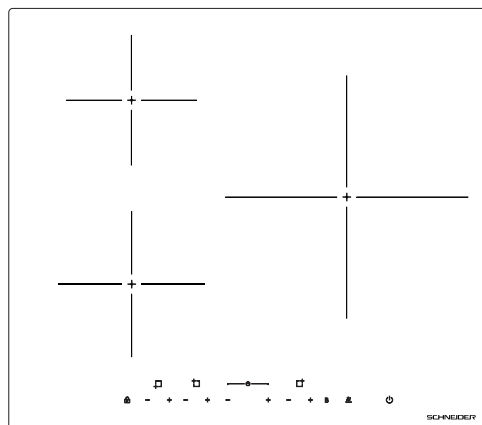




SCHNEIDER

PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'instructions

INDUKTIONSKOCHPLATTE Bedienungsanleitung

INDUCTIEKOOKPLAAT - Handleiding

PLACA DE INDUCCIÓN- Manual de instrucciones

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.

SCTI603BS

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque à Induction.

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 le chapitre Installation.

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'installation pour une future référence.

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance permanente .

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et

par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

MISE EN GARDE: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et

déclencher un incendie.

AVERTISSEMENT: Veuillez surveiller les cuissons. En particulier les cuissons de courte durée doivent être surveillées sans interruption.

Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

Ne pas utiliser un appareil de nettoyage à la vapeur.

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

Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles

d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

MISE EN GARDE: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

MISE EN GARDE: Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation

de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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

MISE EN GARDE : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre « BRANCHEMENT ELECTRIQUE » dans la notice

Pour l'entretien et nettoyage de l'appareil, se référer au chapitre « ENTRETIEN ET NETTOYAGE »

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 réseau électrique en norme avec mise à la terre est 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 mortels.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
 - Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil

peut entraîner un accident mortel.

Danger : Surface chaude

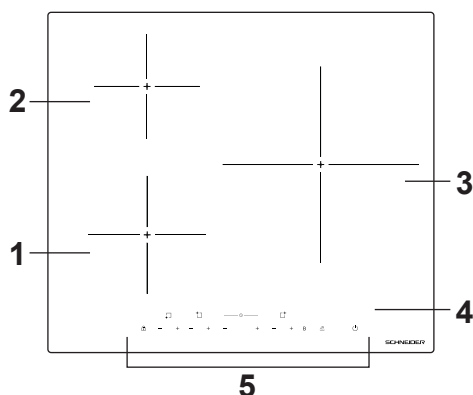
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- 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.

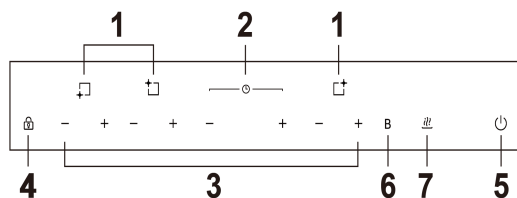
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

Présentation du produit

Vue de dessus



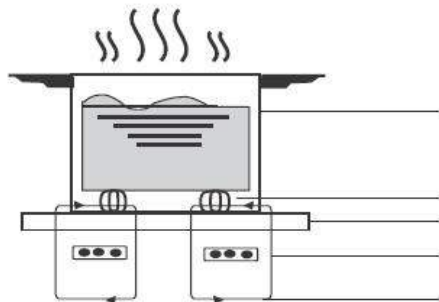
1. Zone 2000 W, en boost 2600 W
2. Zone 1500 W, en boost 1800 W
3. Zone 2500 W, en boost 3500 W
4. Dessus vitrocéramique
5. Panneau de contrôle



1. Sélection du foyer
2. Minuterie
3. Réglage de puissance / minuterie
4. Sécurité enfants
5. Touche ON / OFF
6. Fonction Boost
7. Maintien au chaud

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par l'échauffement de la surface du verre. Le verre devient chaud parce qu'il est réchauffé par la casserole.



Marmite en fer

Circuit magnétique

Plaque vitrocéramique

Bobine d'induction

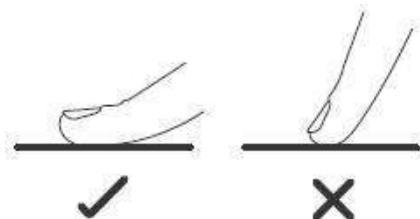
Courant induit

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».
- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

Utilisation des touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer.
- Utilisez le bout rond de votre doigt, pas à son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'une touche est enregistrée.
- Assurez-vous que les commandes sont toujours propres et sèches, et qu'il n'y a aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) qui les couvre. Même un mince film d'eau peut compliquer l'utilisation des commandes sensibles.



Choisir le bon ustensile de cuisson

- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction. Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Mettez un peu d'eau dans la casserole.
 2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

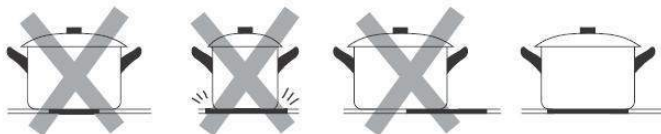


• Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

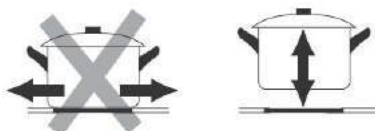
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



Assurez-vous que le fond de votre casserole est lisse, repose à plat contre le verre et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que la sérigraphie de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une marmite de taille légèrement supérieure à la taille du foyer sera le plus efficace. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être réduite. Une marmite inférieure à 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les glissez pas, ou elles risqueraient de rayer le verre.



Dimensions des ustensiles de cuisson

Les foyers s'adaptent, jusqu'à une certaine limite, aux dimensions de votre ustensile de cuisson (poêle, casserole, ...). Cependant, le fond de cet ustensile doit avoir un diamètre minimum afin d'être détecté. Ce diamètre minimum dépend de la taille du foyer. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez l'ustensile au centre du foyer.

Le diamètre minimum (fond) des ustensiles en fonction des foyers est le suivant :

Foyer 1 : 120 mm

Foyer 2 : 100 mm

Foyer 3 : 180 mm

Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

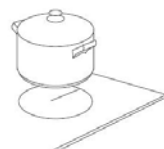
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

L'avertisseur sonore émet un signal et tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est prête à l'usage.



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 soient propres et secs.



3. Régler la puissance en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

• Si vous n'effectuez pas de réglage dans la minute qui suit, la plaque à induction sera automatiquement éteinte. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

• Vous pouvez modifier la puissance à tout moment pendant la cuisson.



Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

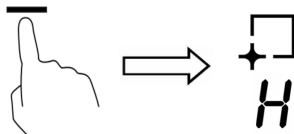
- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée est détectée sur la zone de cuisson.

L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. **Éteignez la zone de cuisson** en appuyant sur la touche «-» jusqu'à la puissance « 0 ». Assurez-vous que l'écran affiche « 0 », puis affiche « H ».

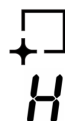


2. Éteignez la plaque de cuisson en touchant la commande Marche / Arrêt.



3. Attention aux surfaces chaudes

H montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre. Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour économiser de l'énergie.

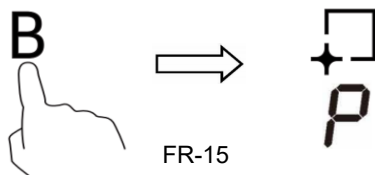
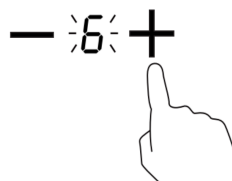


Utilisation de la fonction Boost

Boost est la fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus importante pendant 5 minutes. Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

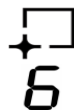
Utilisation de la fonction Boost

1. Touchez « - » ou « + » pour activer la zone que vous souhaitez utiliser, un indicateur à côté de la touche clignote.
2. Touchez le bouton Boost, le foyer commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.

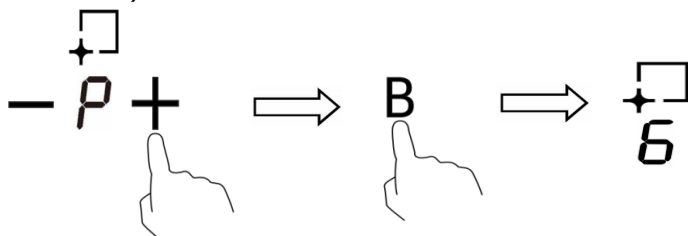


FR-15

3. La puissance Boost durera 5 minutes et ensuite la zone revient automatiquement à la puissance réglée précédemment (avant la fonction Boost).

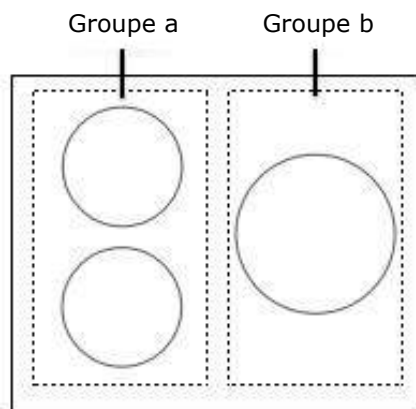


4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost, touchez « - » ou « + » de la zone en question, un indicateur à côté de la touche clignote. Puis appuyez sur la touche Boost. La zone reviendra à la puissance réglée précédemment (avant la fonction Boost).



Restrictions lors de l'utilisation

Les 3 zones de cuisson sont divisées en deux groupes. Dans le groupe A comportant 2 zones, lorsque le mode boost est activé sur un des foyers, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au niveau de puissance 5 au maximum. Autrement les symboles "P" et "9" clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée et la puissance de cuisson sera automatiquement limitée sur le niveau 9, la puissance max en mode normal.

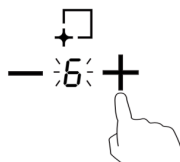
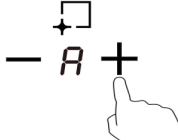


Utilisation du maintien au chaud

La fonction Maintien au chaud permet de garder les aliments au chaud.

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez activer la fonction Maintien au chaud. Un indicateur à côté de la touche clignotera.

2. Touchez le bouton ii?, l'indicateur du foyer affichera "A".



3. Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de

sélection du foyer, puis appuyez sur le bouton ii?. Le foyer est réglé à la puissance « 0 ».

Sécurité enfants

- Vous pouvez verrouiller les commandes afin d'empêcher une utilisation involontaire (par exemple des enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes

Touchez la commande de verrouillage des touches. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Pour déverrouiller les commandes

1. Vérifiez que la plaque de cuisson à induction est allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage des touches pendant un certain temps.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.



Lorsque la plaque de cuisson est en mode de verrouillage, toutes les commandes sont verrouillées sauf la commande ON/OFF, vous pouvez toujours éteindre la plaque de cuisson à induction avec la commande ON/OFF en cas d'urgence, mais vous devez déverrouiller la plaque de cuisson avant la prochaine utilisation.

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de

la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de chauffer.

Détection de petits objets

Lorsque la taille d'une casserole est inadaptée ou si la casserole n'est pas magnétique (par exemple en aluminium), ou certains autres petits éléments (par exemple couteau, fourchette, clés) ont été laissés sur la plaque, la plaque de cuisson passe automatiquement en mode veille pendant 1 minute. Le ventilateur maintiendra la cuisson au ralenti de la plaque à induction à nouveau pendant 1 minute.

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection pour votre plaque de cuisson à induction. L'appareil s'arrête automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est limité et indiqué dans le tableau ci-dessous :

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

Lorsqu'une marmite est retirée, la plaque à induction arrête la cuisson immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



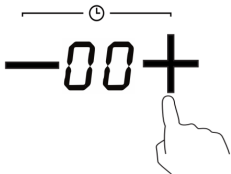
Les personnes avec un stimulateur cardiaque devraient consulter leur médecin avant d'utiliser cet appareil.

Utilisation de la minuterie

- Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :
- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucun foyer lorsque le temps est écoulé.
 - Vous pouvez la régler pour éteindre un foyer une fois que le temps programmé est écoulé.
 - Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme un minuteur

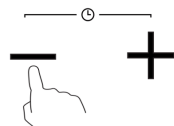
- Si vous ne sélectionnez aucun foyer**
1. Vérifiez que la plaque de cuisson est allumée.



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

2. Touchez les commandes « - » ou « + » de la minuterie, l'indicateur de minuterie se met à clignoter et « 00 » apparaît dans l'écran de la minuterie.

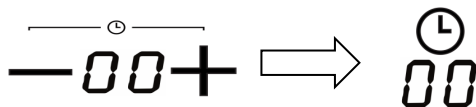
3. Régler la durée en appuyant sur la commande « - » ou « + » de la minuterie



Astuce : appuyer sur la commande « - » ou « + » de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter de 1 minute.

Maintenez la commande « - » ou « + » de la minuterie enfoncée pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

4. Pour annuler la minuterie, appuyez sur les commandes "-" ou "+" de la minuterie et faites défiler jusqu'à "0", la minuterie est annulée, le "00" s'affiche dans l'affichage des minutes.



5. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur indique le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

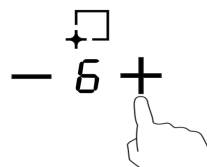


6. Un avertisseur sonore retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indique « - - » quand la durée réglée est écoulée.

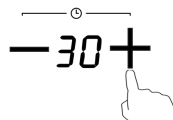


Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

1. Touchez la commande « - » ou « + » du foyer pour lequel vous souhaitez régler le minuteur (par ex. zone 2) et ajuster la puissance de cuisson si nécessaire.

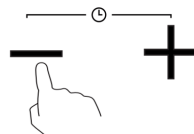


2. Toucher la commande « - » ou « + » du minuteur,



l'indicateur du minuteur se met à clignoter et « 00 » apparaît dans l'écran.

3. Réglez la durée souhaitée en appuyant sur la commande « - » ou « + » du minuteur



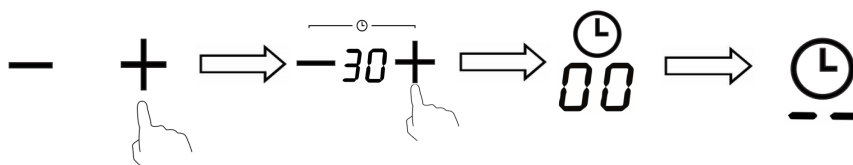
4. Lorsque le minuteur est réglé, il démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur indique le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.



Remarque : le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allume pour indiquer que cette zone est sélectionnée.



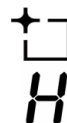
5. Pour annuler la minuterie, touchez le "-" ou "+" de la zone de cuisson concernée, puis appuyez sur les commandes "-" ou "+" du minuteur et faites défiler jusqu'à "0", le minuteur est annulé, "00" s'affiche, puis "--" dans l'affichage du minuteur.



6. Quand le temps du minuteur est expiré, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affichera "H".



Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner normalement si elles ont été allumées en parallèle.



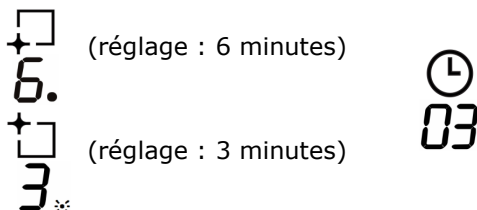
Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

Voir étapes 1-3 ci-dessus à répéter pour chaque zone.

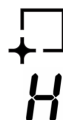
1. Si cette fonction est utilisée pour plusieurs zones de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.
(Par exemple, si le réglage du minuteur pour la zone 2 est de 3 minutes, et de 6 minutes pour la zone 1, l'indicateur du minuteur affichera "3".)

REMARQUE: Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur du minuteur affiche la durée de la zone de cuisson affectée.

Si vous voulez vérifier le réglage de l'autre zone de cuisson, appuyez sur les boutons de contrôle "-" ou "+" du foyer correspondant, Le minuteur indiquera la durée réglée.



2. Lorsque le minuteur de cuisson expire, le foyer correspondant s'éteindra automatiquement et affichera "H".



REMARQUE: Si vous voulez changer le temps une fois que le minuteur est réglé, vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

Consignes de cuisson



Faites attention quand vous faites frire car l'huile et la graisse chauffent très rapidement, particulièrement si vous utilisez la fonction Boost. À des températures extrêmement élevées, l'huile et la graisse s'enflamment spontanément, et cela causerait un risque d'incendie.

Conseils pour la cuisson

- Lorsque la nourriture arrive à ébullition, réduisez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduit le temps de cuisson et économise de l'énergie en retenant la chaleur.
- Réduisez la quantité de liquide ou de graisse pour diminuer les temps de cuisson.
- Commencez la cuisson à haute température et réduisez le réglage lorsque l'aliment est réchauffé.

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les

bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur-cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

1. Placez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Chauffez une poêle à frire à fond épais.
3. Badigeonnez les deux côtés du steak avec de l'huile. Arrosez d'un peu d'huile dans la poêle chaude et puis déposez la viande dans la poêle chaude.
4. Tournez le steak une seule fois pendant la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur du steak et de la cuisson que vous souhaitez. Le temps peut varier d'environ 2 à 8 minutes de chaque côté. Appuyez sur le steak pour évaluer comment il est cuit – plus il semble ferme plus il sera « bien cuit».
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments rapidement. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs fois.
3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Faites cuire toutes les viandes en premier, réservez et gardez au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds, mais encore croquants, tournez la zone de cuisson à un réglage inférieur, retournez la viande dans la poêle et ajoutez votre sauce.
6. Mélangez les ingrédients doucement pour vous assurer qu'ils sont chauffés à l'intérieur.
7. Servir immédiatement.

Réglages de puissance

Les paramètres ci-dessous sont uniquement des indications. Le réglage exact dépend de plusieurs facteurs, dont vos batteries de cuisine et la quantité que vous cuisinez. Faites des essais avec la plaque à induction pour trouver les réglages qui vous conviennent le mieux.

Réglage de puissance	Convient à
1-2	• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • réchauffement lent
3-4	• réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5-6	• crêpes
7-8	• faire sauter • cuisson des pâtes
9	• sautés • saisir • porter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre) Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures	• Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de

	immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez-vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu. 4. Suivez les étapes 2 à 4« les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus	nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyeur sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et rangez-la toujours en toute sécurité et hors
--	--	---

		de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	• La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.

Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.	Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).	Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.

La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.	Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.	Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.
Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.	Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.

La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)	Défaut technique.	Veillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.
---	-------------------	--

Contrôle et affichage du défaut

Si une anomalie apparaît, la plaque à induction entre en mode sécurité automatiquement et affiche les codes erreurs correspondants :

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine	Veillez contacter le fournisseur.

	d'induction	
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes courantes.
Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tous dangers et dommages à la plaque de cuisson à induction.

Spécification technique

Plaque de cuisson	SCTI603BS
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~50-60Hz
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L x W x H(mm)	590 X 520 X 60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

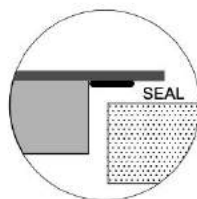
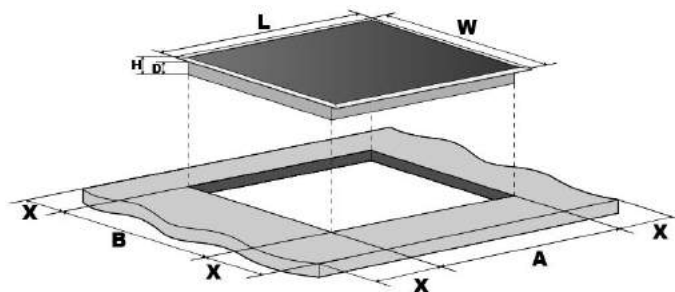
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,47 W.

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

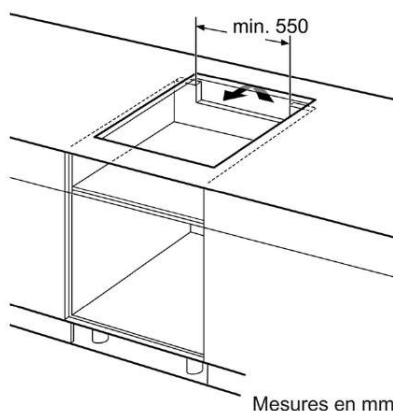
Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Aux fins d'installation et d'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être prévu autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit supérieur à 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :



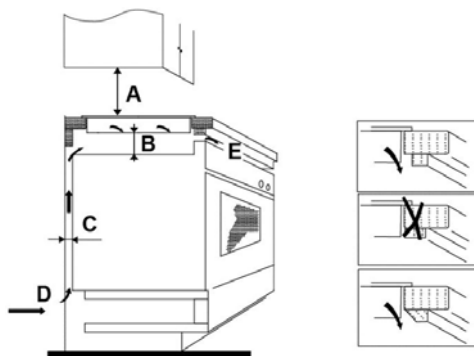
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini



Dans tous les cas, assurez-vous que la plaque de cuisson à Induction est bien aérée et que l'entrée d'air et la sortie ne sont pas bloquées. Assurez-vous que la plaque de cuisson à induction est en bon état. Comme indiqué ci-dessous



Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.



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

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis
- le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur

- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation se conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables
- un sectionneur adéquat fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique est intégré dans le câblage permanent, monté et placé afin de se conformer aux règles d'installation locales et règlements. Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage permettent cette variation des exigences)
- le client pourra facilement accéder au sectionneur une fois la plaque de cuisson installée
- en cas de doute concernant l'installation et les règlements, renseignez-vous auprès des autorités locales.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant la zone de cuisson.

Lorsque vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

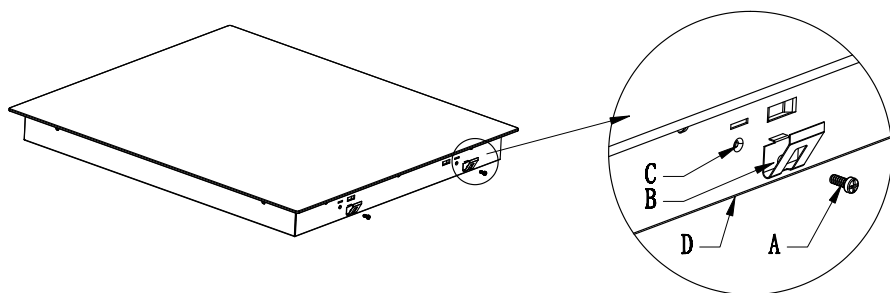
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque de cuisson
- le sectionneur est facilement accessible par le client

Avant de placer les pattes de fixation

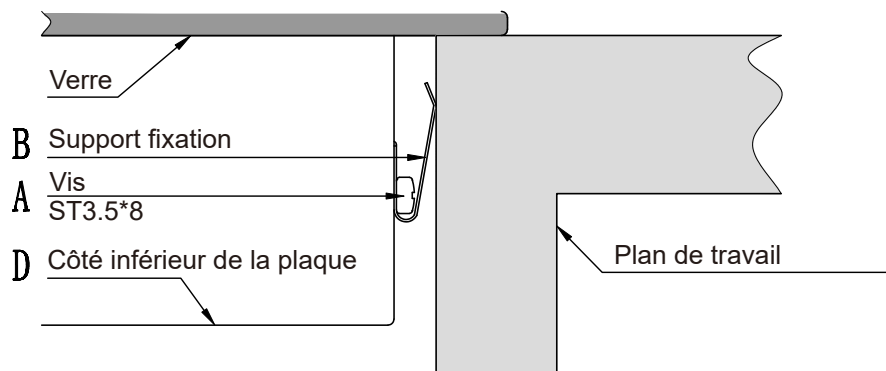
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

Fixez la plaque de cuisson sur le plan de travail par 4 équerres vissées sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.



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



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou un technicien. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.
3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'une meilleure dissipation de la chaleur puisse être garantie pour améliorer sa fiabilité.
4. Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux d'encastrement doivent résister à la chaleur.

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



Cette plaque de cuisson doit être branchée à l'alimentation électrique uniquement par une personne qualifiée.

Avant de brancher la plaque de cuisson à la prise de courant, vérifiez que :

1. le système de câblage intérieur est adapté pour la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

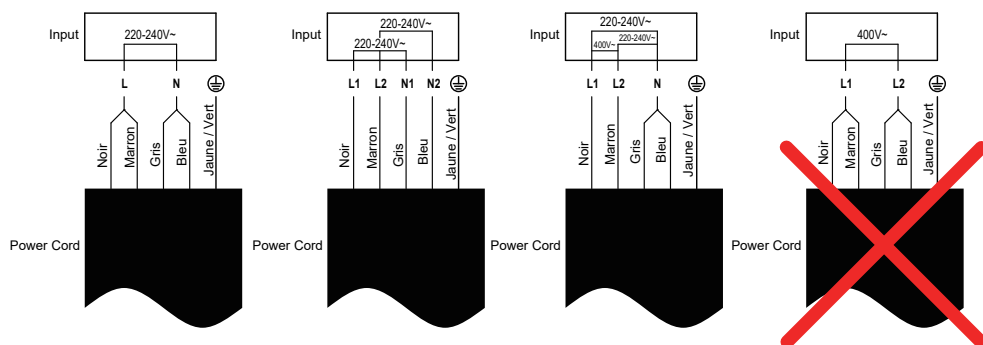
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

Le câble d'alimentation ne doit pas toucher les parties chaudes et doit être placé de sorte que sa température ne dépasse pas 75°C en tout point.



Vérifiez avec un électricien si le système de câblage intérieur est adapté sans modifications. Les modifications doivent uniquement être effectuées par un électricien qualifié.

L'alimentation électrique doit être branchée en conformité avec la norme pertinente, ou un disjoncteur unipolaire. La méthode de branchement est illustrée ci-dessous.



- si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.

- si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

- l'installateur doit s'assurer qu'un

raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

- le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.



Mise au rebut : Ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères. La collecte de tels déchets se fait séparément car un traitement spécial est nécessaire.

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2012/19/EU pour les déchets électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant résulter autrement d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une élimination des déchets spécialisée. Pour toute information concernant le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit renseignez-vous auprès de votre municipalité, votre déchetterie ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre déchetterie ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI603BS	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
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 : 18 Zone 2 : 16 Zone 3 : 30	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 : 192.3 Zone 2 : 194.9 Zone 3 : 190.9	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	192.7	Wh/kg

GARANTIE

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

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

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

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

Herzliche Glückwünsche für den Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen, dass Sie sich die Zeit nehmen, dieses Benutzerhandbuch / Installationshandbuch zu lesen, damit Sie vollständig verstehen, wie es ordnungsgemäß installiert und betrieben wird.

Lesen Sie zur Installation das Kapitel Installation.

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

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch bestimmt.

VORSICHT: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder

geistiger Leistungsfähigkeit
oder mangelnder Erfahrung und
mangelndem Wissen, sofern sie
unter Aufsicht gestellt wurden
oder Anweisungen zur sicheren
Verwendung des Geräts
erhalten haben und die damit
verbundenen Gefahren
verstehen. Kinder dürfen nicht
mit dem Gerät spielen.
Reinigung und Wartung durch
den Benutzer sollten nicht von
Kindern ohne Aufsicht
durchgeführt werden.

VORSICHT: Wenn Sie
Lebensmittel mit Fett oder Öl
unbeaufsichtigt auf einem
Kochfeld lassen, kann dies
gefährlich sein. Ein Feuer starten.

WARNUNG: Bitte achten Sie auf das Kochen. Insbesondere das Kurzzeitkochen muss ohne Unterbrechung überwacht werden.

Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.

Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern halten Sie das Gerät an und decken Sie die Flammen ab, z. B. mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke.

VORSICHT: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

Das Gerät darf nicht mit einem

externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden. Es wird empfohlen, keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da diese heiß werden können.

Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.

In der festen Leitung muss gemäß den Regeln ein Mittel zum Trennen vom Stromversorgungsnetz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte aller Pole vorgesehen sein Installation.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder

ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

VORSICHT: Risiko

Feuer: Gegenstände nicht auf Kochflächen lagern.

VORSICHT: Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Kochgeräts entworfenen oder vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung angegebenen Kochfeldschutzvorrichtungen oder die Kochfeldschutzvorrichtungen, in das Gerät integriert. Benutzen ungeeignete Schutzvorrichtungen können zu Unfällen führen. Schalten Sie den Tisch nach Gebrauch aus mittels seiner Steuervorrichtung und nicht auf den Pan-Detektor verlassen.

VORSICHT: Stellen Sie sicher,
dass das Gerät von der
Stromversorgung getrennt ist,
bevor Sie die Lampe

austauschen, um die Gefahr
eines Stromschlags zu
vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen
der Glastür des Kochfelds keine
sehr abrasiven Reinigungsmittel
oder Hartmetallschaber, da
diese die Oberfläche zerkratzen
und das Glas zersplittern
lassen.

Für den elektrischen Anschluss
verweisen beim Kapitel
" ELEKTRISCHE VERBINDUNG "
in der Packungsbeilage
Informationen zur Wartung und

Reinigung des Geräts finden Sie
im Kapitel
"WARTUNG UND REINIGUNG"

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein normales Stromnetz mit Erdung ist obligatorisch.
- Änderungen am Hausverkabelungssystem können nur von vorgenommen werden ein qualifizierter Elektriker.
- Die Nichtbeachtung dieses

Hinweises kann zu tödlichen Stromschlägen führen.

Gesundheitsrisiken

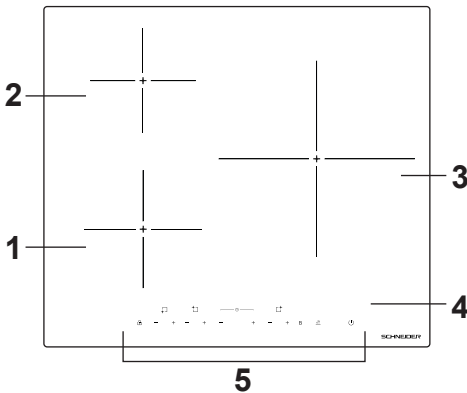
- Dieses Gerät entspricht den Standards von elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (z. B. Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht davon betroffen sind. das elektromagnetische Feld.
- Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem tödlichen Unfall führen.

Gefahr: Heiße Oberfläche

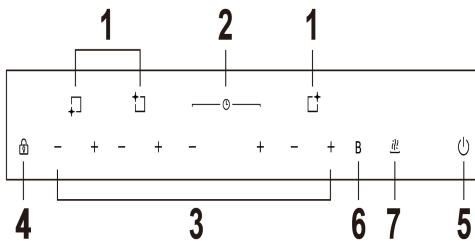
- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als das entsprechende Kochgeschirr nicht in Kontakt mit dem Induktionsglas, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Topfgriffe können sich heiß anfühlen. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere Kochplatten hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.

Produktpräsentation

Draufsicht



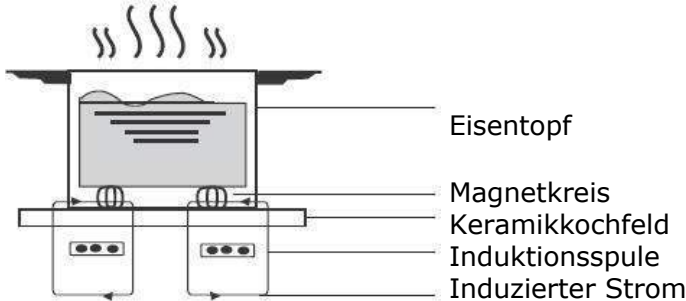
- 1. 2000 W Zone, 2600 W Boost
- 2. 1500 W Zone, 1800 W Boost
- 3. 2500 W Zone, 3500 W Boost
- 4. Keramikplatte
- 5. Schalttafel



- 1. Auswahl des Fokus
- 2. Timer
- 3. Power / Timer-Einstellung
- 4. Kindersicherheit
- 5. An / aus Schalter
- 6. Boost-Funktion
- 7. Warm halten

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es wirkt durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, und nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird heiß, weil es von der Pfanne erwärmt wird.

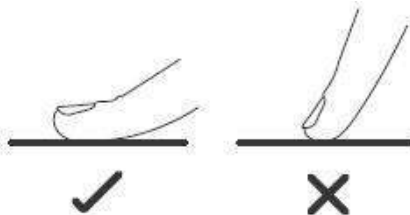


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und beachten Sie dabei insbesondere die „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien, die sich möglicherweise noch auf Ihrem Induktionskochfeld befinden.

Verwenden der Steuertasten

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührungen, sodass Sie nicht drücken müssen.
- Verwenden Sie das runde Ende Ihres Fingers, nicht das Ende.
- Sie hören jedes Mal einen Piepton, wenn ein Schlüssel registriert wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und dass keine Gegenstände (z. B. Utensilien oder Lappen) sie bedecken. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Verwendung der Sensorsteuerung erschweren.



Auswahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem für die Induktion geeigneten Boden.

Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder am Boden der Pfanne.

- Sie können überprüfen, ob Ihr Behälter geeignet ist, indem Sie den Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten auf den Boden der Pfanne. Bei Anziehung ist die Pfanne zur Induktion geeignet.

- Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne.

2. Ja U blinkt nicht auf dem Bedienfeld und das Wasser erwärmt sich, die Pfanne ist geeignet.

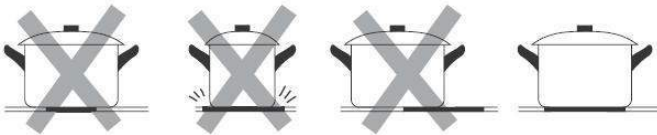
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.



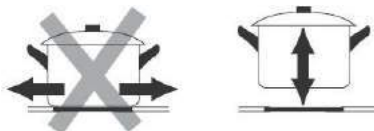
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einer gekrümmten Basis.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Topfes glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen mit einem Durchmesser, der größer ist als der Siebdruck des ausgewählten Bereichs. Die Verwendung eines Topfes, der etwas größer als der Kamin ist, ist am effektivsten. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann sich die Effizienz verringern. Ein Topf kleiner als 140 mm wird vom Kochfeld möglicherweise nicht erkannt. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.



Heben Sie immer die Pfannen an das Induktionskochfelds - schieben Sie sie nicht, da sie sonst das Glas zerkratzen können.



Abmessungen der Kochutensilien

Die Kochplatten passen sich bis zu einem gewissen Grad an die Abmessungen Ihres Kochgeräts (Pfanne, Topf usw.) an. Der Boden dieses Utensils muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, um erkannt zu werden. Dieser Minstdurchmesser hängt von der Größe des Kamins ab. Stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Feuerraums, um die beste Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen.

Der Minstdurchmesser (unten) der Utensilien in Abhängigkeit von den Kochplatten ist wie folgt:

Fokus 1: 120 mm

Fokus 2: 100 mm

Fokus 3: 180 mm

Verwenden Sie Ihr Induktionskochfeld

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Drücken Sie den Ein / Aus-Regler.

Der Summer piept und alle Anzeigen zeigen "-" oder "- -" an, um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld betriebsbereit ist.

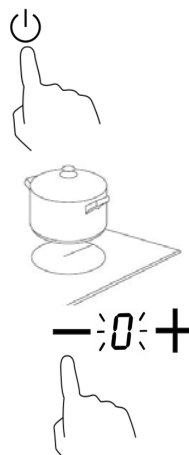
2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

3. Stellen Sie die Leistung durch Drücken der Taste "-" oder "+" ein.

- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Einstellung vornehmen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen von Schritt 1 von vorne beginnen.

- Sie können die Leistung jederzeit während des Kochens ändern.



Ja blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Es bedeutet, dass:

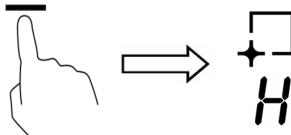
- Sie haben die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt oder,
- Die Pfanne, die Sie verwenden, ist nicht zum Induktionskochen geeignet.
- Die Pfanne ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

Das Kochfeld heizt sich erst auf, wenn in der Kochzone eine entsprechende Pfanne erkannt.

Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf gestellt wird.

Wenn das Kochen beendet ist

1. **Kochzone ausschalten** durch Drücken der Taste "-", bis die Leistung "0" ist. Stellen Sie sicher, dass auf dem Bildschirm "0" und dann "H" angezeigt wird.

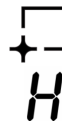


2. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Ein / Aus-Regler berühren.



3. Vorsicht vor heißen Oberflächen

H. zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt wird. Wenn Sie andere Töpfe heizen möchten, verwenden Sie den noch heißen Bereich, um Energie zu sparen.

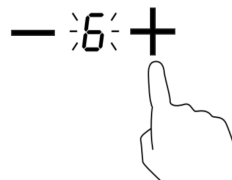


Verwenden der Boost-Funktion

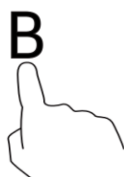
Boost ist die Funktion, die es erlaubt, eine Zone 5 Minuten lang mit höherer Leistung zu erhitzen. So können Sie leistungstärker und schneller kochen.

Verwenden der Boost-Funktion

1. Berühren Sie "-" oder "+", um die Zone zu aktivieren, die Sie verwenden möchten. Eine Anzeige neben der Schaltfläche blinkt.

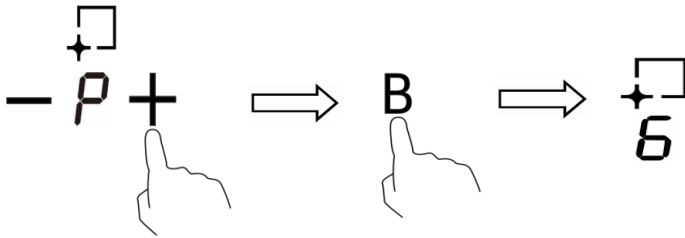


2. Berühren Sie die Boost-Taste. Der Kamin beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.



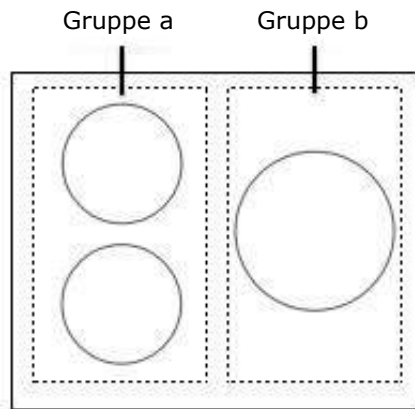
DE-15

3. Die Boost-Leistung dauert 5 Minuten, und dann kehrt die Zone automatisch zu der zuvor eingestellten Leistung zurück (vor der Boost-Funktion). 
4. Wenn Sie den Boost-Modus abbrechen möchten, berühren Sie "-" oder "+" der betreffenden Zone. Eine Anzeige neben der Taste blinkt. Drücken Sie dann die Boost-Taste. Die Zone kehrt zu der zuvor eingestellten Leistung zurück (vor der Boost-Funktion).



Nutzungsbeschränkungen

Die 3 Kochzonen sind in zwei Gruppen unterteilt. Wenn in Gruppe A mit 2 Zonen der Boost-Modus auf einer der Kochplatten aktiviert ist, stellen Sie zunächst sicher, dass die andere Kochplatte mit maximaler Leistungsstufe 5 arbeitet. Andernfalls blinken die Symbole "P" und "9" auf dem Bildschirm der ausgewählten Zone und die Kochleistung werden automatisch auf Stufe 9 begrenzt, die maximale Leistung im normalen Modus.

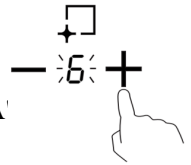
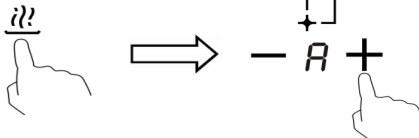


Mit warm halten

Die Funktion Warmhalten hält Lebensmittel warm.

1. Drücken Sie die Auswahl Taste für die Kochplatte, um die Funktion Warmhalten zu aktivieren. Eine Anzeige neben der Taste blinkt.

2. Berühren Sie die Schaltfläche ?? zeigt die Kochplattenanzeige "A"



3. Wenn Sie das Warmhalten abbrechen möchten, drücken Sie die Auswahlplatte für die Kochplatte und dann die Taste. ?? . Die Kochplatte ist auf "0" eingestellt.

Kindersicherheit

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Verwendung zu verhindern (z. B. Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, sind alle Steuerelemente außer dem EIN / AUS-Steuerelement deaktiviert.

Zum Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie die Sperrsteuerung Tasten. Auf der Timer-Anzeige erscheint „Lo“.

Zum Entsperren der Steuerelemente

1. Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre eine Weile.
3. Sie können jetzt Ihr Induktionskochfeld verwenden.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN / AUS-Regler gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall weiterhin mit dem EIN / AUS-Regler ausschalten, müssen jedoch die Kochplatte vor dem nächsten Gebrauch entriegeln.

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Induktionskochfeld überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch die Heizung.

Erkennung kleiner Objekte

Wenn die Größe einer Pfanne ungeeignet ist oder wenn die Pfanne nicht magnetisch ist (z. B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf der Platte liegen geblieben sind, wechselt das Kochfeld automatisch 1 Minute lang in den Standby-Modus. Der Lüfter hält das Induktionskochfeld 1 Minute lang wieder im Leerlauf.

Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung ist eine Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeit für die verschiedenen Leistungsstufen ist begrenzt und in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standardbetriebszeit (Stunde)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wenn ein Topf entfernt wird, hört das Induktionskochfeld sofort auf zu kochen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.



Personen mit einem Herzschrittmacher sollten ihren Arzt konsultieren, bevor sie dieses Gerät verwenden.

Timer verwenden

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Timer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer keine Kochplatten aus, wenn die Zeit abgelaufen ist.
- Sie können festlegen, dass eine Kochplatte nach Ablauf der programmierten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf 99 Minuten einstellen.

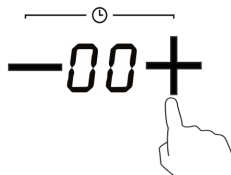
Verwenden des Timers als Timer

Wenn Sie keinen Haushalt auswählen

1. Überprüfen Sie, ob das Kochfeld eingeschaltet ist.

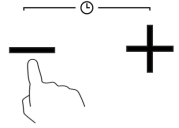
Hinweis: Sie können den Timer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

2. Berühren Sie die Timer-Regler „-“ oder „+“, die Timer-Anzeige blinkt und „00“ erscheint in der Timer-Anzeige.



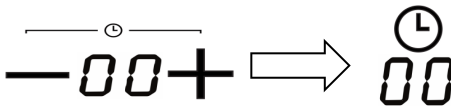
3. Stellen Sie die Dauer durch Drücken der Taste "-" oder "+" am Timer ein

Tipp: Drücken Sie einmal die Taste „-“ oder „+“ am Timer, um die Taste um 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen.



Halten Sie die Timer-Steuerung „-“ oder „+“ gedrückt, um sie um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

4. Um den Timer abubrechen, drücken Sie die Timer-Regler "-" oder "+" und scrollen Sie zu "0". Der Timer wird abgebrochen. "00" wird in der Minutenanzeige angezeigt.



5. Wenn der Timer eingestellt ist, wird der Countdown sofort gestartet. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

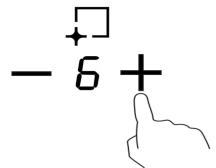


6. Ein Summer ertönt 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt „-“ an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

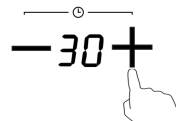


Einstellen des Timers zum Ausschalten eines Kamins

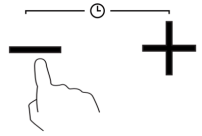
1. Berühren Sie den Regler „-“ oder „+“ der Kochplatte, für die Sie den Timer einstellen möchten (z. B. Zone 2), und stellen Sie gegebenenfalls die Kochleistung ein.



2. Berühren Sie den Timer-Befehl "-" oder "+", die Timer-Anzeige blinkt und "00" erscheint im Display.



3. Stellen Sie die gewünschte Dauer durch Drücken des Reglers ein "-" oder "+" des Timers

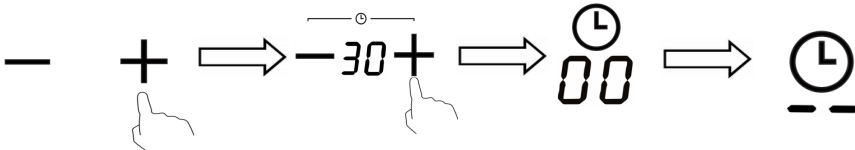


4. Wenn der Timer eingestellt ist, wird der Countdown sofort gestartet. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



Hinweis: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass diese Zone ausgewählt ist.

5. Um den Timer abzubrechen, öffnen Sie das "-" oder "+" der Kochzone. Drücken Sie dann die Timer-Steuerelemente "-" oder "+" und scrollen Sie zu "0". Der Timer wird abgebrochen, "00" wird angezeigt, dann "-" in der Timer-Anzeige.



6. Nach Ablauf der Timer-Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt „H“ an.



Die anderen Kochzonen funktionieren weiterhin normal, wenn sie parallel eingeschaltet wurden.

Einstellen des Timers zum Ausschalten mehrerer Kochplatten

Siehe Schritte 1-3 oben, um für jede Zone zu wiederholen.

1. Wenn diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwendet wird, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(Wenn die Timer-Einstellung für Zone 2 beispielsweise 3 Minuten und für Zone 1 6 Minuten beträgt, zeigt die Timer-Anzeige "3" an.)

HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Leistungsanzeige zeigt an, dass die Timer-Anzeige die Dauer der betroffenen Garzone anzeigt.

Wenn Sie die Einstellung der anderen Kochzone überprüfen möchten,

drücken Sie die Steuertasten "-" oder "+" der entsprechenden Kochplatte. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



(Einstellung: 6 Minuten)

6.



(Einstellung: 3 Minuten)

3



03

2. Wenn der TimerDie Garzeit läuft ab, die entsprechende Kochplatte schaltet sich automatisch aus und zeigt „H“ an.



H

HINWEIS: Wenn Sie die Zeit nach dem Einstellen des Timers ändern möchten, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Koch Anleitung



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erwärmen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öl und Fett spontan und es besteht Brandgefahr.

Kochtipps

- Wenn das Essen zum Kochen kommt, reduzieren Sie die Leistung.
- Mit einer Abdeckungreduziert die Garzeit und spart Energie durch Wärmespeicherung.
- Reduzieren Sie die Menge an Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen bei hohen Temperaturen und reduzieren Sie die Einstellung, wenn das Essen erneut erhitzt wird.

Niedrige Hitze, Reis kochen

- Das Sieden erfolgt unterhalb des Siedepunkts bei etwa 85 ° C, wenn die Blasen nur gelegentlich auf die Oberfläche der Kochflüssigkeit aufsteigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen, zarten Suppen und Eintöpfen, da sich die Aromen entwickeln, ohne das Essen zu verkochen. Sie sollten auch die Saucen auf Eibasis kochen und unter dem Siedepunkt eindicken.

- Für einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, ist möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste erforderlich, um sicherzustellen, dass die Speisen innerhalb der empfohlenen Zeit ordnungsgemäß gekocht werden.

Die Steaks anbraten

So kochen Sie saftige und leckere Steaks:

1. Legen Sie das Fleisch vor dem Kochen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Eine Pfanne mit starkem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Nieselregen Sie ein wenig Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch in die heiße Pfanne.
4. Das Steak während des Kochens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Zeit kann zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Tippen Sie auf das Steak, um festzustellen, wie gekocht es ist - je fester es aussieht, desto "gut gemacht" wird es sein.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einer heißen Platte liegen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Für die Pfannengerichte

1. Wählen Sie einen kompatiblen Wok mit flachem Boden mit Induktion oder einer großen Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Geräte vor. Essen schnell anbraten. Wenn Sie große Chargen kochen müssen, kochen Sie das Essen in mehreren Chargen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Kochen Sie zuerst alles Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn es heiß, aber immer noch knusprig ist, drehen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, drehen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Mischen Sie die Zutaten vorsichtig, um sicherzustellen, dass sie im Inneren erhitzt werden.
7. Sofort servieren.

Energieeinstellungen

Die folgenden Parameter sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und wie viel Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen zu finden, die für Sie am besten geeignet sind.

Rahmen Leistung	Passend für
1-2	• Aufwärmen kleiner Mengen empfindlicher Lebensmittel • schmelzen Schokolade, Butter und Lebensmittel, die schnell brennen • langsam köcheln lassen • langsame Erwärmung
3-4	• Aufwärmen • schnell köcheln lassen • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• Schlag • Nudeln kochen
9	• gebraten • greifen • Die Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Wartung und Reinigung

Was?	Wie? 'Oder was ?	Wichtig!
Täglich, Schmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Markierungen, Flecken verlassen von der Essen oder Überläufe nein süß auf dem Glas) Überläufe, Verschüttungen von Fondant und Zucker heiß auf dem Glas)	1. Schneiden Fütterung der Backblech. 2. Übernehmen Sie a Reiniger für Heiße Teller solange das glas ist immer noch heiß (aber nicht heiß!) 3. Spülen und trocknen mit einem sauberen Tuch oder ein Papiertuch. Zünde das wieder an Kochen. Entferne sie Schmutz	•Wann Lebensmittel elektrische Platte Kochen wird geschnitten, es wird kein geben Anzeige "Oberfläche heiß ", aber die Gegend Kochen kann noch sei heiß! Machen äußerst Warnung. • Schwämme bei einige scheuern Scheuertücher Nylon und Mittel

	sofort mit eine Scheibe Brot, ein Messer oder ein geeignete Rasierklinge für die Teller Induktionskochen in Glas, aber Vorsicht Sie tauchen auf heiß von der Kochen: 1. Schneiden Fütterung der Blech 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 ° und kratzen die Schmutz oder Flüssigkeit über die Oberfläche verteilen kalte Platte Kochen. 3. Reinigen Sie die Schmutz oder verschütten mit einem Papiertuch oder Gewebe. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 is 4 "die Verschmutzung von jeden Tag auf der Glas 'oben	abrasive Reinigung schwer würde riskieren Kratz das Glas. Lesen immer das Etikett um zu überprüfen, ob Ihre Reiniger oder Reiniger ist geeignet. • Nie verlassen sauberer Rückstand auf der Oberfläche von Kochen: Glasdose schmutzig werden. • Flecken entfernen links unten und zuckerhaltige Lebensmittel oder Überläufe von wie möglich. Wenn du lass sie abkühlen Glas können sie schwer zu entfernen sein oder auch bestimmt beschädigen die Glasoberfläche. • Reduzieren Sie das Risiko: wenn die Kappe von Sicherheit istzurückgezogen, die Klinge im Schaber ist scharf. Verwenden Sie es mit einem extreme Vorsichtsmaßnahme und Bewahren Sie es immer in auf sicher und raus
--	---	--

		des Umfangs von Kinder.
Überläufe weiter die Bestellungen taktil	1. Schneiden Fütterung der Backblech. 2. Absorbieren Sie die verschütten. 3. Wischen Sie die Oberfläche ab einige Bestellungen taktil mit einem Tuch oder ein sauberer Schwamm und feucht. 4. Wischen Sie den Bereich ab vollständig trocken mit einem Handtuch in Papier. 5. Das Kochfeld wieder anzünden Kochen.	• Das Backblech kann piepen und schalten Sie sich aus und die Schlüssel von Bestellung darf nicht nicht arbeiten in Vorhandensein von Flüssigkeit über. Stellen Sie sicher zum Abwischen der Oberfläche von Touch-Bedienelemente vor dem Einschalten der Backblech.

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Der Teller Induktion tun kann nicht sein auf.	Keine Energie elektrisch.	Stellen Sie sicher, dass die Platte Induktion ist verbunden mit Essen und was ist das? auf. Überprüfen Sie, ob es eine gibt Stromausfall in Ihrem Haus oder Bereich. Wenn du habe alles überprüft und die Problem bleibt bestehen, rufen Sie an ein qualifizierter Techniker.

Befehlstasten antworten nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Sektion "Benutze deinen Teller Induktionsherd "fürAnweisungen erhalten.
Touch- Steuerelemente sind schwer zu bedienen.	Möglicherweise befindet sich ein leichter Wasserfilm auf den Bedienelementen, oder Sie hätten Ihre Fingerspitze beim Berühren der Bedienelemente verwendet. Aufträge.	Stellen Sie sicher, dass die OberflächeTouch-Bedienelemente sind trocken und berühren Sie die Bedienelemente mit der runden Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten. Es werden ungeeignete Scheuerschwämme, Schleifmittel oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe „So wählen Sie das richtige Kochgeschirr aus“. Siehe "Wartung und Reinigung ".
Einige Pfannen machen Knistern oder Klickgeräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten verschiedener Metalle vibrieren anders).	Dies ist normal für Küchenutensilien und weist nicht auf einen Fehler hin.

Das Induktionskochfeld macht bei Verwendung bei einer Temperatureinstellung ein leises Brummen hoch.	Dies wird durch die Technologie des Induktionskochens verursacht.	Das ist normal, aber das Rauschen sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung senken.
Lärm von Ventilator kommen von Platte bei Induktion.	Ein Fan von integrierter Kühlung bei der Induktionskochfeld ist begann für Elektronik verhindern überhitzen. er kann dreh dich weiter selbst wenn du hast Schalten Sie die Platte aus Induktion.	Das ist normal und nicht erfordert keine Aktion. Geboren Ziehen Sie nicht den Stecker aus der Steckdose Induktionskochen Steckdose während der Lüfter gedreht.
Die Aufläufe nicht erhitzen und wird angezeigt bei der Bildschirm.	Das Induktionskochfeld funktioniert nicht kann das nicht erkennen Topf, weil sie ist nicht geeignet für Kochen von Induktion. Das Induktionskochfeld funktioniert nicht kann das nicht erkennen Topf, weil es ist zu klein für die Gegend kochen oder nicht richtig zentriert auf dem Gebiet.	Verwenden Sie Batterien von Küche zum Kochen von Induktion. Siehe Sektion "Wählen Sie das richtige Utensil Kochen ". Zentrieren Sie die Pfanne und Stellen Sie sicher, seine Basis entspricht der Größe der Kochzone.

Der Teller Induktion oder a Kochzone ausgeschaltet von sich selbst aus Weg unerwartet Pieptöne und a Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit einem oder zwei Zahlen in die Anzeige der Timer Kochen)	Technischer Fehler.	Bitte beachten Sie den Code der Buchstaben- und Zahlenfehler, Ziehen Sie den Stecker aus der Kochplatte Induktion von Wandstrom und Kontakt ein qualifizierter Techniker.
---	----------------------------	--

Fehlerprüfung und Anzeige

Wenn eine Anomalie auftritt, wechselt das Induktionskochfeld automatisch in den Sicherheitsmodus und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F3 / F4	Temperatursensor für Ausfall der Induktionsspule	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
F9 / FA	Temperatursensor Ausfall eines IGBT-Moduls.	Bitte wenden Sie sich an den Lieferanten.
E1 / E2	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung normal ist. Schalten Sie das Gerät ein, nachdem die Stromversorgung eingeschaltet ist normal.
E3	Temperaturhoher Sensor Spulentemperatur	Bitte kontaktieren sie Anbieter.

Das Obige bezieht sich auf die Bewertung und Inspektion häufiger Fehler.

Zerlegen Sie das Gerät nicht selbst, um alle Gefahren und Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden.

Technische Spezifikation

Kochplatte	SCTI603BS
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Installierte elektrische Energie	6600-7400 W.
Abmessungen L × W × H (mm)	590 x 520 x 60
Einbaumaße A × B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Gewichte und Abmessungen sind ungefähr. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte zu verbessern, daher können wir Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

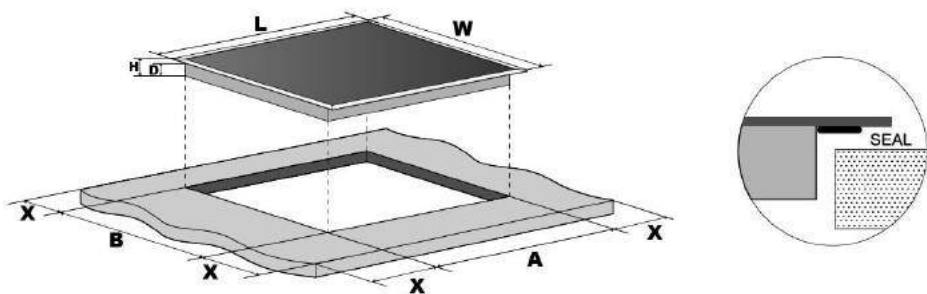
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,47 W.
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt: <20 Minuten.

Installation

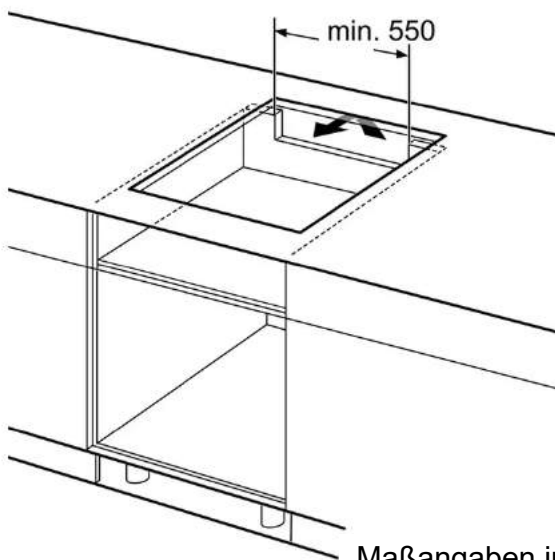
Wahl des Installationsmaterials

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Abbildung angegebenen Abmessungen aus. Für die Installation und Verwendung sollte mindestens 5 cm Platz um den Ausschnitt herum vorhanden sein. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte größer als 30 mm ist. Bitte Arbeitsplattenmaterialien auswählen

hitzebeständig, um Verformungen durch Wärmestrahlung von der Heizplatte zu vermeiden. Wie nachfolgend dargestellt :



L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini

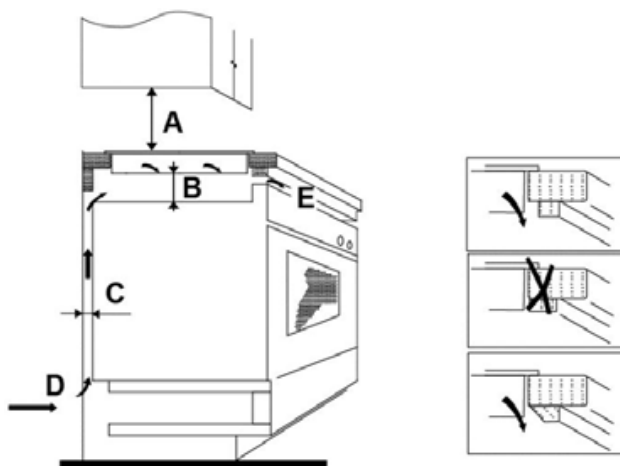


Maßangaben in mm

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie nachfolgend dargestellt



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen der Platte und dem Schrank über dem Kochfeld müssen mindestens 760 mm liegen.



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

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- Die Arbeitsplatte ist quadratisch und eben und keines der Strukturelemente stört die erforderlichen Räume
- Die Arbeitsplatte besteht aus hitzebeständigem Material
- wenn die Platte über a installiert ist Ofen, der Ofen hat einen eingebauten Lüfter
- Die Installation entspricht allen Freigabeanforderungen und den geltenden Normen und Vorschriften
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung ermöglicht, wird in die permanente Verkabelung integriert, montiert und platziert, um den örtlichen Installationsregeln und -vorschriften zu entsprechen.

Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen 3-mm-Luftspaltkontaktabstand in allen Polen (oder allen stromführenden [Phasen] Leitern) bieten, wenn die örtlichen Verdrahtungsregeln diese Variation der Anforderungen zulassen.

- der Kunde kann leicht auf den Trennschalter zugreifen, sobald das Kochfeld installiert ist
- Wenn Sie Zweifel an der Installation und den Vorschriften haben, wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden.
- Sie verwenden hitzebeständige, leicht zu reinigende Oberflächen (z. B. Keramikfliesen) für die die Kochzone umgebenden Wandflächen.

Wenn Sie das Kochfeld installiert haben, stellen Sie sicher, dass

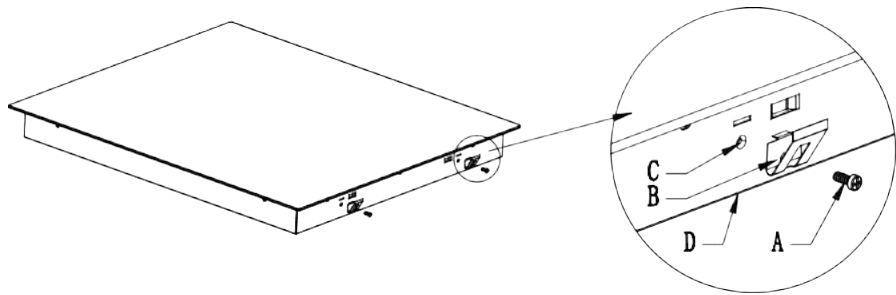
- Das Netzkabel ist nicht durch Schrank- oder Schubladen-Türen zugänglich
- Es gibt einen ausreichenden Frischluftstrom von außerhalb des Gehäuses zum Boden des Kochfelds
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Stauraum installiert ist, wird eine Wärmeschutzbarriere unter der Basis des Kochfelds installiert
- Der Trennschalter ist für den Kunden leicht zugänglich

Vor dem Platzieren der Halterungen

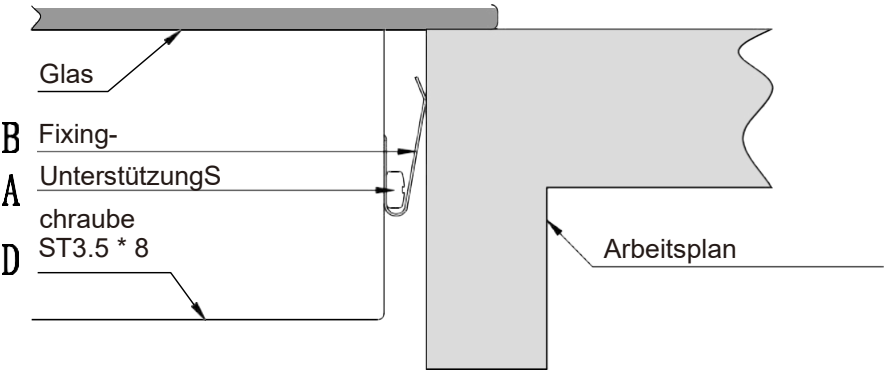
Das Gerät sollte auf eine flache, glatte Oberfläche gestellt werden (Verpackung verwenden). Drücken Sie nicht auf die Bedienelemente, die aus dem Kochfeld herausragen.

Standposition einstellen

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Installation mit 4 Halterungen an der Arbeitsplatte, die an der Unterseite des Kochfelds angeschraubt sind (siehe Abbildung).



BEIM	B.	VS	D.
Schraube	Montagehalterung	Befestigungsloch	Unterseite des Teller



Warnungen

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder einem Techniker installiert werden. Wir haben Fachleute zu Ihren Diensten. Führen Sie die Operation niemals alleine durch.
2. Das Kochfeld sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeableitung garantiert werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
4. Die Wand über der Plattenoberfläche und die Einbettungsmaterialien müssen hitzebeständig sein.

Schließen Sie das Kochfeld an die Stromversorgung an



Dieses Kochfeld darf nur über a an die Stromversorgung angeschlossen werden qualifizierte Person.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Kochfelds an die Steckdose Folgendes:

1. das System Die interne Verkabelung ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert
3. Die Kabelabschnitte des Netzteils können der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

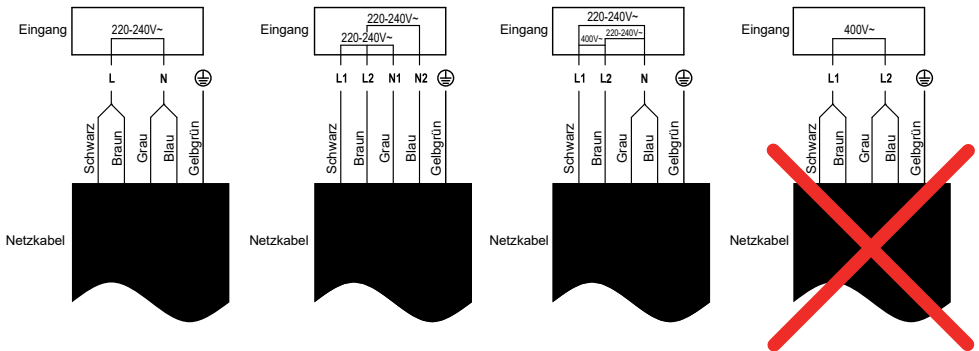
Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Steckvorrichtungen, um das Kochfeld an die Stromversorgung anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Brand führen kann.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 ° C überschreitet.



Fragen Sie einen Elektriker, ob das Innenverkabelungssystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Das Netzteil muss gemäß der einschlägigen Norm oder einem einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss der Kundendienst vom Kundendienst mit speziellen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.

- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Leistungsschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass eine korrekte elektrische Verbindung hergestellt wurde und die Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und von autorisierten Elektrikern ausgetauscht werden.



Entsorgung: Werfen Sie dieses Gerät nicht in den Papierkorb Hausfrauen. Die Sammlung solcher Abfälle erfolgt separat, da eine besondere Behandlung erforderlich ist.

Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (Elektro- und Elektronikaltgeräte) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäßen Umgang mit Abfällen aus diesem Produkt entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht als behandeltes Müllhausfrauen. Es muss zur Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten an die Sammelstelle zurückgegeben werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrem Recyclingzentrum oder dem Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrem Recyclingcenter oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Information über das Platten von elektrische Hausmannskost

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SCTI603BS	
Plattentyp		Induktion	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		3	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -bereiche, konventionelle Kochzonen, Elektroherde)		Induktionsk ochzonen	
Für kreisförmige Kochzonen oder - bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrischer Kochzone, auf 5 mm gerundet	Ö	Zone 1: 18 Zone 2: 16 Zone 3: 30	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrischer Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L. W.	- - - -	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EG Kochenelek trisch	Zone 1: 192.3 Zone 2: 194.9 Zone 3: 190,9	Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EG Tellerelektr isch	192.7	Wh / kg

Die Garantie gilt nicht für Verschleißteile des Produkts sowie für Probleme oder Schäden, die sich aus Folgendem ergeben:

- (1) Oberflächenverschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterungen durch Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten und durch Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) unbefugte Vorfälle, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, Demontage oder Reparatur;
- (4) Bei unsachgemäßer Wartung nicht gemäß den Anweisungen verwenden in Bezug auf das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht von der EU geliefert oder nicht genehmigt wurde Hersteller.

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

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

Gefeliciteerd voor de aanschaf van uw nieuwe bord bij Inductie.

We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding te lezen, zodat u volledig begrijpt hoe u deze op de juiste manier installeert en bedient.

Lees voor de installatie het hoofdstuk Installatie.

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

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

LET OP: Dit apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze onder constant toezicht staan.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder

door mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en

kennis op voorwaarde dat ze onder toezicht zijn geplaatst of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat ze de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

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

LET OP: Voedsel zonder toezicht op een kookplaat laten staan met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

WAARSCHUWING: let op het koken. In het bijzonder moet kort koken zonder onderbreking plaatsvinden.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Probeer brand **NOOIT** met water te blussen, maar zet het apparaat uit en bedek vervolgens de vlammen, bijvoorbeeld met een hoes of een blusdeken.

LET OP: Als het oppervlak gebarsten is, koppelt u het apparaat los van de stroomtoevoer om het risico op elektrische schokken te vermijden.

Gebruik geen stoomreiniger.

Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

Het wordt aanbevolen om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat te plaatsen, aangezien deze heet kunnen worden.

De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

Een manier om de verbinding met het elektriciteitsnet te verbreken met een contactopeningsafstand van alle polen moet worden voorzien in de vaste buis in overeenstemming met de installatieregels.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens klantenservice of personen met gelijkaardige kwalificatie om gevaar te vermijden.

INZET IN HOUDEN: Risico vuur: bewaar geen voorwerpen op kookoppervlakken.

LET OP: Gebruik alleen de beschermingsinrichtingen voor de kookplaat die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of die door de fabrikant van het toestel in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn aangegeven, of de beschermingsinrichtingen voor de kookplaat. geïntegreerd in het apparaat. Gebruik

ongeschikte
beveiligingsinrichtingen kunnen
tot ongevallen leiden.

Schakel de kookplaat na gebruik
uit met behulp van het
bedieningsapparaat en vertrouw
niet op de pannendetector.

LET OP: Zorg ervoor dat de
armatuur is losgekoppeld van de
voeding voordat u de lamp
vervangt om elk risico op
elektrische schokken te
voorkomen.

Gebruik geen zeer schurende
schoonmaakmiddelen of
hardmetalen schrapers om de
glazen deur van de kookplaat
schoon te maken, aangezien
deze krassen op het oppervlak
veroorzaken en het glas doen
versplinteren.

Voor de elektrische aansluiting,
se verwijzen Bij hoofdstuk
« ELEKTRISCHE AANSLUITING »
in de handleiding

Voor onderhoud en reiniging van
het apparaat, zie het hoofdstuk
"ONDERHOUD EN REINIGING"

Installatie

Risico op elektrische schokken

- Haal de stekker van de machine uit het stopcontact voordat u er werkzaamheden aan of onderhoud aan gaat uitvoeren.
- Aansluiting op een standaard elektrisch netwerk met aarding is verplicht.
- Wijzigingen aan het huisbedradingssysteem kunnen alleen worden uitgevoerd door

een gekwalificeerde elektricien.

- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot dodelijke elektrische schokken.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan elektromagnetische veiligheidsnormen.
- Mensen met een pacemaker of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen echter hun arts of de implantaatfabrikant te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken, om er zeker van te zijn dat hun implantaten er niet door worden aangetast. het elektromagnetische veld.
- Het niet opvolgen van dit advies kan een dodelijk ongeval tot gevolg hebben.

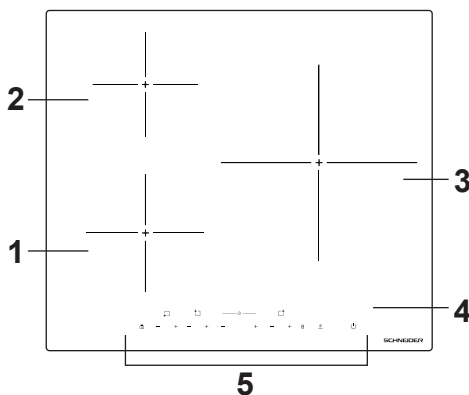
Gevaar: Heet oppervlak

- Tijdens gebruik komen de toegankelijke delen hiervan apparaat wordt heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan het geschikte kookgerei niet in contact met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- De handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pannen niet over andere kookplaten heen hangen. Houd handvatten buiten het bereik van kinderen.

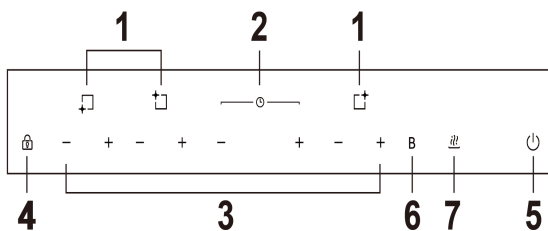
- Het niet opvolgen van dit advies kan brandwonden tot gevolg hebben.

Productpresentatie

Bovenaanzicht



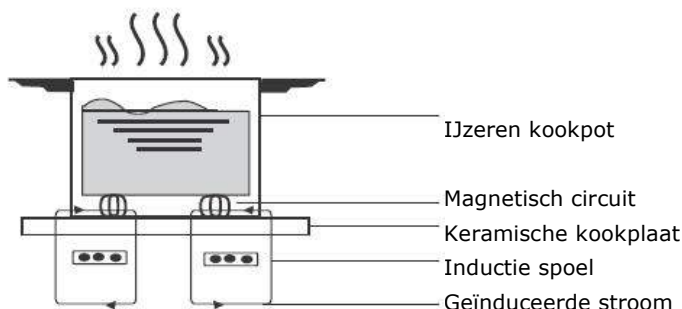
1. 2000 W zone, 2600 W boost
2. 1500 W zone, 1800 W boost
3. 2500 W zone, 3500 W boost
4. Keramisch blad
5. Controlepaneel



1. De focus selecteren
2. Timer
3. Power / timer-instelling
4. Kinder veiligheid
5. Aan / uit knop
6. Boost-functie
7. Blijf warm

Een woord over koken op inductie

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en zuinige kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen die direct in de pan warmte produceren, in plaats van indirect door het oppervlak van het glas te verwarmen. Het glas wordt heet doordat het wordt opgewarmd door de pan.

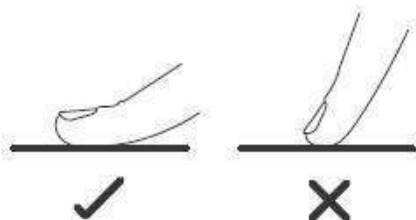


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat in gebruik neemt

- Lees deze handleiding en let in het bijzonder op "Veiligheidsinstructies".
- Verwijder eventuele beschermfolie die mogelijk nog op uw inductiekookplaat zit.

Met behulp van de bedieningstoetsen

- De bedieningselementen reageren op aanraking, dus u hoeft niet op te drukken.
- Gebruik het ronde uiteinde van uw vinger, niet het uiteinde ervan.
- Elke keer dat een sleutel wordt geregistreerd, hoort u een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. Keukengerei of lappen) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan het moeilijk maken om de sensortoetsen te gebruiken.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie.

Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

- U kunt controleren of uw container geschikt is door de magneettest uit te voeren. Verplaats een magneet naar de bodem van de pan

Indien aangetrokken, is de pan geschikt voor inductie.

- Als u geen magneet heeft:

1. Doe een beetje water in de pan.
2. Ja  knippert niet op het bedieningspaneel en het water warmt op, de pan is geschikt.

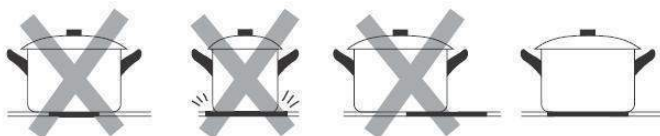
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.



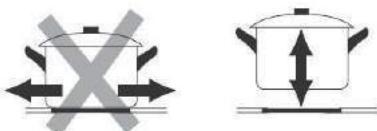
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, vlak tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen met een diameter die groter is dan de zeefdruk van het geselecteerde gebied. Het is het meest effectief om een pan te gebruiken die iets groter is dan de grootte van de haard. Als u een kleinere pot gebruikt, kan de efficiëntie afnemen. Een pan kleiner dan 140 mm wordt mogelijk niet gedetecteerd door de kookplaat. Centreer uw pan altijd op de kookzone.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat - verschuif ze niet, anders kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen kookgerei

De kookplaten passen zich tot op zekere hoogte aan aan de afmetingen van uw kookgerei (pan, steelpan, enz.). De onderkant van dit gebruiksvoorwerp moet echter een minimale diameter hebben om te worden gedetecteerd. Deze minimale diameter is afhankelijk van de grootte van de haard. Om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen, plaatst u het kookgerei in het midden van de vuurkist.

De minimumdiameter (onderkant) van keukengerei, afhankelijk van de kookplaten, is als volgt:

Focus 1: 120 mm

Focus 2: 100 mm

Focus 3: 180 mm

Je inductiekookplaat gebruiken

Om te beginnen met koken

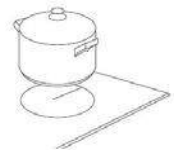
1. Druk op de aan / uit-knop.

De zoemer zal piepen en alle displays tonen "-" of "- -", wat aangeeft dat de inductiekookplaat klaar is voor gebruik.



2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

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



3. Pas het vermogen aan door op de toets "-" of "+" te drukken.

- Als u niet binnen een minuut een instelling maakt, wordt de inductiekookplaat automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen vanaf stap 1.

- U kunt het vermogen tijdens het koken op elk moment wijzigen.



Ja knippert afwisselend met de temperatuurinstelling

Het betekent dat :

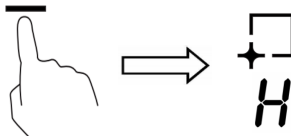
- je hebt de pan niet correct op de kookzone geplaatst of,
- de pan die u gebruikt is niet geschikt voor inductiekoken of,
- de pan is te klein of niet goed gecentreerd op de kookzone.

De kookplaat wordt pas warm als er een geschikte pan op de kookzone wordt gedetecteerd.

Het display wordt automatisch uitgeschakeld na 1 minuut als er geen geschikte pan op wordt geplaatst.

Als het koken klaar is

1. Schakel de kookzone uit door op de toets "-" te drukken totdat de stroom "0" is. Zorg ervoor dat het scherm "0" weergeeft, en vervolgens "H".

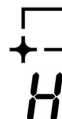


2. Schakel de kookplaat uit door de aan / uit-knop aan te raken



3. Pas op voor hete oppervlakken

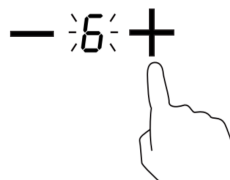
H. laat zien welke kookzone heet aanvoelt. Het verdwijnt wanneer het oppervlak wordt afgekoeld tot een veilige temperatuur. Als je andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan het gebied dat nog warm is om energie te besparen.



De Boost-functie gebruiken

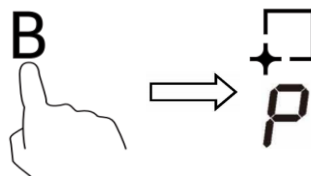
Boost is de functie waarmee je een ruimte gedurende 5 minuten op hoger vermogen kunt verwarmen. Zodat u krachtiger en sneller kunt koken.

De Boost-functie gebruiken



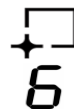
1. Raak "-" of "+" aan om de zone die u wilt gebruiken te activeren, een indicator naast de knop knippert.
2. Raak de Boost-knop aan, de haard zal in Boost-modus gaan werken. Op het vermogensdisplay wordt "P" weergegeven om aan te geven dat de zone zich in de boostmodus bevindt.

FR-15

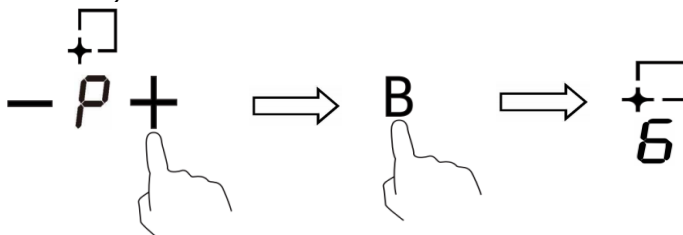


NL-15

3. Het boostvermogen duurt 5 minuten en daarna keert de zone automatisch terug naar het eerder ingestelde vermogen (vóór de boostfunctie).

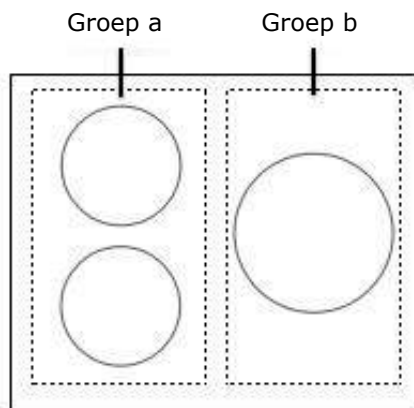


4. Als u de Boost-modus wilt annuleren, raakt u "-" of "+" van de betreffende zone aan, een indicator naast de knop knippert. Druk vervolgens op de Boost-knop. De zone keert terug naar het eerder ingestelde vermogen (vóór de boostfunctie).



Gebruiksbeperkingen

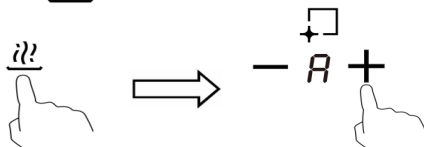
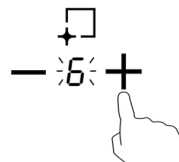
De 3 kookzones zijn onderverdeeld in twee groepen. In groep A met 2 zones, wanneer de boost-modus is geactiveerd op een van de kookplaten, zorg er dan eerst voor dat de andere kookplaat op maximaal vermogensniveau 5 werkt. Anders knipperen de symbolen "P" en "9" op het scherm van de geselecteerde kookzone en het kookvermogen worden automatisch beperkt tot niveau 9, het maximale vermogen in de normale modus.



Gebruik warm houden

De warmhoudfunctie houdt gerechten warm.

1. Druk op de kookplaatkeuzetoets om de warmhoudfunctie te activeren. Een indicator naast de knop knippert.
2. Raak de knop aan ?? , zal de kookplaatindicator "A" weergeven.



3. Als u het warmhouden wilt annuleren, drukt u op de knop om

selectie van de kookplaat en druk vervolgens op de ?? . De open haard staat op

vermogen "0".

veiligheid kinderen

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijvoorbeeld kinderen die per ongeluk de kookzones inschakelen).
- Als de bedieningselementen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN / UIT-knop uitgeschakeld.

Om de bedieningselementen te vergrendelen

Raak de toetsvergrendeling aan. "Lo" verschijnt op de timerindicator.

Om de bedieningselementen te ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsvergrendeling een tijdje aan.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat in gebruik nemen.



Wanneer de kookplaat zich in de vergrendelingsmodus bevindt, zijn alle bedieningselementen vergrendeld behalve de AAN / UIT-knop. U kunt de inductiekookplaat nog steeds uitschakelen met de AAN / UIT-knop in geval van nood, maar u moet de kookplaat ontgrendelen voor het volgende gebruik.

Bescherming tegen oververhitting

Een ingebouwde temperatuursensor kan de temperatuur binnenin bewaken

de inductiekookplaat. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductiekookplaat automatisch met verwarmen.

Detectie van kleine objecten

Als de maat van een pan niet geschikt is of als de pan niet magnetisch is (bijv. Aluminium), of als er andere kleine voorwerpen (bijv. Mes, vork, sleutels) op de plaat zijn achtergebleven, gaat de kookplaat automatisch 1 minuut in stand-by. De ventilator zorgt ervoor dat de inductiekookplaat weer 1 minuut inactief blijft.

Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beschermende functie voor je inductiekookplaat. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als u het vergeet uit te schakelen. De standaard bedrijfstijd voor de verschillende vermogensniveaus is beperkt en wordt weergegeven in de onderstaande tabel:

Kracht niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bedrijfstijd standaard (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer een pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met koken en schakelt deze na 2 minuten automatisch uit.



Mensen met een pacemaker dienen hun arts te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

Met behulp van de timer

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- Je kunt hem gebruiken als timer. In dit geval schakelt de timer geen kookplaten uit als de tijd om is.
- U kunt deze zo instellen dat een kookplaat wordt uitgeschakeld nadat de geprogrammeerde tijd is verstreken.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

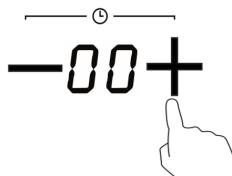
De timer als timer gebruiken

Als u geen huishouden selecteert

1. Controleer of de kookplaat is ingeschakeld.

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

2. Raak de timer "-" of "+" knoppen aan, de timerindicator zal knipperen en "00" zal in het timerdisplay verschijnen.

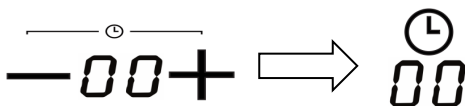


3. Stel de duur in door op de knop "-" of "+" op de timer te drukken

Tip: druk één keer op de "-" of "+" knop op de timer om met 1 minuut te verlagen of te verhogen.

Houd de "-" of "+" timerknop ingedrukt om met 10 minuten te verlagen of te verhogen.

4. Om de timer te annuleren, drukt u op de "-" of "+" timerknoppen en bladert u naar "0", de timer wordt geannuleerd, "00" wordt weergegeven in de minutenweergave.



5. Wanneer de timer is ingesteld, begint het tellen bij aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timer-indicator knippert gedurende 5 seconden.

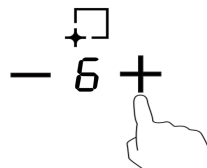


6. Er klinkt een zoemer gedurende 30 seconden en de timerindicator geeft "- -" weer als de ingestelde tijd is verstreken.

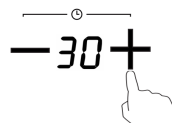


De timer instellen om een open haard uit te schakelen

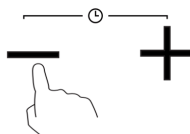
1. Raak de toets "-" of "+" aan van de kookplaat waarvoor u de timer wilt instellen (bijv. Zone 2) en pas indien nodig het kookvermogen aan.



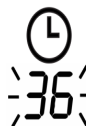
2. Raak het timercommando "-" of "+" aan, de timer-indicator knippert en "00" verschijnt in het display.



3. Stel de gewenste duur in door op de "-" of "+" knop van de timer te drukken



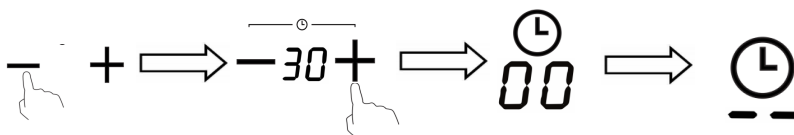
4. Als de timer is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert 5 seconden.



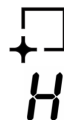
Opmerking: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator gaat branden om aan te geven dat deze zone is geselecteerd.



5. Om de timer te annuleren: tof druk op de "-" of "+" van de betreffende kookzone, druk vervolgens op de timer "-" of "+" knoppen en scroll naar "0", de timer wordt geannuleerd, "00" s 'wordt weergegeven en vervolgens "-" in het timerdisplay.



6. Als de wekkertijd is verstreken, wordt de kookzone corresponderende schakelt automatisch uit en geeft "H" weer.



De andere kookzones blijven normaal functioneren als ze parallel zijn ingeschakeld.

Timer instellen om meerdere kookzones uit te schakelen

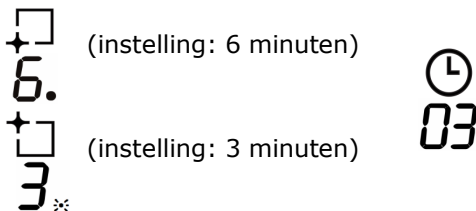
Zie stappen 1-3 hierboven om voor elke zone te herhalen.

1. Als deze functie voor meer dan één kookzone wordt gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd aan.

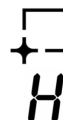
(Als de timerinstelling voor zone 2 bijvoorbeeld 3 minuten is en 6 minuten voor zone 1, geeft de timerindicator "3" weer.)

OPMERKING: De knipperende rode stip naast de vermogensniveau-indicator betekent dat de timer-indicator de duur van de betreffende kookzone aangeeft.

Als u de instelling van de andere kookzone wilt controleren, drukt u op de bedieningstoetsen "-" of "+" van de bijbehorende kookplaat. De timer geeft de ingestelde tijd aan.



2. Wanneer de kookwekker afloopt, wordt de bijbehorende kookplaat automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u de procedure vanaf stap 1 herhalen.

Kook instructies



Wees voorzichtig bij het frituren, want de olie en het vet worden erg snel warm, vooral als u de Boost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen zullen olie en vet spontaan ontbranden, wat brandgevaar veroorzaakt.

Kooktips

- Verlaag het vermogen als het voedsel kookt.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het voedsel wordt opgewarmd.

Laag vuur, rijst koken

- Sudderen gebeurt onder het kookpunt, rond de 85°C, wanneer de

belletjes stijgen af en toe naar het oppervlak van de kookvloeistof. Dit is de sleutel tot heerlijke, malse soepen en stoofschotels omdat de smaken zich ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Je moet ook de sauzen op basis van eieren koken en ze onder het kookpunt indikken.

- Sommige taken, waaronder het koken van rijst volgens de absorptiemethode, vereisen mogelijk een hogere stand dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het voedsel goed gaar is binnen de aanbevolen tijd.

Schroei de steaks dicht

Om sappige en smakelijke steaks te bereiden:

1. Leg het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Sprenkel een beetje olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken maar één keer om. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte van de biefstuk en de gaarheid die u wilt. De tijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Tik op de biefstuk om te beoordelen hoe gaar het is - hoe steviger het eruitziet, hoe "doorbakken" het zal zijn.
5. Laat de biefstuk een paar minuten op een hete plaat rusten, zodat deze kan ontspannen en zacht wordt voordat u hem serveert.

Voor de roerbakgerechten

1. Kies een inductie-compatibele wok met platte bodem of een grote koekenpan.
2. Bereid alle ingrediënten en apparatuur voor. Sauteer voedsel snel.
Als u grote hoeveelheden moet bereiden, kook het voedsel dan in batches.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook al het vlees eerst, zet het apart en houd het warm.
5. Fruit de groenten. Als het warm maar toch knapperig is, draai je de kookzone op een lagere stand, draai je het vlees om in de pan en voeg je de saus toe.
6. Meng de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze van binnen worden verwarmd.
7. Serveer onmiddellijk.

Energie-instellingen

De onderstaande parameters zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren, waaronder uw kookgerei en hoeveel u kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij u passen.

Kracht instellen	Geschikt voor
1-2	• het opwarmen van kleine hoeveelheden delicaat voedsel • smelt chocolade, boter en voedingsmiddelen die brand snel • zacht sudderen • langzame opwarming
3-4	• opwarmen • snel sudderen • rijst koken
5-6	• pannekoeken
7-8	• blazen • koken van pasta
9	• roerbak • grijpen • breng de soep aan de kook • water koken

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe? 'Of wat ?	Belangrijk!
Elke dag, vuil op het glas (vingerafdrukken, markeringen, vlekken achtergelaten door de eten of overstroomt nr zoet op het glas) Overlopen, morsen van fondant en suikers heet op het glas)	1. Knippen het voeden van de bakplaat. 2. Breng een schoner voor hete borden zolang het glas is nog steeds heet (maar niet heet!) 3. Afspoelen en drogen met een schone doek of een papieren handdoek. Start het Koken. Verwijder ze aarde	• Wanneer voedsel elektrische plaat koken is gesneden, er zal geen zijn indicatie "oppervlak hot ", maar het gebied koken kan nog wees heet! Maken extreem Waarschuwing. • Sponzen schuren, sommige schurende doeken nylon en agenten

	onmiddellijk met een boterham, een mes of een scheermesje geschikt voor glazen inductiekookplaten, maar pas op voor hete oppervlakken in de kookzone: 1. Schakel de stroom naar de kookplaat uit 2. Houd het mes of het keukengerei in een hoek van 30 ° en schraap eventueel gemorst vuil of vloeistof van het koude oppervlak van de kookplaat. 3. Veeg vuil of gemorst materiaal op met een papieren handdoek of een stoffen handdoek. 4. Volg stap 2 t / m 4 "alledaagse vervuiling op glas" hierboven	het reinigen van agressieve schuurmiddelen kan krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te zien of uw reiniger of schuursponsje geschikt is. • Laat nooit reinigingsresten achter op het kookoppervlak: het glas kan vlekken krijgen. • Verwijder bodenvlekken en suikerhoudend voedsel of gemorste vloeistoffen zo snel mogelijk. Als u ze op het glas laat afkoelen, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs het oppervlak van het glas permanent beschadigen. • Verminder het risico: wanneer de veiligheidskap is ingetrokken, is het mes in de schraper scherp. Gebruik het met uiterste zorg en berg het altijd veilig en niet op
--	--	--

		van de reikwijdte van kinderen.
Overstroomt de bestellingen tactiel	1. Knippen het voeden van de bakplaat. 2. Absorbeer het morsen. 3. Veeg het oppervlak schoon sommige bestellingen tastbaar met een doek of een schone spons en vochtig. 4. Veeg het gebied schoon helemaal droog met een handdoek erin papier. 5. Steek de kookplaat weer aan Koken.	• De bakplaat kan piepen en zet zichzelf uit en de sleutels van bestelling misschien niet niet opereren in aanwezigheid van vloeistof bovenstaande. Zorg ervoor dat voor het afvegen van de oppervlak van aanraakbediening voordat u de bakplaat.

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moeten we doen
Het bord inductie doen kan niet zijn Aan.	Geen kracht elektrisch.	Zorg ervoor dat de plaat inductie is aangesloten op eten en wat is het Aan. Controleer of er een stroomstoring in uw huis of gebied. als jij hebben alles gecontroleerd en de probleem blijft bestaan, bel een gekwalificeerde technicus.

De sleutels van commando's doen antwoord niet.	De commando's zijn op slot.	Ontgrendel het bestellingen. Zie sectie "Gebruik van je bord inductiekookplaat "tbv instructies krijgen.
De bestellingen tactiel zijn moeilijk om te gebruik.	Er kan een lichte waterfilm op bestellingen of jij had de tip je vinger wanneer je ze aanraakt bestellingen.	Zorg ervoor dat het oppervlak aanraakbediening is droog en gebruik het ronde uiteinde vinger om het aan te raken bestellingen.
Het glas is gestreept.	Kookgerei bij ruwe randjes. Schuurspons nr geschikt, schurend of schoonmakers gebruikt.	Gebruik batterijen van keuken met vlakke bodems en soepel. Zie hoe kies het juiste gereedschap Koken ". Zie "Onderhoud en reiniging ".
Sommige pannen maken geluiden van geknetter of klickende geluiden.	Dit kan worden veroorzaakt door de constructie van uw kookgereedschap (lagen van verschillende trillende metalen anders).	Dit is normaal voor keukengerei en duidt niet op een storing.

Het bord inductie maakt een laag geluidsniveau van zoemend wanneer ze is gewend aan een instelling temperatuur-hoog.	Dit wordt veroorzaakt door de kooktechnologie door inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten kalmeren of volledig verdwijnen wanneer u de warmte instelling.
Lawaai van ventilator afkomstig uit plaat op inductie.	Een fan van geïntegreerde koeling bij jou inductiekookplaat is begonnen voor voorkomen elektronica oververhit raken. hij kan blijf draaien zelfs als je dat hebt zet de plaat uit inductie.	Dit is normaal en niet vereist geen actie. Geboren Haal de stekker niet uit het stopcontact inductie koken stopcontact terwijl de ventilator draaide zich om.
De ovenschotels niet verwarmen en wordt weergegeven op het scherm.	De inductiekookplaat doet dat niet kan de steelpan omdat ze is niet geschikt voor koken door inductie. De inductiekookplaat doet dat niet kan de steelpan omdat het is te klein voor de omgeving koken of niet correct gecentreerd	Gebruik batterijen van keuken om te koken inductie. Zie sectie " Het juiste gereedschap kiezen Koken ". Centreer de pan en zorg voor de bodem komt overeen met de grootte van de kookzone.

Het bord inductie of een kookzone uitgeschakeld van haarzelf uit manier onverwacht pieptoon en een foutcode is uitgesteld (meestal afwisselend met een of twee nummers in de weergave van de timer Koken)	Technische storing.	Let op de code de letters en cijfers fout, trek de stekker van de kookplaat uit het stopcontact inductie van muurstroom en contact een gekwalificeerde technicus.
---	---------------------	---

Foutcontrole en weergave

Als er een anomalie optreedt, gaat de inductiekookplaat automatisch naar de veiligheidsmodus en worden de bijbehorende foutcodes weergegeven:

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moeten we doen
F3 / F4	Temperatuursensor falen van de inductiespoel	Neem dan contact op met de provider.
F9 / FA	Temperatuursensor uitval van een IGBT-module.	Neem dan contact op met de provider.
E1 / E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de spanning voeding is normaal. Schakel daarna in de voeding is normaal.
E3	Hoge temperatuur van de coil temperatuur	Neem dan contact op met de provider.

	inductie	
E5	Hoge temperatuur van de temperatuur van een IGBT-module	Herstart wanneer de plaat koken is gekoeld.

Het bovenstaande heeft betrekking op het beoordelen en inspecteren van veelvoorkomende storingen.

Demonteer het apparaat niet zelf om alle gevaren en schade aan de inductiekookplaat te vermijden.

Technische specificatie

Kookplaat	SCTI603BS
Kookzones	3 zones
Voedingsspanning	220-240V ~ 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6600-7400 W
Afmetingen L x W x H (mm)	590 X 520 X 60
Inbouwmaten A x B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Gewichten en afmetingen zijn bij benadering. We streven er voortdurend naar om onze producten te verbeteren, dus we kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

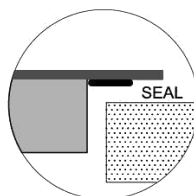
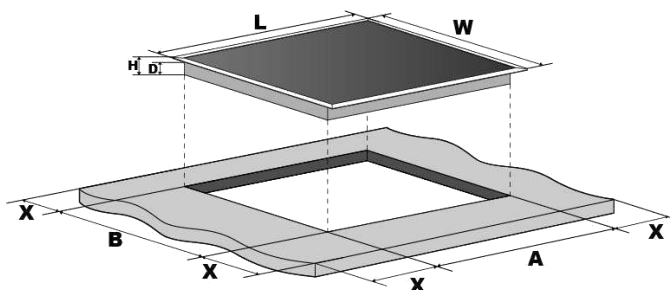
Stroomverbruik in de uit-stand: 0,47 W.

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

Installatie

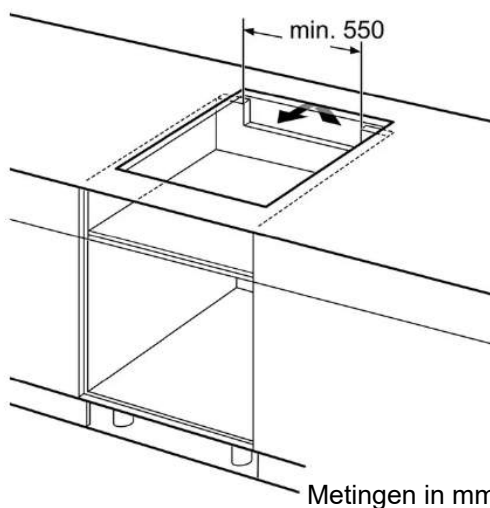
Keuze uit installatiemateriaal

Zaag het werkblad uit volgens de afmetingen in de afbeelding. Voor installatie en gebruik moet minimaal 5 cm ruimte worden gelaten rond de uitsparing. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad groter is dan 30 mm. Kies hittebestendige aanrechtmaterialen om vervorming door warmtestraling van de verwarmingsplaat te voorkomen. Zoals hieronder getoond:

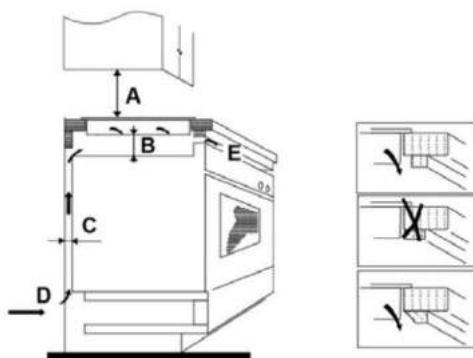


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini

Zorg er in ieder geval voor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de inductiekookplaat in goede staat verkeert.



Let op: de veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm bedragen.



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

Zorg ervoor dat voordat u de kookplaat installeert

- het werkblad is vierkant en vlak en dat geen van de structurele elementen de vereiste ruimte belemmert
- het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal
- als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- installatie voldoet aan alle eisen ten aanzien van vrije ruimte en toepasselijke normen en voorschriften

- een geschikte hoofdschakelaar die volledige uitschakeling van de voeding mogelijk maakt, is geïntegreerd in de permanente bedrading, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de lokale installatieregels en voorschriften. De hoofdschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtspleet-contactscheiding van 3 mm bieden in alle polen (of alle actieve [fase] geleiders als lokale bedradingsregels deze variatie in vereisten toestaan)
- de klant heeft gemakkelijk toegang tot de ontkoppeling zodra de kookplaat is geïnstalleerd
- Neem bij twijfel over de installatie en voorschriften contact op met uw plaatselijke autoriteiten.
- u gebruikt hittebestendige, gemakkelijk te reinigen afwerkingen (bijv. keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookzone.

Zorg ervoor dat u de kookplaat heeft geïnstalleerd wanneer u deze heeft geïnstalleerd

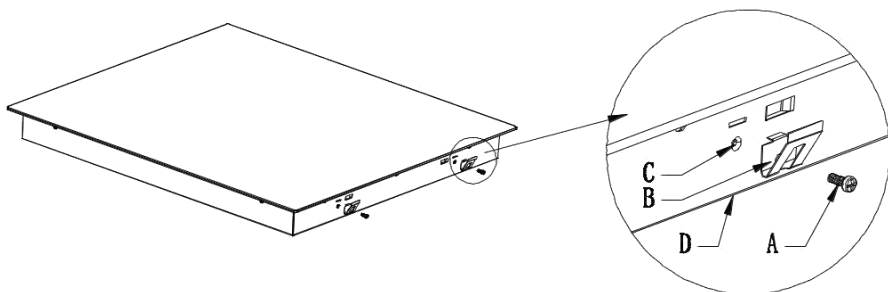
- het netsnoer is niet toegankelijk via kast- of ladedeuren
- er is voldoende frisse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat
- als de kookplaat boven een lade of opbergruimte wordt geïnstalleerd, wordt een thermische beschermingsbarrière onder de basis van de kookplaat geïnstalleerd
- de scheider is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

Voordat u de beugels plaatst

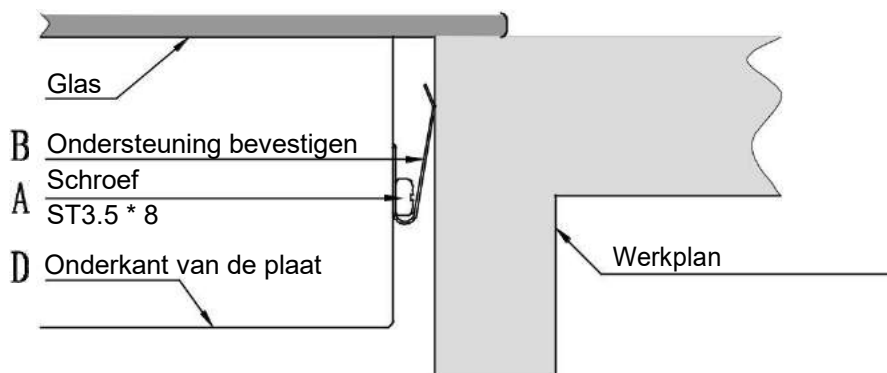
Het apparaat moet op een vlak, glad oppervlak worden geplaatst (gebruik de verpakking). Forceer de bedieningselementen die uit de kookplaat steken niet.

De positie van de standaard aanpassen

Bevestig de kookplaat aan het werkblad met behulp van 4 beugels die na installatie aan de onderkant van de kookplaat worden geschroefd (zie afbeelding).



A	B	C	D
Schroef	montagebeugel	bevestigingsgat	onderkant van de bord



Waarschuwingen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of een technicus. We hebben professionals tot uw dienst. Voer de handeling nooit zelf uit.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
4. De muur boven het plaatoppervlak en de inbeddingsmaterialen moeten hittebestendig zijn.

Sluit de kookplaat aan op het elektriciteitsnet



Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op de stroomvoorziening worden aangesloten.

Controleer voordat u de kookplaat op het stopcontact aansluit of:

1. het interne bedradingssysteem is geschikt voor het vermogen dat door de kookplaat wordt opgenomen.
2. de spanning komt overeen met de waarde aangegeven op het typeplaatje
3. de secties van de voedingskabels zijn bestand tegen de belasting die op het typeplaatje wordt vermeld.

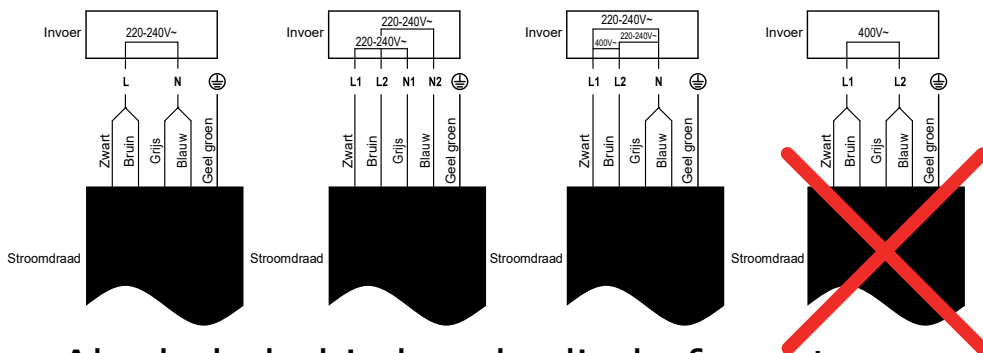
Gebruik geen adapters, verloopstukken of pluggen om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

Het netsnoer mag geen hete onderdelen aanraken en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75 ° C.



Controleer met een elektricien of het interne bedradingssysteem zonder aanpassingen geschikt is. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten in overeenstemming met de relevante norm, of een eenpolige stroomonderbreker. De verbindingsmethode wordt hieronder weergegeven.



- Als de kabel is beschadigd of moet worden vervangen, moet de handeling worden uitgevoerd door de klantenservice met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet wordt aangesloten, moet een meerpolige stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten.

- de installateur moet ervoor zorgen dat de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en dat deze voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- de kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
- de kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door geautoriseerde elektriciens.



Verwijdering: niet gooi dit apparaat in de vuilnisbak huisvrouwen. Verzameling dergelijk afval is gedaan afzonderlijk omdat a speciale behandeling is vereist.

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU voor elektrisch en elektronisch afval (AEEA). In ervoor te zorgen dat dit apparaat op de juiste manier wordt afgevoerd, u helpen mogelijke negatieve gevolgen te voorkomen voor milieu en menselijke gezondheid, die anders het gevolg kunnen zijn onjuiste behandeling van afval van dit product.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet kan worden behandeld als vuilnis. Het moet worden teruggebracht naar het verzamelpunt voor het recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Dit apparaat vereist gespecialiseerde afvalverwerking. Voor alle informatie over de behandeling, het herstel en recycling van dit product vraag uw gemeente, uw kringloopcentrum of de winkel waar u het heeft gekocht. Voor meer informatie over behandeling, herstel en recycling van dit product, neem dan contact op met uw gemeentehuis, uw recyclingcentrum of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde	Eenheid
Model identificatie		SCTI603BS	
Plaattype		Inductie	
Aantal zones en / of gebieden van Koken		3	
Verwarmingstechniek (zones en inductie kookzones, zones conventioneel koken, kookplaten elektrisch)		Zones koken door inductie	
Voor kookzones of -gebieden cirkelvormig: oppervlakediameter handig door elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	O	Zone 1:18 Zone 2:16 Zone 3:30	cm
Voor kookzones of -gebieden niet-cirkelvormig: diameter van de bruikbare oppervlakte per zone of oppervlakte van elektrisch koken, afgerond op 5 mm het dichtstbijzijnde	L. W.	- -	cm
Energieverbruik per zone of kookoppervlak, berekend per kg	EC koken elektrisch	Zone 1: 192.3 Zone 2: 194.9 Zone 3: 190.9	Wh / kg
Energieverbruik van de bakplaat, berekend per kg	EC bord elektrisch	192.7	Wh / kg

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

- (1) verslechtering van het oppervlak door normale slijtage van het product;
- (2) defecten of verslechtering door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk ongeoorloofd incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of reparatie;
- (4) gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of goedgekeurd door de fabrikant.

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

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

Le felicitamos por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo suficiente para leer este manual de instrucciones/manual de instalación en su totalidad para comprender perfectamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes del uso y conserve este manual de instrucciones/manual de instalación para cualquier referencia en el futuro.

Instrucciones de seguridad

El aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se ponen muy calientes durante el uso.

Deberá evitarse tocar los elementos térmicos. Se recomienda mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo una supervisión continua.

Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en la utilización segura del aparato y comprendan los riesgos que ello conlleva. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. No deberá permitirse que niños lleven a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin contar con la debida supervisión de un adulto.

ADVERTENCIA: Dejar cocinar alimentos sin vigilancia sobre

una placa de cocina utilizando materias grasas o aceite puede ser peligroso y desencadenar un incendio.

ADVERTENCIA: Vigile el cocinado. En particular, deberán vigilarse ininterrumpidamente los cocinados de corta duración.

Deberá evitarse tocar los elementos térmicos.

NO INTENTE JAMÁS apagar un fuego con agua; en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrietara, desconecte el aparato de la alimentación para evitar un riesgo de descarga eléctrica.

No utilice un aparato de limpieza a vapor.

Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de manera conjunta con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia independiente.

No deberán colocarse objetos metálicos, como pueden ser cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la placa de cocina, ya que podrían ponerse muy calientes.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento del aparato.

Deberá preverse un medio de desconexión de la toma de corriente con una distancia de abertura de los contactos de todos los polos en la canalización

fija conforme a las normas de instalación.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar para evitar peligros.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocinado.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente los dispositivos de protección de placas de cocina concebidos por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como apropiados o los protectores de placa de cocina integrados en el aparato. El uso de dispositivos

de protección no apropiados podría resultar en accidentes.

Después de su uso, apague la placa de cocina mediante su dispositivo de control y no tenga en cuenta el detector de cacerolas.

ADVERTENCIA: Asegúrese de desconectar el aparato de la alimentación antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

No utilice productos de mantenimiento demasiado agresivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la tapa de cristal de la placa de cocina. De otro modo, podría rayar la superficie y hacer que estalle el cristal.

Para la conexión eléctrica,

consulte el capítulo «CONEXIÓN ELÉCTRICA» del manual

Para el mantenimiento y la limpieza del aparato, consulte el capítulo «MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA»

Instalación

Riesgo de descargas eléctricas

- 1.**Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de efectuar cualquier trabajo o mantenimiento sobre el mismo.
- 2.**La conexión a un buen sistema de cableado con conexión a tierra es obligatoria.
- 3.**Las modificaciones del sistema de cableado doméstico únicamente podrán ser

realizadas por un electricista cualificado.

4. La vulneración de este consejo podría tener como resultado descargas eléctricas e incluso la muerte.

Riesgo para la salud

1. Este aparato es conforme a la normativa de seguridad electromagnética.

2. No obstante, las personas con un estimulador cardíaco u otros implantes eléctricos (como pueden ser bombas de insulina) deberán consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el

campo electromagnético.

3. La vulneración de este consejo podría tener como resultado un accidente mortal.

Peligro: Superficie caliente

1. Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente para causar quemaduras.

2. No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento distinto a los utensilios de cocinado apropiados entren en contacto con el cristal de inducción mientras que la superficie no se haya enfriado.

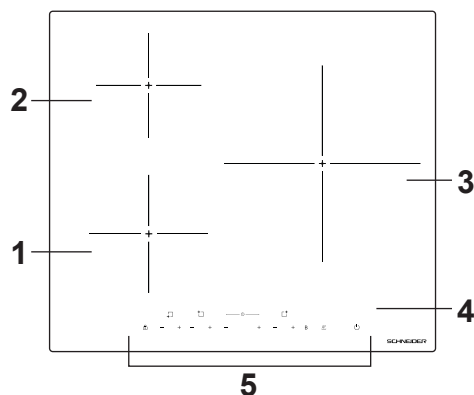
3. Las asas de las cacerolas podrían estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre

otros fogones que se encuentren encendidos. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

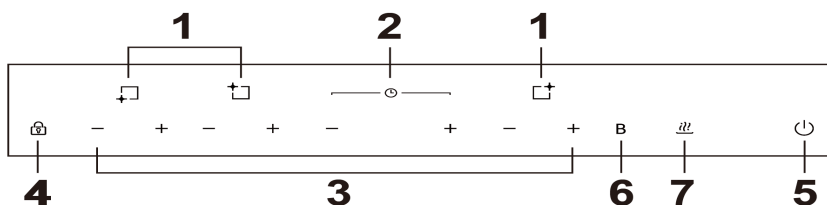
4.La vulneración de este consejo podría tener como resultado graves quemaduras.

Presentación del producto

Vista superior



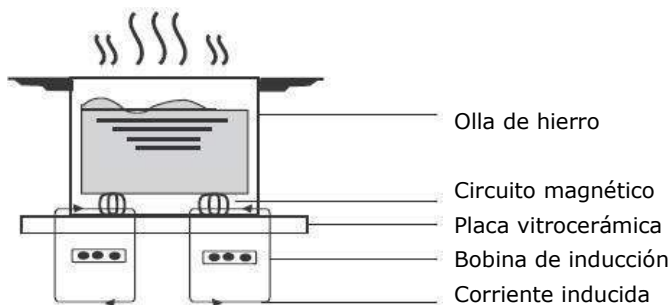
1. Zona de 2000W, aumento de 2600W
2. Zona 1500W, aumento 1800W
3. Zona de 2500W, aumento de 3500W
4. Superficie de vitrocerámica
5. Panel de control



1. Selección del fogón
2. Temporizador
3. Ajuste de potencia/temporizador
4. Bloqueo de seguridad para niños
5. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
6. Función Boost
7. Mantenimiento en caliente

Breve introducción sobre el cocinado con inducción

El cocinado mediante inducción es una tecnología segura, avanzada, eficaz y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que producen el calor directamente en la cacerola en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se pone caliente porque es calentado por la cacerola.

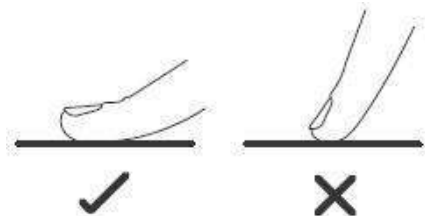


Antes de utilizar su nueva placa de cocina de inducción

- Lea esta guía, prestando una atención especial a las «Precauciones de seguridad».
- Retire cualquier película de protección que pudiera encontrarse aún sobre la placa de cocina de inducción.

Utilización de los botones de control

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionar.
- Utilice la yema redonda del dedo y no el extremo de esta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ej. un utensilio o un trapo) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua podría complicar el uso de los mandos sensibles.



Elección del utensilio de cocina adecuado

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para inducción.

Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

- Podrá verificar si su recipiente es adecuado haciendo la prueba del imán. Desplace un imán sobre el fondo de la cacerola.

Si es atraído, la cacerola será apropiada para inducción.

- Si no dispone de un imán:

1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee verificar.

2. Si  no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, la cacerola será adecuada.

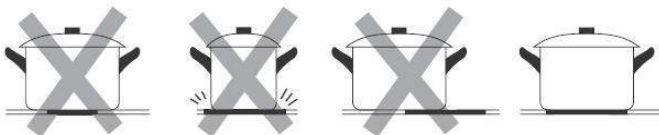
- Las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales no serán adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



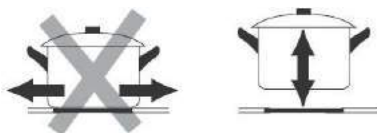
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de la cacerola sea liso, descanse de forma plana contra el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocinado. Emplee cacerolas cuyo diámetro sea más grande que la serigrafía de la zona seleccionada. El uso de una olla de tamaño ligeramente superior al tamaño del fogón será el más eficaz. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia podría ser menor de la prevista. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocina. Centre siempre la cacerola sobre la zona de cocinado.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción: no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensiones de los utensilios de cocina

Los fogones se adaptan, hasta cierto límite, a las dimensiones de su utensilio de cocina (sartén, cacerola, ...). No obstante, el fondo de dicho utensilio deberá tener un diámetro mínimo para poder ser detectado. Dicho diámetro mínimo depende del tamaño del fogón. Para obtener un rendimiento óptimo de su placa de cocina, coloque el utensilio en el centro del fogón.

El diámetro mínimo (fondo) de los utensilios de cocina en función de los fogones es el siguiente:

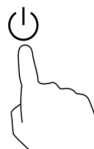
Fogón	1:	120	mm
Fogón	2:	100	mm
Fogón 3: 180 mm			

Utilización de su placa de cocina de inducción

Para iniciar el cocinado

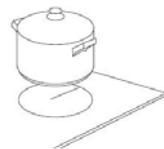
1. Pulse el mando de Encendido/Apagado.

El avisador acústico emitirá una señal y todas las pantallas mostrarán "-" o "- -", lo que indica que la placa de cocina de inducción está lista para su uso.



2. Coloque una cacerola apropiada sobre la zona de cocinado que desee utilizar.

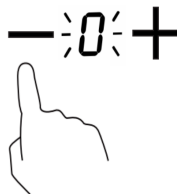
- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocinado estén limpios y secos.



3. Ajuste la potencia pulsando el botón «-» o «+».

- Si no efectuara ningún ajuste dentro del minuto siguiente, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en la etapa 1.

- Podrá modificar la potencia en cualquier momento durante el cocinado.



Si parpadea alternativamente con el ajuste de la temperatura

Esto significará que:

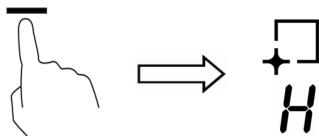
- no ha colocado la cacerola correctamente sobre la zona de cocinado o que
- la cacerola que está utilizando no es adecuada para el cocinado mediante inducción o que
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada correctamente sobre la zona de cocinado.

El fogón no calentará mientras que no se detecte una cacerola apropiada sobre la zona de cocinado.

La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca ninguna cacerola adecuada sobre la placa de inducción.

Una vez finalizado el cocinado

1. **Apague la zona de cocinado** pulsando el botón «-» hasta llegar a la potencia «0». Asegúrese de que la pantalla indique «0» y después «H».

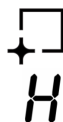


2. Apague la placa de cocina pulsando el mando de Encendido/Apagado.



3. Tenga cuidado con las superficies calientes

H indicará qué zona de cocinado está aún caliente al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Si deseara calentar otras cacerolas, utilice la zona que esté aún caliente para ahorrar energía.

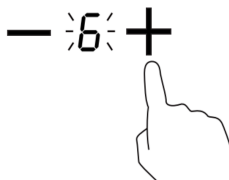


Control de la función Boost

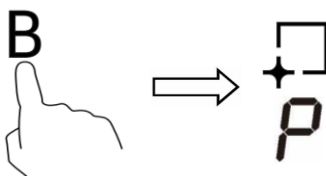
«Boost» es la función que permite calentar una zona con una potencia mayor durante un período de 5 minutos. De este modo, podrá obtener un cocinado más potente y más rápido.

Control de la función Boost

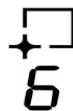
1. Pulse «-» o «+» para activar la zona que desee utilizar; el indicador situado al lado del botón parpadeará.



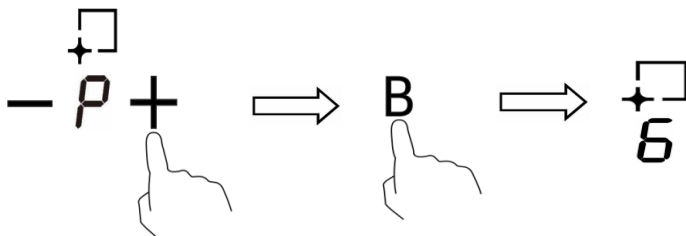
2. Pulse el botón «Boost»; el fogón comenzará a funcionar en modo Boost. El indicador de potencia mostrará «P» para indicar que la zona se encuentra en modo «Boost».



3. La potencia de «Boost» durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá automáticamente a la potencia ajustada anteriormente (antes del modo «Boost»).

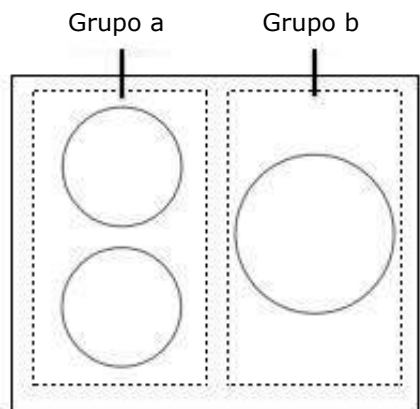


4. Si deseara cancelar el modo «Boost», pulse «-» o «+» de la zona en cuestión. El indicador situado al lado del botón parpadeará. A continuación, pulse el botón «Boost». La zona volverá a la potencia ajustada anteriormente (antes de la función «Boost»).



Restricciones durante el uso

Las 3 zonas de cocinado se dividen en dos grupos. En el grupo A, que contiene 2 zonas, cuando se active el modo «Boost» en uno de los fogones, asegúrese en primer lugar de que el otro fogón funcione a un nivel de potencia 5 como máximo. De otro modo, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocinado se limitará automáticamente en el nivel 9, la potencia máxima en modo normal.

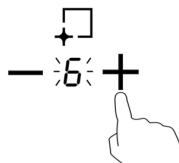
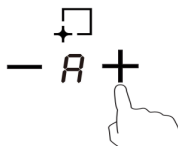
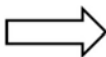


Utilización del mantenimiento en caliente

La función de Mantenimiento en caliente permite mantener los alimentos calientes.

1. Pulse el botón de selección del fogón para el que desee activar la función de Mantenimiento en caliente. El indicador situado junto al botón parpadeará.

2. Pulse el botón ?? ; el indicador del fogón mostrará "A".



3. Si deseara cancelar el Mantenimiento en caliente, pulse el botón de selección del fogón y luego pulse el botón ?? . El fogón se ajustará en la potencia «0».

Bloqueo de seguridad para niños

- Podrá bloquear los mandos para impedir la utilización involuntaria (por ejemplo, por parte de niños que pudieran encender accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los mandos estén bloqueados, todos los mandos salvo el mando de encendido/apagado (ON/OFF) estarán desactivados.

Para bloquear los mandos

Pulse el mando de bloqueo de los botones. Aparecerá «Lo» en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los mandos

1. Verifique que la placa de cocina de inducción está encendida.
2. Pulse y mantenga presionado el mando de bloqueo de los botones durante cierto tiempo.
3. Ahora podrá comenzar a utilizar la placa de cocina de inducción.



Cuando la placa de cocina esté en modo de bloqueo, todos los mandos estarán inactivos salvo el mando de encendido/apagado (ON/OFF). Siempre podrá apagar la placa de cocina de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa de cocina en primer lugar antes del siguiente uso.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado supervisa la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de calentar automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Cuando el tamaño de una cacerola no sea adecuado o si la cacerola no fuera magnética (por ejemplo, de aluminio), o si se hubieran dejado otros elementos de pequeño tamaño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, unas llaves) sobre la placa, la placa de cocina pasará automáticamente al modo en espera durante 1 minuto. El ventilador mantendrá el cocinado al ralenti de la placa de inducción de nuevo durante 1 minuto.

Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de cocina de inducción. Esta se apagará automáticamente si alguna vez se olvidara de apagarla. El tiempo de funcionamiento predeterminado para los diferentes niveles de potencia está limitado y se indica en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retire la olla, la placa de inducción detendrá el calentamiento inmediatamente, y se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.



Las personas con un estimulador cardíaco deberán consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

Utilización del temporizador

Podrá utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Podrá usarlo como un temporizador sencillo. En este caso, el temporizador no apagará ningún fogón cuando haya transcurrido el tiempo.
- Podrá ajustarlo para apagar un fogón una vez que haya transcurrido el tiempo programado.
- Podrá ajustar el temporizador en un máximo de 99 minutos.

Utilización del temporizador como recordatorio

Si no selecciona ningún fogón

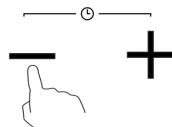
1. Asegúrese de que la placa de cocina está encendida.

Nota: podrá utilizar el temporizador de recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.

2. Pulse los mandos «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla del temporizador.

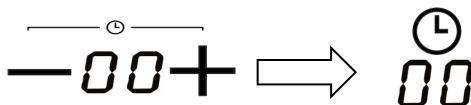
3. Ajuste la duración pulsando el mando «-» o «+» del temporizador

Truco: pulse el mando «-» o «+» del temporizador una vez para reducir o aumentar en pasos de 1 minuto.



Mantenga pulsado el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar en pasos de 10 minutos.

4. Para cancelar el temporizador, pulse los mandos "-" o "+" del temporizador y haga pasar hasta "0". El temporizador se cancelará y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.



5. Cuando el temporizador esté ajustado, este iniciará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador luminoso del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



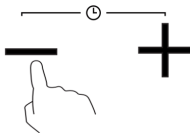
6. Sonará un avisador acústico cada 30 segundos y el indicador del temporizador indicará «- -» cuando haya transcurrido la duración ajustada.



Ajuste del temporizador para apagar un fogón

1. Pulse el mando «-» o «+» del fogón cuyo temporizador desee ajustar (por ej., zona 2) y ajuste la potencia de cocinado si fuera necesario.

2. Pulse el mando «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla.



3. Ajuste la duración deseada pulsando el mando «-» o «+» del temporizador

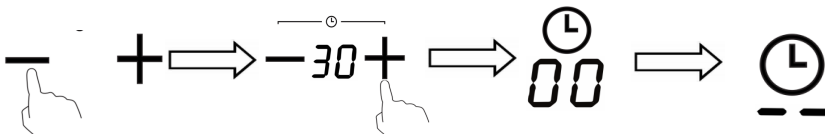
4. Cuando el temporizador esté ajustado, este iniciará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



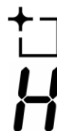
Nota: el punto rojo situado al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.



5. Para cancelar el temporizador, pulse los botones "-" o "+" de la zona de cocinado correspondiente y, a continuación, pulse los mandos "-" o "+" del temporizador y haga pasar hasta "0". El temporizador se cancelará y se mostrará "00" y luego "--" en la pantalla del temporizador.



6. Cuando haya transcurrido el tiempo del temporizador, la zona de cocinado correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



Las demás zonas de cocinado continuarán funcionando normalmente si se hubieran encendido de forma paralela.

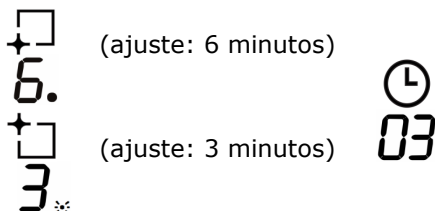
Ajuste del temporizador para apagar varios fogones

Véanse las etapas 1-3 anteriores, que deberán repetirse para cada zona.

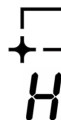
1. Si desea utilizar esta función para más de una zona de cocinado, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto (por ejemplo, si el temporizador de la zona 2 está ajustado en 3 minutos, y en 6 minutos para la zona 1, el indicador del temporizador indicará "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante situado al lado del indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la duración de la zona de cocinado correspondiente.

Si deseara verificar el ajuste de otra zona de cocinado, pulse los botones de control "-" o "+" del fogón correspondiente. El temporizador indicará la duración ajustada.



2. Cuando el temporizador de cocinado expire, el fogón correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si deseara cambiar el tiempo una vez ajustado el temporizador, deberá repetir el procedimiento a partir de la etapa 1.

Precauciones para el cocinado



Preste atención cuando fría, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, especialmente si se utiliza la función «Boost». A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, y esto supone un riesgo elevado de incendio.

Consejos para el cocinado

- Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca la potencia.
- La utilización de una tapa reducirá el tiempo de cocinado y ahorrará energía gracias a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o de grasa para reducir los tiempos de cocinado.

- Comience el cocinado a alta temperatura y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

Fuego suave, cocción de arroz

El cocinado a fuego lento se lleva a cabo por debajo del punto de ebullición, en torno a 85 °C, cuando las burbujas suben a la superficie del líquido solamente de forma ocasional. Esta es la clave para unas sopas deliciosas y unos guisos muy tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que los alimentos queden demasiado cocinados. Igualmente, debería cocinar las salsas a base de huevos y espesarlas por debajo del punto de ebullición.

- Ciertas tareas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden exigir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurarse de que los alimentos se cocinen correctamente dentro de la duración recomendada.

Soasado de bistecs

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes del cocinado.
2. Caliente una sartén con fondo grueso.
3. Aplique aceite a los bistecs por los dos lados. Vierta un poco de aceite en la sartén y, a continuación, deposite la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al bistec una sola vez durante el cocinado. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del bistec así como del grado de cocinado deseado. El tiempo podría variar entre 2 a 8 minutos por cada lado. Pinche el bistec para evaluar su punto de cocinado: cuanto más firme esté, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el bistec sobre un plato caliente durante unos minutos para que se destense y se ponga tierno antes de servirlo.

Para loss alteados

1. Elija un wok de fondo plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y el material. Saltear los alimentos debería ser algo rápido. Si tuviera que cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharas soperas de aceite.
4. Cocine todas las carnes en primer lugar y resérvelas manteniéndolas calientes.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, ponga la zona de cocinado en un ajuste inferior, vuelva a poner a la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se caliente el interior.
7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de potencia

Los siguientes parámetros se presentan únicamente a modo de indicación. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, entre ellos la batería de cocina utilizada y la cantidad de alimentos cocinados. Haga pruebas con la placa de inducción para descubrir qué ajustes son los más adecuados para usted.

Ajuste de potencia	Adecuado para
1-2	• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemen rápidamente • cocinado a fuego lento suave • recalentado lento
3-4	• recalentado • cocinado a fuego lento rápido • cocción de arroz
5-6	• crepes
7-8	• saltear • cocción de pastas
9	• salteados • soasar • llevar la sopa a ebullición • hervir agua

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad cotidiana sobre el cristal (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por alimentos o desbordamientos no azucarados sobre el cristal) Desbordamientos, derrames de alimentos fundidos y azúcares calientes sobre el cristal	1. Corte la alimentación de la placa de cocina. 2. Aplique un producto limpiador para placas de cocina mientras el cristal esté aún caliente (pero sin que queme). 3. Aclare y seque con un trapo limpio o con papel de cocina. Vuelva a encender la placa de cocina. Retire la suciedad inmediatamente con un trozo de pan, un cuchillo o un rascador adecuado para placas de cocina de inducción de cristal, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado: 1. Corte la alimentación de la placa de cocina. 2. Mantenga la cuchilla o el utensilio con un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el líquido expandido sobre la superficie fría de la placa de cocina. 3. Limpie la suciedad o los derrames con una bayeta o con papel de cocina. 4. Siga las etapas 2 a 4 del apartado «suciedad cotidiana sobre el cristal» anterior.	• Cuando la alimentación eléctrica de la placa esté cortada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado podría estar aún muy caliente. Tenga extremo cuidado. • Los estropajos, ciertas bayetas de nailon y los agentes de limpieza abrasivos duros podrían rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpiador sobre la superficie de cocinado: el cristal podría mancharse. • Elimine las manchas dejadas por el fondo y los alimentos azucarados o los desbordamientos a la mayor brevedad. Si los dejara enfriar sobre el cristal, podrían resultar difíciles de quitar o incluso dañar definitivamente la superficie de cristal. • Reduzca el riesgo: cuando el capuchón de seguridad esté quitado, la cuchilla del rascador será una cuchilla muy cortante. Utilícela con extrema

		precaución y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
Desbordamientos sobre los mandos táctiles	1. Corte la alimentación de la placa de cocina. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie la superficie de los mandos táctiles con un trapo o una esponja limpia y húmeda. 4. Seque perfectamente la zona con una servilleta de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocina.	• La placa de cocina podría emitir un pitido y apagarse y los botones de control podrían no funcionar en presencia de líquidos encima. Asegúrese de haber secado la superficie de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocina.

Consejos y trucos

Problema	Causas posibles	Lo que hay que hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté enchufada a la toma de corriente y encendida. Compruebe si existe una avería eléctrica en su casa o en la zona. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones de los mandos no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección «Utilización de la placa de cocina de inducción» para obtener las instrucciones.
Los mandos táctiles resultan difíciles de utilizar.	Podría haber una ligera película de agua sobre los mandos o tal vez haya utilizado la punta del dedo para pulsar los mandos.	Asegúrese de que la superficie de los mandos táctiles esté seca y utilice la parte abombada de la yema del dedo para pulsar los mandos.
El cristal está rayado.	Batería de cocina con bordes rugosos. Estropajo no adecuado, abrasivo o productos de limpieza utilizados.	Emplee baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase «Elección del utensilio de cocina adecuado». Véase «Mantenimiento y limpieza».

Algunas cacerolas hacen ruidos de crepitaciones o traqueteos.	Esto puede ser causado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.
La placa de inducción hace un leve ruido de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura elevado.	Esto es causado por la tecnología de cocinado mediante inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer totalmente al bajar el ajuste del calor.
Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para impedir que la electrónica se recaliente. Dicho ventilador podría continuar funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de cocina de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador se encuentre en funcionamiento.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para el cocinado mediante inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es muy	Utilice baterías de cocina para el cocinado por inducción. Véase la sección «Elección del utensilio de cocina adecuado». Centre el utensilio y asegúrese de que su base se corresponde con el

	pequeña para la zona de cocinado o porque no está centrada correctamente sobre la zona.	tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado por sí misma de forma inesperada, suena un pitido y se muestra un código de error (generalmente en alternancia con una o dos cifras en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y las cifras del código de error, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mural y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Control y presentación de fallos

Si apareciera una anomalía, la placa de inducción pasará automáticamente al modo de seguridad y mostrará los códigos de error correspondientes:

Problema	Causas posibles	Lo que hay que hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de avería de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Sensor de temperatura de fallo de un módulo IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de la alimentación anómala	Compruebe si la tensión de alimentación es normal. Encienda una vez que la alimentación eléctrica sea normal.
E3	Temperatura elevada del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura elevada del sensor de temperatura de un módulo IGBT	Vuelva a encender cuando la placa de cocina se haya enfriado.

Lo anterior corresponde a la evaluación y la inspección de averías corrientes. No desmonte el aparato por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de cocina de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de cocina	SCTI603BS
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L x W x H (mm)	590 X 520 X 60
Dimensiones de encastre A x B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

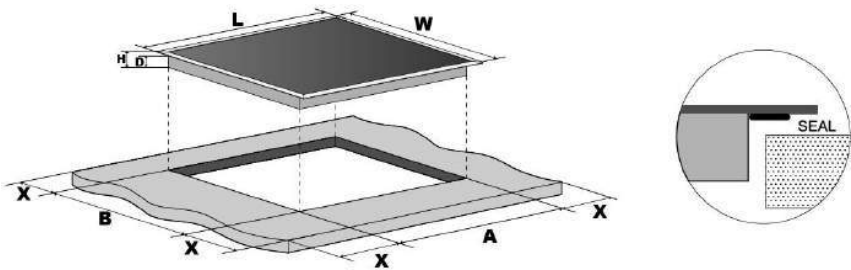
El peso y las dimensiones son aproximados. Las especificaciones, los dibujos y los modelos podrían modificarse sin previo aviso debido a la optimización continua de nuestros productos.

Consumo de energía en modo apagado: 0,47 W.
Periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente: <20 minutos.

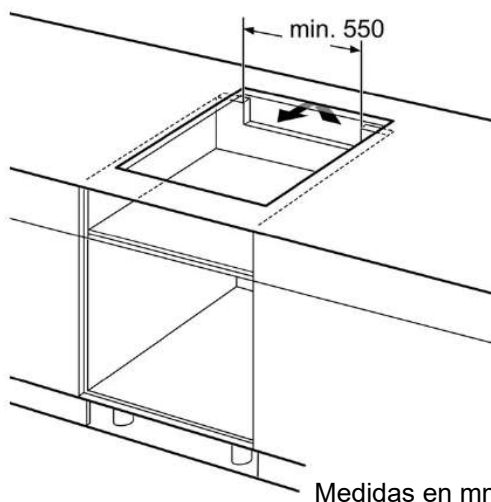
Instalación

Elección del material de instalación

Recorte la encimera de acuerdo con las dimensiones indicadas en el esquema. Para la instalación y el uso deberá dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimera resistentes al calor para evitar deformaciones importantes causadas por la irradiación de calor de la placa térmica. Según se indica a continuación:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini

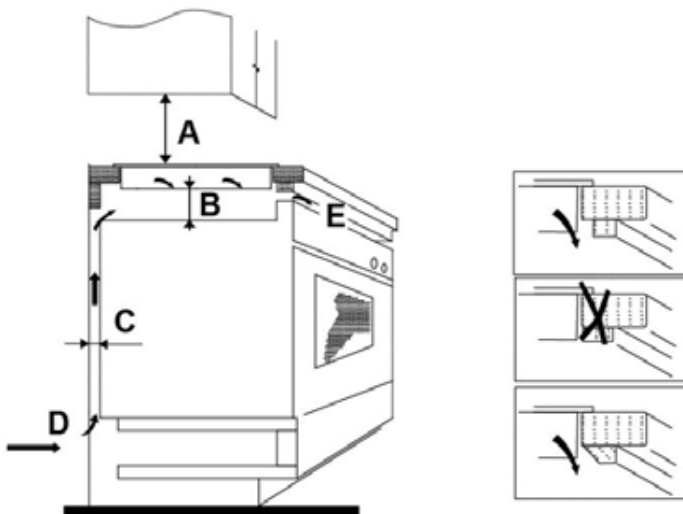


Medidas en mm

En todos los casos, asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté perfectamente ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en perfecto estado.



Nota: la distancia de seguridad entre la placa y el mueble situado encima de la placa de cocina deberá ser de 760 mm como mínimo.



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

Antes de instalar la placa de cocina, asegúrese de que

- La encimera está a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiere con los espacios requeridos
- La encimera está fabricada con un material resistente al calor
- Si la placa se instalara encima de un horno, que el horno dispone de un ventilador de refrigeración integrado
- La instalación es conforme a todas las exigencias de emisiones y a las normas y reglamentos aplicables
- Exista un seccionador adecuado que proporcione un corte completo de la alimentación eléctrica integrado en el cableado permanente, montado y colocado en conformidad con las reglas de instalación y la normativa local. El seccionador deberá ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contacto con una holgura de 3 mm en todos los terminales (o todos los conductores activos [fase] si la normativa local sobre cableado permitiera esta variación de las exigencias)
- El cliente pueda poder acceder fácilmente al seccionador una vez instalada la placa de cocina
- En caso de duda con relación a la instalación y a la normativa, infórmese poniéndose en contacto con las autoridades locales.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ej., azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocinado.

Cuando haya instalado la placa de cocina, asegúrese de que

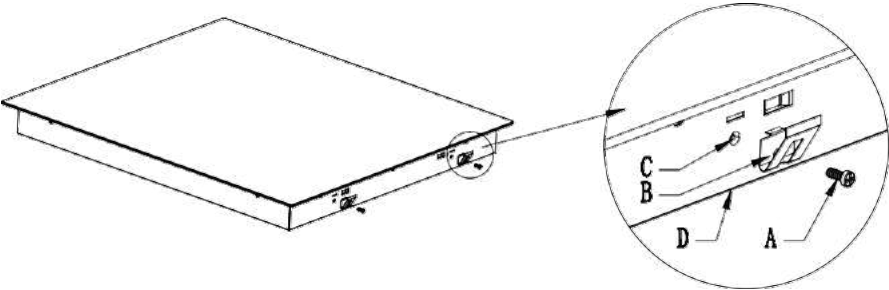
- El cable de alimentación no sea accesible por las puertas de los armarios o los cajones
- Exista un flujo adecuado de aire fresco procedente del exterior del armario en la base de la placa de cocina
- Si la placa se instalara encima de un cajón o un espacio de almacenamiento, se instale una barrera de protección térmica bajo la base de la placa de cocina
- El seccionador sea fácilmente accesible por parte del cliente

Antes de colocar las patas de fijación

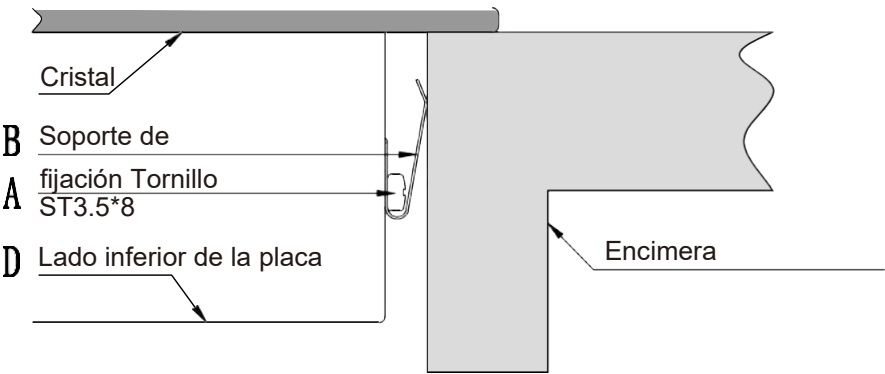
El aparato deberá colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la placa de cocina.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa de cocina sobre la encimera mediante 4 escuadras atornilladas sobre el fondo de la placa (véase la imagen) tras la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	soporte de fijación	orificio de fijación	lado inferior de la placa



Advertencias

1. La placa de inducción deberá ser instalada por personal o técnicos cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. No efectúe nunca esta operación por su cuenta.
2. La placa de cocina no podrá instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción deberá instalarse de modo que pueda garantizarse una disipación del calor óptima para mejorar su fiabilidad.
4. La pared situada encima de la superficie de la placa y los materiales de encastre deberán ser resistentes al calor.

Conexión de la placa de cocina a la alimentación



Esta placa de cocina deberá conectarse a la alimentación eléctrica únicamente por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa de cocina a la toma de corriente verifique que:

1. El sistema de cableado interior es adecuado para la potencia absorbida por la placa de cocina.
2. La tensión doméstica corresponde al valor indicado en la placa de especificaciones técnicas.
3. Las secciones de cable de alimentación eléctrica pueden resistir a la carga indicada en la placa de especificaciones técnicas.

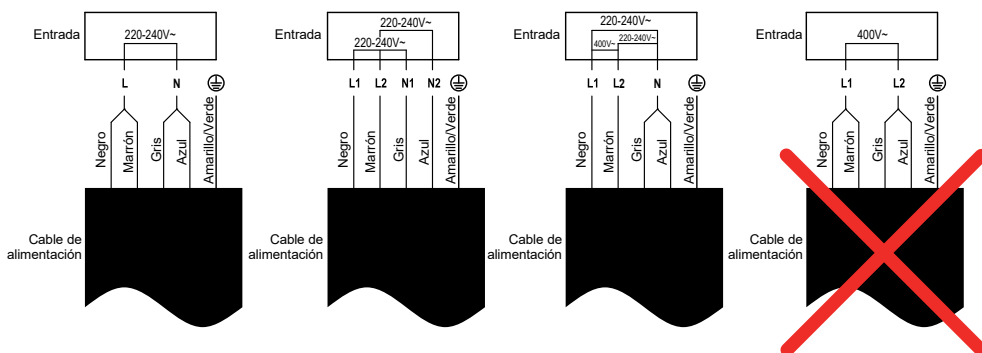
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para enchufar la placa de cocina a la alimentación eléctrica, ya que podrían provocar un recalentamiento e incluso un incendio.

El cable de alimentación no deberá tocar las partes calientes y habrá de colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado interior es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones deberán ser efectuadas únicamente por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica deberá conectarse en conformidad con la normativa pertinente, o con un disyuntor unipolar. A continuación se ilustra el método de conexión.



- Si el cable estuviera dañado o fuera necesario sustituirlo, la operación deberá ser efectuada por el agente de servicio de posventa con herramientas especiales para evitar accidentes.

- Si el aparato se conectara directamente a la alimentación de red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar, con una separación de al menos 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de haber efectuado una conexión eléctrica correcta y en conformidad con la normativa de seguridad.
- El cable no deberá doblarse ni comprimirse.
- El cable deberá verificarse periódicamente y ser sustituido por electricistas autorizados.



Desecho del aparato: No tire este aparato a la basura doméstica. La recolección de este tipo de desechos se hace por separado, ya que se requiere un tratamiento especial.

Este aparato está etiquetado en conformidad con la directiva europea 2012/19/EU relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que el aparato sea eliminado correctamente, contribuirá a prevenir las consecuencias potencialmente nocivas para el medio ambiente y para la salud humana resultantes de la manipulación inadecuada de los desechos de este producto.

El símbolo colocado sobre el producto indica que no puede tratarse como basura doméstica. Deberá llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de desechos especializada. Para cualquier información relativa al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, infórmese en su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que lo adquirió.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que lo adquirió.

Informaciones relativas a las placas de cocina domésticas eléctricas

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCTI603BS	
Tipo de placa		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocinado		3	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocinado por inducción, zonas de cocinado convencional, placas eléctricas)		Zonas de cocinado por inducción	
Para las zonas o áreas de cocinado circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	Ø	Zona 1: 18 Zona 2: 16 Zona 3: 30	cm
Para las zonas o áreas de cocinado no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o área de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	L	--	cm
	An	--	
Consumo de energía por zona o área de cocinado, calculado por kg	EC cocinado eléctrico	Zona 1: 192.3 Zona 2: 194.9 Zona 3: 190.9	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocina, calculado por kg	EC placa eléctrica	192.7	Wh/kg

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

- (1) deterioros superficiales debidos al desgaste normal del producto;
- (2) fallos o deterioros debidos al contacto del producto con líquidos y debidos a la corrosión provocada por el óxido o la presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, uso inadecuado, modificación, desmontaje o reparación no autorizados;
- (4) cualquier operación inapropiada de mantenimiento, uso no conforme con las instrucciones relativas al producto o a la conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía será cancelada en caso de eliminación de la placa de características técnicas y/o el número de serie del producto.

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

SCHNEIDER