkomen dat mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en gezondheid van de mens als gevolg van onjuiste verwijdering van dit product.</p> <p>Dit symbool op het apparaat geeft aan dat het niet mag worden weggegooid met het normale huisvuil. Het moet worden gebracht centrum voor terugwinning en recycling van elektrische apparatuur en elektronisch.</p> <p>Dit apparaat vereist een speciale verwijdering. Voor meer dan details over de behandeling, inzameling en recycling hiervan product, neem dan contact op met de lokale overheid, de huisvuilophaaldienst in uw gemeente of de winkel.</p> <p>Voor meer informatie over de verwerking, verzameling en recycling van dit product, neem dan contact op met de gemeente, de vuilnisophaaldienst van uw gemeenschappelijk of winkel van aankoop.</p>
---	---

De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

- (1) oppervlakteverslechtering als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of bederf door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, oneigenlijk gebruik, wijziging, demontage of ongeautoriseerde reparaties;
- (4) elke onjuiste onderhoudshandeling, gebruik niet in overeenstemming met de instructies;
betreffende het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn geleverd of goedgekeurd.

De garantie vervalt als het naamplaatje en/of serienummer van het product wordt verwijderd.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie		SCDV30S	
Plaattype:		kookplaat Vitro-keramiek	
Aantal zones en/of zones van Koken		2	
Verwarmingstechniek (zones en inductiekookplaten, conventionele kookzones, hete borden)		Kookzones Vitro-keramiek	
Voor kookzones of zones cirkelvormig: oppervlakediameter handig per kookzone elektrisch, afgerond op 5 mm dichterbij	O	Zone 1: 16.5 Zone 2: 20.0	cm
Voor kookzones of zones niet-cirkelvormig: diameter van de bruikbare oppervlakte per zone of oppervlakte van elektrisch koken, afgerond op 5 dichtstbijzijnde mm	DE W	- -	cm
Energieverbruik per zone of kookoppervlak, berekend per kg	EC koken <small>elektrisch</small>	Zone 1: 179 Zone 2: 208	Wat / kg
Energieverbruik van de bakplaat, berekend per kg	EG-plaat <small>elektrisch</small>	194	Wat / kg

Geïmporteerd door: G3 CONCEPTS
 ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
 la Tuilerie-77500 Chelles-France
 Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
 formulaire.contact@g3concepts.fr

Las instrucciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar la placa de cocción.

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

- Desenchufe la máquina de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en ella.
- La conexión a un buen sistema de cableado con puesta a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado de la casa solo pueden ser realizadas por un electricista calificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Reducir los riesgos

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- El no tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Comunique esta información a la persona que instala el dispositivo, ya que puede reducir los costos de instalación.
- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione una desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta del dispositivo podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Uso y mantenimiento Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en una bandeja para hornear rota o rajada. Si la superficie de cocción se rompe o raja, desenchufe inmediatamente el aparato del tomacorriente (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Desenchufe la encimera del tomacorriente de la pared antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de salud

- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier elemento que no sea el utensilio de cocina apropiado entre en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Reducir los riesgos

- La hoja de afeitar de un raspador de superficie de cocción se descubre cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro.

- El no tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido mientras está en uso. Un desbordamiento produce humo y los residuos grasos pueden encenderse.
- Nunca use su dispositivo como encimera o almacenamiento.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los botones de control).
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato.

Los niños que se suban a la placa de cocción pueden resultar gravemente heridos.

- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad de uso del aparato deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el dispositivo sin ponerse en peligro a sí mismo ni a su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del dispositivo, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni mueva objetos pesados sobre su placa.
- No pise su encimera.
- No utilice cacerolas con bordes irregulares ni arrastre cacerolas a través de la superficie del vidrio de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice detergentes abrasivos u otros productos o estropajos para limpiar su placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas únicamente.
- **PRECAUCIÓN:** el dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y sin conocimientos, si están bajo supervisión o capacitados en el uso del dispositivo con toda seguridad. seguridad y comprender los riesgos involucrados.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar el mantenimiento y la limpieza sin supervisión.
- **PRECAUCIÓN:** Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua,

pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.

- **PRECAUCIÓN:** peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No utilice un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: La cocción debe ser supervisada. El proceso de cocción a corto plazo debe monitoreado continuamente.

PRECAUCIÓN: esta mesa debe instalarse estable para evitar que el dispositivo se vuelque.

Consulte las instrucciones de instalación.

PRECAUCIÓN: utilice únicamente protectores contra incendios diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicado por el fabricante del dispositivo en el instrucciones de uso según corresponda o las placas de cocción integradas en el dispositivo.

El uso de protectores contra incendios inadecuados puede provocar accidentes.

Este aparato debe estar absolutamente conectado a una toma de tierra para la seguridad de los usuarios.

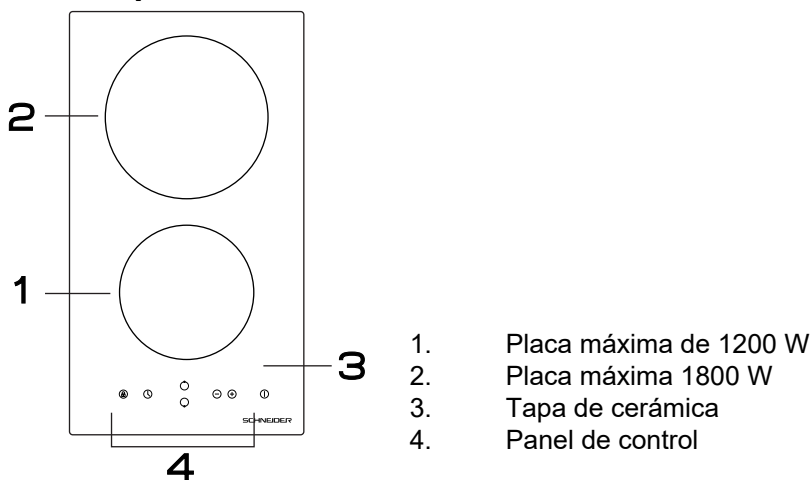
Felicidades para la compra de su nuevo plato Cocción vitrocerámica. Le recomendamos que se tome el tiempo para leer esta Guía del usuario / Manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este

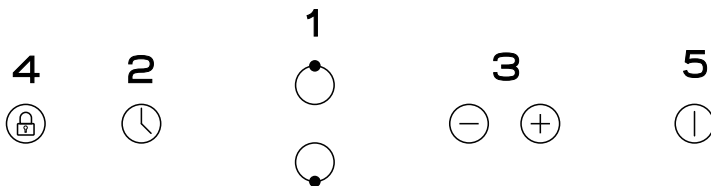
Manual del propietario / Manual de instalación para referencia futura.

Descripción del producto

Vista superior



Panel de control



1. Botones de selección de zonas de calefacción
2. Temporizador
3. Ajuste de potencia/temporizador
4. Cerradura con llave
5. Botón de encendido/apagado

Información sobre el producto

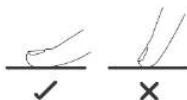
Esta vitrocerámica está controlada por microordenador y se adapta a diferentes tipos de cocinas gracias a su calentamiento por resistencia y a su potencia de cocción regulable; es un producto de primera elección para cualquier familia moderna. Esta vitrocerámica tiene un diseño personalizado y está orientada al cliente. Con su funcionamiento seguro y fiable, tiene todo lo que necesita para hacer su vida diaria más fácil y agradable.

Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez

- Lea el manual de instrucciones, prestando especial atención a la sección "Advertencias".
- Retire los restos de la película protectora de la vitrocerámica.

Controles táctiles

- Los botones son táctiles, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Toque los botones con las yemas de los dedos, no con las puntas.
- Oirá un pitido cada vez que se pulse un botón.
- Los botones deben mantenerse siempre limpios y secos; ningún objeto (por ejemplo, paños, utensilios) debe cubrirlos. Incluso una película de agua es suficiente para hacer que los botones sean muy difíciles de manejar.

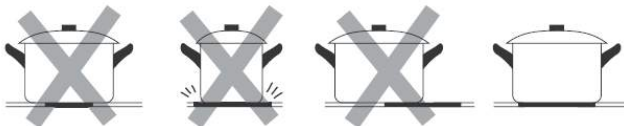


Que utensilios usar

No utilice utensilios con bordes dentados o con fondo abovedado.



La base de los utensilios de cocina debe ser lisa, estar plana sobre el vidrio y tener el mismo tamaño que el plato. Coloque siempre bien el utensilio en el centro del plato.



Retire siempre los utensilios de los platos levantándolos, nunca deslizándolos sobre ellos, de lo contrario podrían rayar el vidrio.

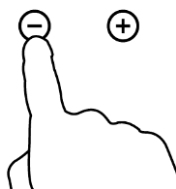
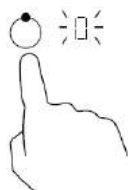
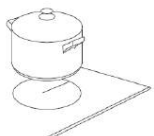


Uso de la placa de cocción

Para empezar a cocinar

- Pulse el mando ON/OFF.
1. Tras la conexión, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en modo de espera.
 2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar. que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie del Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
 3. Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.
 4. Seleccione un ajuste de temperatura pulsando el botón "-" o "+".
 - Si no selecciona un ajuste de temperatura en 1 minuto, la vitrocerámica se apagará automáticamente. Tendrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - Puede cambiar la temperatura de calentamiento en cualquier momento durante la cocción.

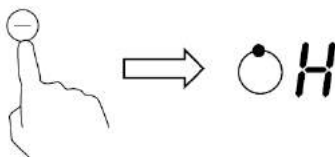


Apagar la zona de cocción

1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desea desconectar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose a "0". Asegúrese de que la pantalla La pantalla muestra "0" y luego "H".



3. Apague toda la placa de cocción pulsando el interruptor ON/OFF.



4. Atención a las superficies calientes **H** mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si quieres calentar otras sartenes, utiliza la placa que aún está caliente.



Bloqueo de los botones

- Puede bloquear los botones para evitar cualquier riesgo de puesta en marcha accidental (por ejemplo, que un niño encienda accidentalmente una de las placas).

- Cuando el bloqueo está activado, todos los botones están inoperativos excepto el botón de encendido/apagado.

Para bloquear los botones

Pulse el botón de bloqueo. El temporizador muestra "Lo".

Para desbloquear los botones

1. Enciende la mesa.

2. Mantenga pulsado el botón de bloqueo durante unos segundos.

3. Ahora puedes utilizar la tabla.



Cuando la mesa está bloqueada, todos los controles están desactivados, excepto el botón de encendido/apagado, por lo que aún puede apagar la mesa en caso de emergencia, pero tendrá que desbloquearla antes de seguir utilizándola.

Protección contra el sobrecalentamiento

Esta placa de cocción está equipada con un sensor que controla la temperatura interna. Si se detecta una temperatura demasiado alta, la placa de cocción se apagará automáticamente.

Indicador de calor residual

Cuando una placa de cocción ha sido utilizada durante mucho tiempo, queda una cierta cantidad de calor residual. La letra "H" en la pantalla indica que no se debe tocar la placa.

Desconexión automática

Otra característica de seguridad de esta placa es la función de desconexión automática. Esta función se activa cada vez que se olvida de apagar una de las placas. Los tiempos de desconexión por defecto se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento por defecto (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Temporizador

El temporizador puede utilizarse de dos maneras diferentes:

- Puedes usarlo como un avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apaga las placas cuando se acaba el tiempo.
- Se puede programar para que una de las placas de cocción se apague cuando haya transcurrido el tiempo.
- El temporizador puede ajustarse hasta un máximo de 99 minutos.

Utilisation de la minuterie comme bip minute

Si no se selecciona ninguna placa de cocción

1. Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

Nota: Puede utilizar el temporizador recordatorio incluso si no selecciona una zona de cocción.

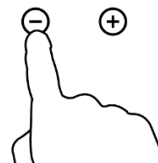
2. Pulse el botón de control del temporizador, el indicador del temporizador recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "30".



3. La duración del temporizador se ajusta con los botones.

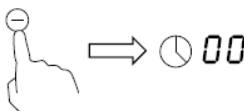
Consejo: Pulsando brevemente "-" o "+" se reduce o aumenta el tiempo en 1 minuto respectivamente.

Una pulsación larga en "-" o "+" disminuye o aumenta el tiempo en 10 minutos respectivamente.

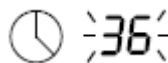


Si el tiempo de cocción supera los 99 minutos, el temporizador vuelve automáticamente a 0 minutos.

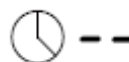
4. Pulse "-" para cancelar el temporizador y se mostrará "00".



5. Una vez ajustada la hora, el temporizador iniciará inmediatamente la cuenta atrás. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Se escucharán pitidos durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando se haya agotado el tiempo establecido.



Utilizar el temporizador para apagar una zona de cocción

Ajuste de las zonas de cocción para activar esta función:



1. Pulse el botón de control

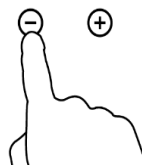
de la zona de cocción en la que desea ajustar el temporizador (por ejemplo, la zona 2).



2. Pulse los botones de control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30".

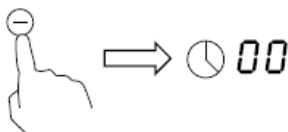
3. Ajuste el tiempo deseado con los botones de control del temporizador

Consejo: Pulse el botón de control del temporizador "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el ajuste en intervalos de un minuto.



Mantenga pulsado el botón de control del temporizador "+" o "-" para disminuir o aumentar el ajuste en incrementos de 10 minutos.

4. Pulse "-" para cancelar el temporizador y se mostrará "00".

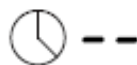


5. Una vez ajustada la hora, el temporizador iniciará inmediatamente la cuenta atrás. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.

6. Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



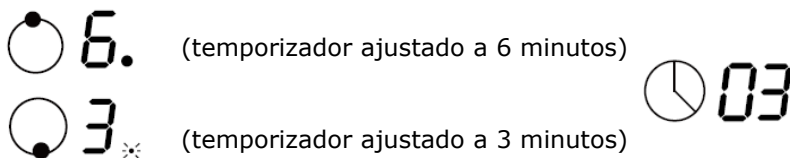
Cualquier otra zona de cocción seguirá funcionando si se ha encendido previamente.

Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

1. Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto (por ejemplo, si el temporizador para la zona 1 está ajustado a 3 minutos, y 6 minutos para la zona 2, el indicador del temporizador mostrará "3").

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador está en cuenta regresiva para la zona de cocción.

Si desea comprobar el tiempo del temporizador de otra zona de cocción, pulse el mando de control de la zona correspondiente. El temporizador mostrará el tiempo establecido.



2. Cuando el temporizador haya expirado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



NOTA: Si quiere cambiar la hora del temporizador después de que haya empezado, tendrá que repetir el procedimiento desde el paso 1.

El producto se apagará automáticamente después de 30 minutos sin uso.

Guía de cocina



Tenga cuidado al preparar alimentos fritos: el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente cuando se utiliza la función PowerBoost. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa pueden inflamarse espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida empiece a hervir, baja la temperatura.
- Cocinar con tapa retiene el calor y, por tanto, reduce el tiempo de cocción y ahorra energía.
- Minimizar la cantidad de grasa y líquido para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y luego baje la temperatura una vez que los alimentos se hayan calentado uniformemente.

Cocer a fuego lento, cocinar el arroz

- La cocción a fuego lento consiste en cocinar por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas sólo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Así se consiguen sopas deliciosas y guisos muy tiernos, ya que los sabores pueden desarrollarse sin que los alimentos se cocinen demasiado. Las salsas a base de huevo y de harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.

- Algunas tareas, como la cocción del arroz por absorción, pueden requerir una temperatura más alta que la más baja, para garantizar una cocción uniforme dentro del tiempo de cocción recomendado.

Agarrando un filete

Para obtener filetes jugosos y sabrosos:

1. Deje que la carne se ponga a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte los filetes por ambos lados con aceite. Ponga unas gotas de aceite en la sartén caliente y, a continuación, coloque con cuidado la carne encima.
4. Déle la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor de los filetes y del grado de cocción deseado. Por lo tanto, el tiempo puede variar de 2 a 8 minutos por lado. Apriete el filete para ver si está cocido; cuanto más firme esté, más cocido estará.
5. Poner el filete en un plato caliente y dejarlo reposar unos minutos para que esté tierno al servirlo.

Volar

1. Elija una sartén grande o un wok plano que sea compatible con las placas de vitrocerámica.
2. Prepara todos los ingredientes y utensilios que vas a necesitar. Este método de cocción es rápido. Si desea cocinar grandes cantidades de alimentos de esta manera, proceda en pequeñas tandas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocinar primero la carne, luego apartarla y mantenerla caliente.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes y todavía crujientes, baja la temperatura de la plancha, vuelve a poner la carne y añade tu salsa.
6. Remover los ingredientes suavemente para asegurar una cocción uniforme.
7. Servir inmediatamente.

Ajuste de la temperatura

Los ajustes que se indican a continuación son sólo de referencia. El ajuste exacto dependerá de varios factores: el tipo de utensilio de cocina, la cantidad de alimentos que se van a cocinar. Pruebe la tabla para determinar cuál es el mejor ajuste para usted.

Ajuste de la temperatura	Adecuado para
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">- Calentar suavemente pequeñas cantidades de comida- Derretir el chocolate, la mantequilla y, en general, todos los alimentos que cuajan rápidamente- Cocción a fuego lento- Calentamiento lento
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">- Recalentamiento- Cocinar a fuego lento rápidamente- Cocinar el arroz
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">- Panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">- Fritura- Cocinar la pasta
9	<ul style="list-style-type: none">- Salteado- Asar a la parrilla- Llevar la sopa a ebullición- Llevar el agua a ebullición

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo se hace?	¡Importante!
<p>Ensuciamiento diario del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas de alimentos no azucarados)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apaga la placa de cocción. 2. Aplique un limpiador de encimeras mientras el cristal está todavía caliente (¡pero sin quemarse!). (¡pero no caliente!). 3. Aclare y limpie con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa de cocción. 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuando se apaga la mesa, el indicador de "superficie caliente" desaparece, pero la placa puede seguir estando caliente. Tengan mucho cuidado. - Productos de limpieza duros/abrasivos y los estropajos (especialmente algunos de nylon) pueden dejar arañazos en el cristal. Compruebe siempre la etiqueta para ver si el limpiador/estropajo es adecuado o no. - No deje nunca residuos de productos de limpieza en la mesa: manchará el cristal.
<p>Derrames, comida derretida o manchas de azúcar endurecidas en el cristal.</p>	<p>Estas manchas deben eliminarse inmediatamente con una espátula de sartén, una espátula de paleta o un rascador de hoja de afeitar para su uso en placas de vitrocerámica; tenga cuidado con las superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apague la placa de cocción (desconectando la alimentación eléctrica). 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y empuje la mancha o el residuo hacia una parte fría de la placa. 3. Limpie la mancha o el residuo con un paño o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Ensuciamiento diario del vidrio" anterior. 	<ul style="list-style-type: none"> - Las manchas o residuos de alimentos derretidos o azucarados deben eliminarse lo antes posible. Si se deja que se fijen o se enfrién en el cristal, pueden resultar muy difíciles de eliminar e incluso pueden dañar el cristal de forma permanente. - Riesgo de corte: Cuando el protector de la cuchilla está retraído, la cuchilla está muy afilada. Manéjelo con extremo cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños.
<p>Residuos en los botones de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apaga la placa de cocción. 2. Límpialo. 3. Limpie el panel de control con una esponja (o paño) limpia y húmeda. 4. Seque el panel completamente con una toalla de papel. 5. Vuelve a encender la corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si hay líquido en los controles, puede que no funcionen o que la mesa suene y se apague sola. Limpie bien el panel de control antes de volver a encender la mesa.

Consejos y trucos

Problema	Posibles causas	Solución
El aparato no se enciende.	No hay suministro de energía.	Compruebe que el aparato está enchufado y que está encendido. Es posible que haya habido un corte de luz en su casa o en su barrio. Si el problema persiste después de realizar todas las comprobaciones, llame a un técnico cualificado.
Los botones de control no funcionan.	Las llaves están cerradas.	Abre las llaves. Consulte el apartado "Uso de la placa de cocción" para obtener más detalles.
Las teclas son difíciles de usar.	Esto puede deberse a una fina película de agua en las teclas, o a que está presionando con las yemas de los dedos.	Asegúrate de que las teclas permanecen secas y presiona siempre con la yema del dedo.
El cristal está rayado.	Se utilizaban utensilios de cocina con bordes irregulares. Se ha utilizado una almohadilla abrasiva o un producto de limpieza inadecuado.	Utilice utensilios de fondo plano y liso Véase el apartado "Qué utensilios utilizar". Véase el apartado "Limpieza y cuidados".
Algunos utensilios hacen ruidos de crujidos o estallidos.	Esto puede deberse a la forma en que está construido el utensilio (las capas de diferentes metales también vibran de forma diferente).	Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

Especificaciones técnicas

Bandeja de horno	SCDV30S
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~
Energía eléctrica instalada	2745W-3267W
Dimensiones L x l x H(mm)	288X520X52
Dimensiones de instalación A x B (mm)	268X500

El peso y las dimensiones son aproximados. Debido a las continuas mejoras del producto, las especificaciones y los diseños están sujetos a cambios.

Consumo de energía en modo apagado: 0,46 W.

Periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente: <20 minutos.

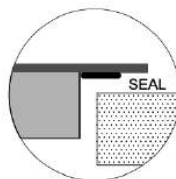
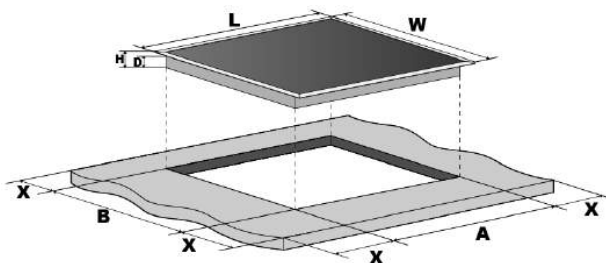
III. Instalación

Elegir una ubicación de instalación

Recorte la encimera (consulte las dimensiones que se muestran en la ilustración).

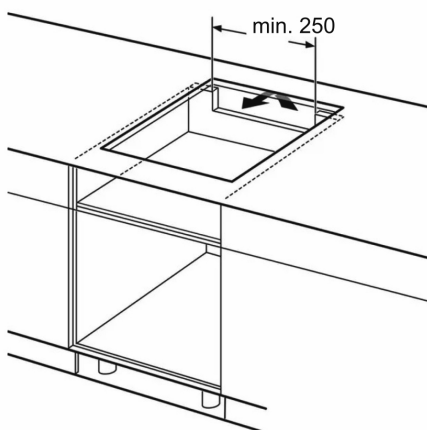
Para la instalación y el uso, se debe crear un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

La encimera debe tener un grosor mínimo de 5 cm. La encimera debe estar hecha de un material resistente al calor, de lo contrario la radiación de calor de la mesa puede causar una deformación considerable. Vea abajo:



SEAL = SELLO

L (milímetro)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini

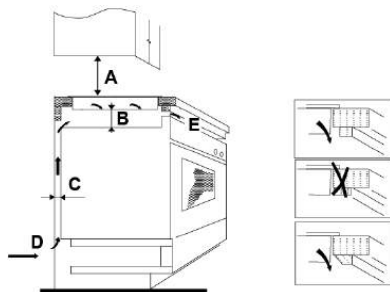


Medidas en mm

En todos los casos, asegúrese de que su placa esté suficientemente ventilada y de que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la mesa esté en buenas condiciones. Vea abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y los armarios superiores es de al menos 760 mm.

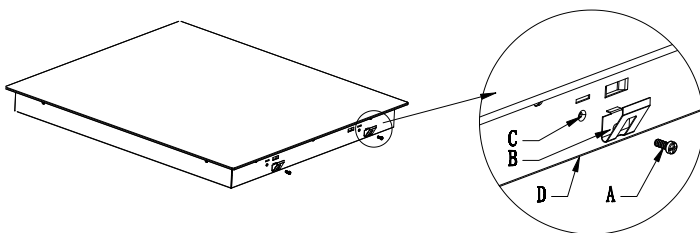


A (mm)	B (mm)	C (milímetro)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

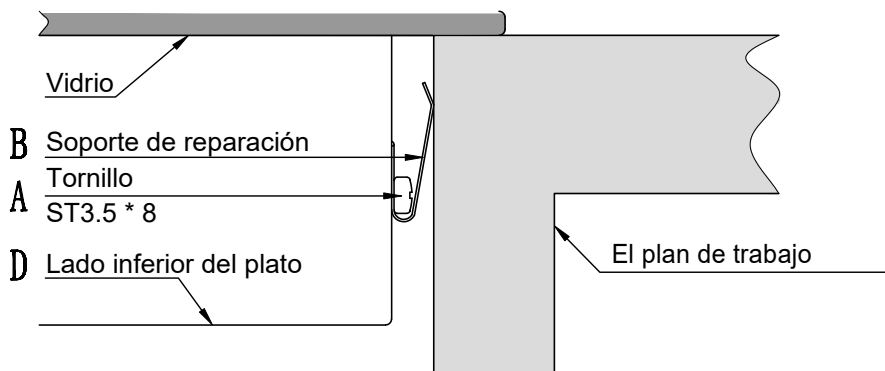
Antes de instalar los soportes de montaje

Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No presione los botones de control que sobresalen de la mesa.

Asegure la mesa a la encimera atornillando 4 soportes debajo de ella después de la instalación (vea la ilustración).



A	B	C	D
Tornillo	soporte de montaje	agujero de fijación	Lado inferior del placa

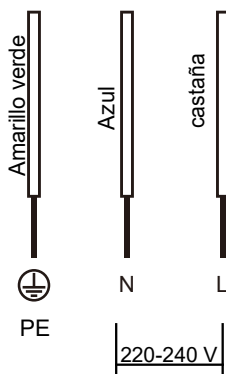


Advertencia

1. Esta placa de cocción de vidrio cerámico debe ser instalada por un técnico o profesional calificado. Nuestros profesionales están a su servicio. No intente hacer este trabajo usted mismo.
2. Esta placa de cocción no debe instalarse en un dispositivo de enfriamiento, en un lavavajillas o en una secadora.
3. Esta placa debe instalarse de forma que se optimice la radiación térmica y, por tanto, el correcto funcionamiento de la placa.
4. La pared y la superficie calentada por inducción sobre la encimera deben poder soportar el calor.
5. Por razones de seguridad, el adhesivo y la capa intermedia deben ser resistentes al calor.

Conectando la encimera

La conexión a la fuente de alimentación debe realizarse de forma que cumpla con las normas vigentes, o con un disyuntor diferencial. El procedimiento de inicio de sesión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado y es necesario cambiarlo, solo debe hacerlo un técnico de servicio posventa con las herramientas adecuadas, por razones de seguridad.
2. Si el dispositivo está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor automático onnipolar, con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que las conexiones eléctricas sean correctas y cumplan con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe revisarse con regularidad y solo puede cambiarlo un profesional calificado.



ELIMINACIÓN: no deseche este producto en medio de la basura las armas de casa no hacen no el objeto de clasificación selectivo. La colección de este tipo de desperdicio requiere tratamiento especial.

Este dispositivo está marcado como que cumple con la directiva 2012/19/EU europea relativa a los equipos de desecho eléctricos y electrónicos (RAEE). Al descartar este dispositivo de forma responsable, ayudará a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y salud humana, como resultado de la eliminación inadecuada de este producto.

Este símbolo en el dispositivo indica que no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe traer un centro de recuperación y reciclaje de equipos eléctricos y electrónico.

Este dispositivo requiere una eliminación especial. Por más de detalles sobre el tratamiento, recogida y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración local, el servicio de recolección de basura en su municipio o en el tienda.

Para obtener más información sobre el procesamiento, recopilación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el municipio, el servicio de recogida de basuras de su común o tienda de compra.

La garantía no cubre las piezas de desgaste 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, uso indebido, modificación, desmontaje o reparaciones no autorizadas;
- (4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, no use de acuerdo con las instrucciones sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación y / o el número de serie del producto.

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCDV30S	
Tipo de plato		Superficie de cocción Vitrocerámica	
Número de zonas y / o áreas de Cocinando		2	
Tecnología de calefacción (zonas y zonas de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, platos calientes)		Zonas de cocción Vitrocerámica	
Para zonas o áreas de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrico, redondeado a 5 mm más cerca	Ø	Zona 1: 16,5 Zona 2: 20.0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circular: diámetro del superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeada a 5 mm más cercano	LOS W	- -	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculada por kg	Cocción EC eléctrico	Zona 1: 179 Zona 2: 208	Wh / kg
Consumo energético del bandeja para hornear, calculada por kg	Placa EC eléctrico	194	Wh / kg

Importado por: G3 CONCEPTS
 ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
 la Tuilerie-77500 Chelles-France
 Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
 formulaire.contact@g3concepts.fr

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.

- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.

- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- This appliance is intended to be used in household.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

- Children shall not play with the appliance.

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

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - A steam cleaner is not to be used.
 - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
-
- **CAUTION:** Cooking must be supervised at all times. Even during short cooking cycles, continuous monitoring is required.
 - **CAUTION:** This table shall be securely installed to prevent the appliance from tipping over. Refer to the installation instructions for detailed requirements.
 - **CAUTION:** Use only flame guards that are either designed by the cooking appliance manufacturer, specified as suitable in the appliance manufacturer's operating instructions, or integrated flame guards for the hob. The use of non-compliant flame guards may result in hazardous situations. For user safety, the appliance must be connected to a grounding wire.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

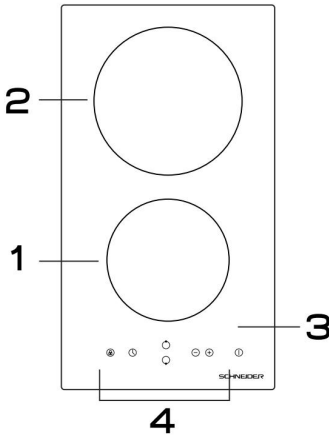
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

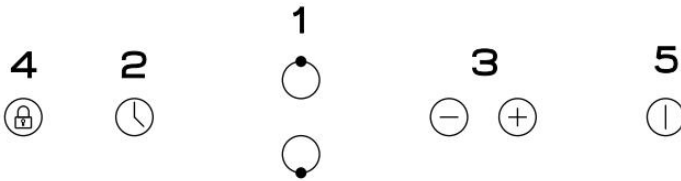
Product Overview

Top View



1. max. 1200 W zone
2. max. 1800 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

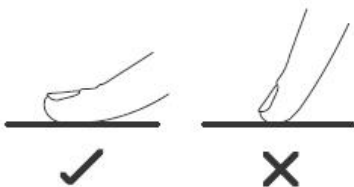
The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

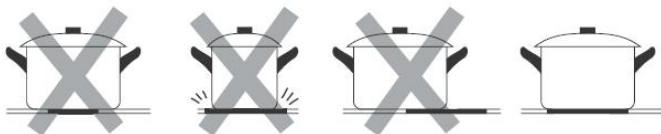


Choosing the right Cookware

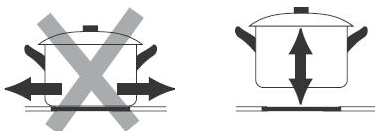
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.




Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Using your Ceramic Hob

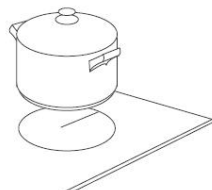
To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

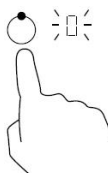
1. Touch the ON/OFF  control, all the indicators show "--" or "--", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



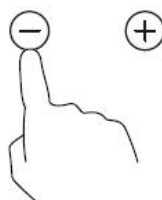
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.

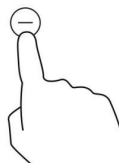


4. Select a heat setting by touching the "--" or "+" control.
 - If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
 - By holding down either of these buttons, the value will adjust up or down.

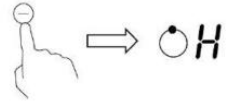


When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.



4. Beware of hot surfaces


“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.




Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock  control. The timer indicator will show “Lo”.

To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control  for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

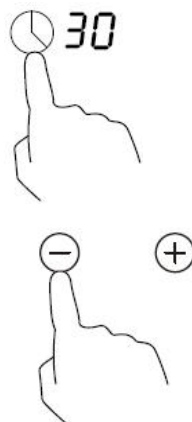
1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch timer control , the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.
3. Adjust the timer setting by touch the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will start flashing and will show in the timer display.

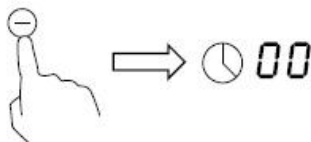
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

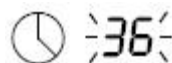


If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

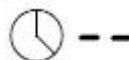
4. Touch the 'Timer', the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

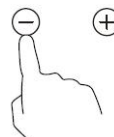


2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "--" or "+" control of timer.

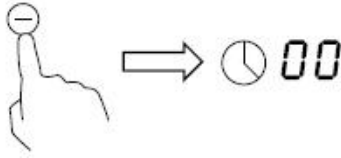
Hint: Touch the "--" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.



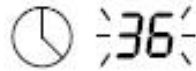
Touch and hold the "--" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection control, and then touch the "Timer", the timer is cancelled, and the "--" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically and show "H".



If any other cooking zone was previously turned on, it will continue to operate.

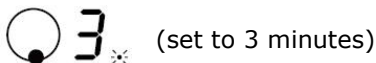
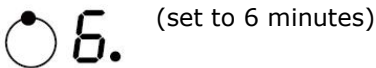
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time.

(e.g. zone 1# setting time of 6 minutes, zone 2# setting time of 3 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.

If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Cooking Guidelines



Be vigilant when preparing fried foods: oil and fat heat up very quickly, especially if you use the Power Boost function. At very high temperatures, oil and fat can ignite spontaneously, which presents a significant fire hazard.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are for reference only. The exact setting will depend on several factors: the type of cookware and the quantity of food being prepared. Test with your cooktop to determine the setting that works best for you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• delicate warming for small amounts of food• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly• gentle simmering• slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• reheating• rapid simmering• cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sauteing• cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• stir-frying• searing• bringing soup to the boil• boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<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 ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 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.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop 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.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Cooking Hob	SCDV30S
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2745-3267W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X52
Building-in Dimensions A×B (mm)	268X500

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Power consumption in off mode: 0,46W

The period after which the equipment reaches automatically off mode: <20 minutes

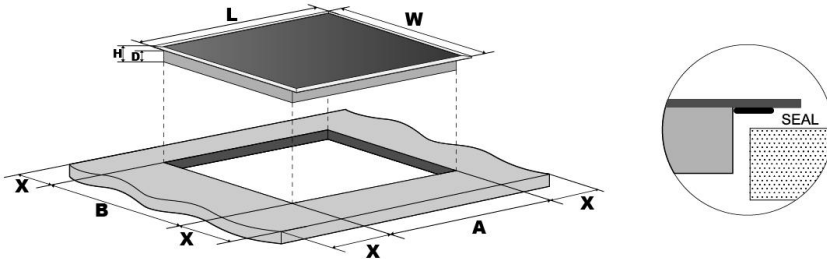
Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

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

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

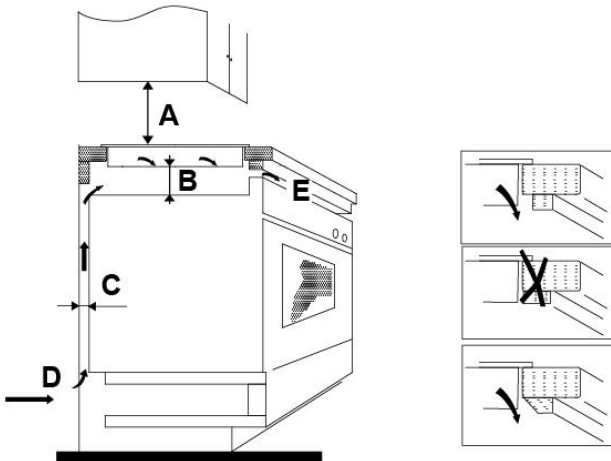


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.

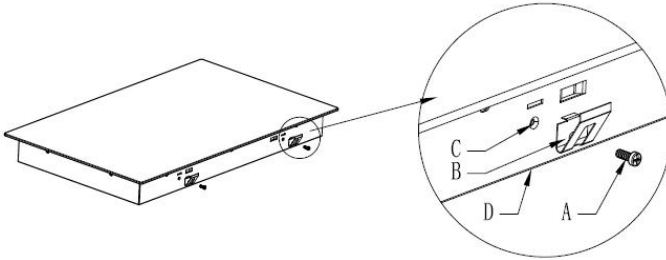


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

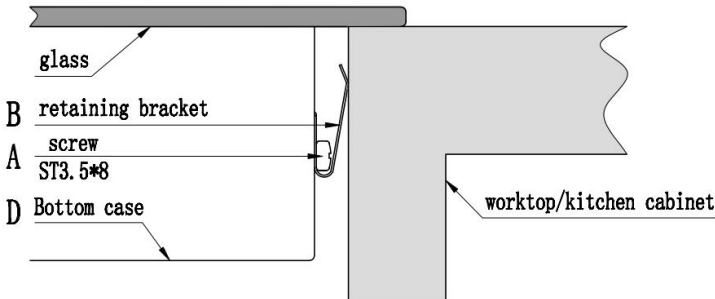
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case

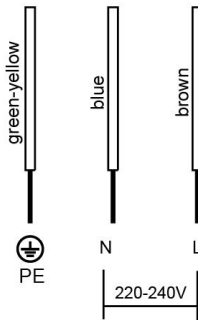


Cautions

1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.
We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Information on Domestic Electric Cooktops

	Symbol	Value	Unit
Model Identification		SCDV30S	
Type of glass		Ceramic Glass	
Number of zones		2	
Heating Technology Specifications (covering ceramic glass cooktop zones, conventional heating areas, and electric hob configurations)		Radiant Heating Zones	
For circular cooking zones/areas: effective heating diameter per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	Ø	Zone 1: 16.5 Zone 2: 20	cm
For non-circular cooking zones or areas: effective heating diameter per electric cooking zone/area, rounded to the nearest 5 mm.	L W	-- --	cm
Energy Consumption per Cooking Zone (expressed in energy per kilogram).	EC	Zone 1: 195.7 Zone 2: 192.3	Wh/ kg
Cooktop Energy Consumption	EC	194	Wh/kg

Warranty Exclusions

The warranty does not cover product wear and tear, nor any issues or damages resulting from:

- (1) superficial deterioration due to normal product wear;
- (2) defects or damage caused by contact of the product with liquids, or corrosion due to rust or insect infestation;
- (3) any accident, abuse, misuse, modification, disassembly, or unauthorized repair;
- (4) improper maintenance, use contrary to the product instructions, or connection to an incorrect voltage;
- (5) use of accessories not supplied or approved by the manufacturer;
- (6) removal of the product identification plate and/or serial number, which will void the warranty.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Product Warranty and Spare Parts Availability

In accordance with the applicable manufacturer's warranty terms, customer service support is provided free of charge. The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) within the European Economic Area is 2 years, subject to the warranty conditions applicable in your location. These warranty terms do not affect any other rights or claims you may have under local legislation.

Detailed information regarding the warranty duration and conditions in your country can be obtained from customer service, your point of sale, or our website: <https://www.schneiderconsumer.com>

Original spare parts that comply with the applicable Eco Design directive are available through customer service for a period of at least 4 years from the date your appliance was first placed on the market within the European Economic Area.

After-Sales Service

For technical assistance regarding a malfunction, please contact us at +33 4 88 78 59 99.



This product has been manufactured and sold under the responsibility of G3 CONCEPTS. Schneider, and the Schneider logo are trademarks used under license by G3 CONCEPTS.

All other products, services, company names, trademarks, trade names, product names, and logos referenced herein are the property of their respective owners.

Imported by: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de
la Tuilerie 77500 Chelles, France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
Email: formulaire.contact@g3concepts.fr

SCHNEIDER