

SCHNEIDER

TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Manuel d'instructions

GLASKERAMIK-Kochfeld Bedienungsanleitung

KOOKPLAAT VAN GLASKERAMIEK-Handleiding

PLACA DE COCCIÓN VITROCERAMICA-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.

SCTV603S

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

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

Réduire les risques

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

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

Utilisation et entretien

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger : Surface chaude

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

Réduire les risques

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

Consignes de sécurité importantes

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

danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

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

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

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

Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

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

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

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

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

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

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

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

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

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

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

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

prise de terre pour la sécurité des utilisateurs.

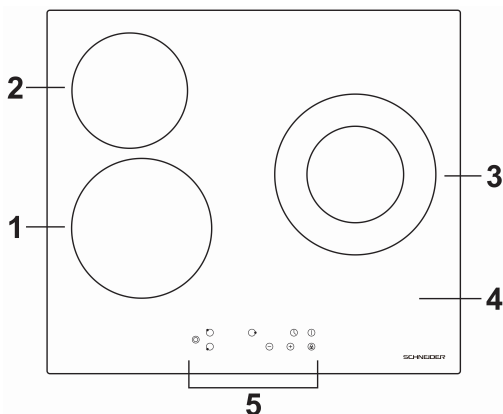
~~Toutes nos félicitations~~ pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

~~Pour l'installation, veuillez lire la section installation.~~

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

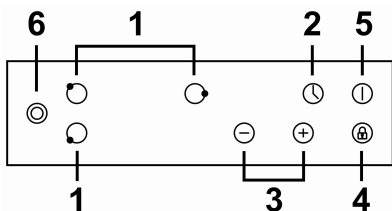
Description du Produit

Vue du dessus



1. Plaque max. 1800 W
2. Plaque max. 1200 W
3. Plaque max. 2200/1000 W
4. Dessus vitrocéramique
5. Panneau de commande

Panneau de commande



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

Informations produit

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

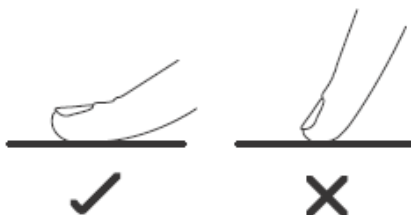
Cette plaque de cuisson vitrocéramique a un design personnalisé et est centrée sur les besoins du client. Avec son mode de fonctionnement à la fois sûr et fiable, elle a tous les atouts en main pour vous rendre la vie quotidienne à la fois plus simple et plus agréable.

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

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

Commandes tactiles

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

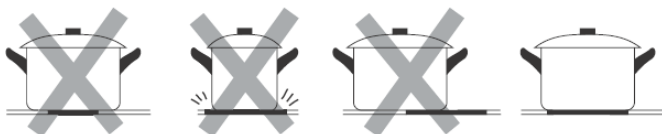


Quels ustensiles utiliser

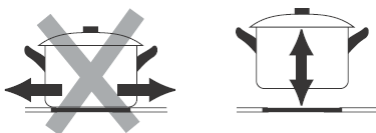
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



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



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



Utilisation de la table de cuisson

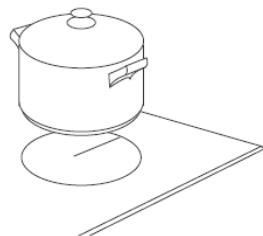
Pour lancer la cuisson

- Appuyer sur la commande **ON/OFF**.
- 1. ~~Après branchement, l'avertisseur sonore émet un signal sonore une fois, tous les écrans affichent " " ou " " , ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.~~




2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson ~~sont~~ propres et secs.

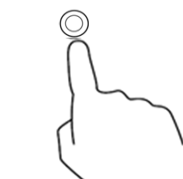


3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.



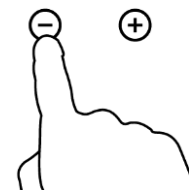
4. ~~Lorsque la zone 3 fonctionne, activez la zone double en appuyant sur~~ 

~~Lorsque la zone double fonctionne, éteignez le double Zone en appuyant sur~~ 



5. ~~Sélectionnez un réglage de température en appuyant sur la touche « - » ou « + ».~~

- ~~Si vous ne choisissez pas un réglage de température en 1 minute, la plaque à induction sera automatiquement éteinte. Vous devrez recommencer à l'étape 1.~~
- ~~Vous pouvez modifier la température de chauffe à tout moment pendant la cuisson.~~

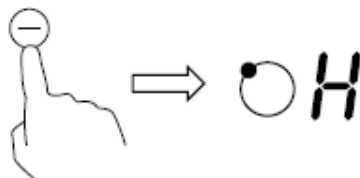


Éteignez la zone de cuisson

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



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



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



4. Attention aux surfaces chaudes

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



Verrouillage des boutons

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

Pour verrouiller les boutons

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

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.



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

Protection anti-surchauffe

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

Témoin de chaleur résiduelle

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

Extinction automatique

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

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

Minuterie

~~La minuterie peut s'utiliser de deux manières différentes:~~

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

Utilisation de la minuterie comme bip minute

~~Si aucune plaque de cuisson n'est choisie~~

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

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

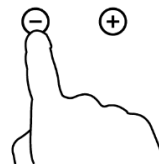
~~2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.~~



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

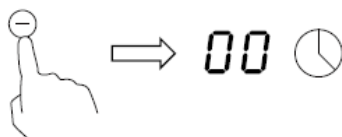
~~Conseil: Un appui court sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1 minute.~~

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

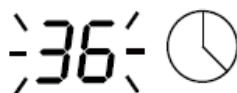


~~Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.~~

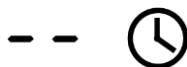
~~4. Appuyez sur " " pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.~~



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



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



Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

~~Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :~~

~~1. Appuyez sur le bouton de contrôle~~

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



~~2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur,~~

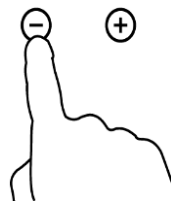
~~l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.~~



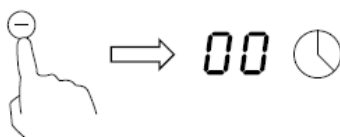
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur

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

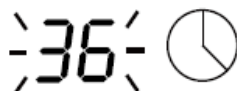
~~Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.~~



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



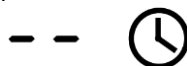
5. Lorsque l'heure est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



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



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




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


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

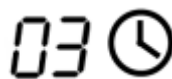
- ~~1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.
(Par exemple, si le minuteur de la zone 2 est réglé sur 3 minutes, et sur 6 minutes pour la zone 3, l'indicateur du minuteur indiquera "3").~~

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

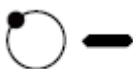
~~Si vous voulez vérifier le temps réglé du minuteur d'une autre zone de cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.~~

 (minuteur réglé sur 6 minutes)

 (minuteur réglé sur 3 minutes)



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



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

Guide de cuisine



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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux :

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

Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités

d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.

3. Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisez d'abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.
5. Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.
6. Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.
7. Servez immédiatement.

Réglage de température

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

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

Nettoyage et entretien

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

Conseils et astuces

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

Spécifications techniques

Plaque de cuisson	SCTV603S
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~,50-60Hz
Puissance électrique installée	4758-5662W
Dimensions L x W x H(mm)	590X520X52
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison des améliorations constamment apportées à nos produits, les spécifications et les designs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Consommation électrique en mode arrêt : 0,42 W

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

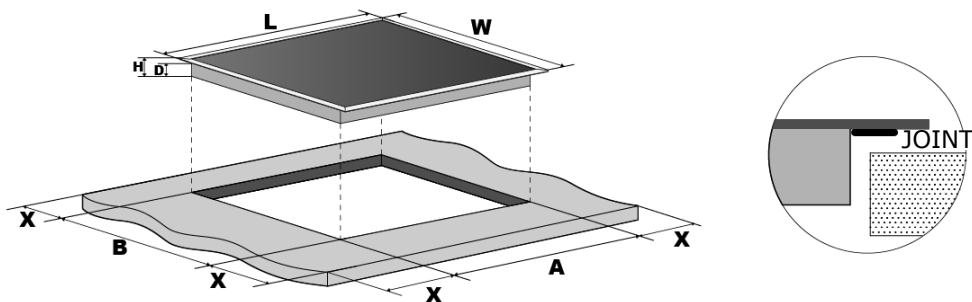
Installation

Choix d'un emplacement d'installation

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

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

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

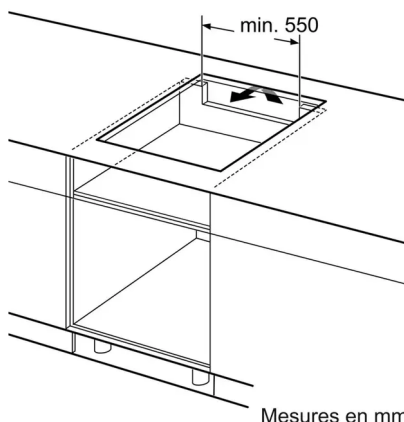


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

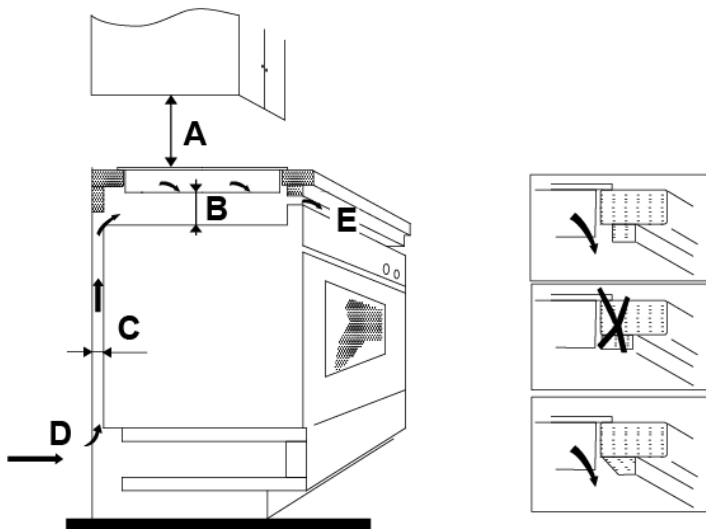
Dans tous les cas, veillez à ce que votre table de cuisson soit suffisamment bien aérée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la table est en bon état. Voir ci-dessous



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



Mesures en mm

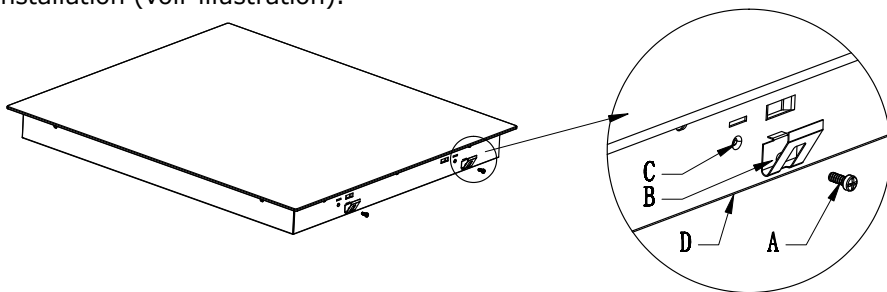


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

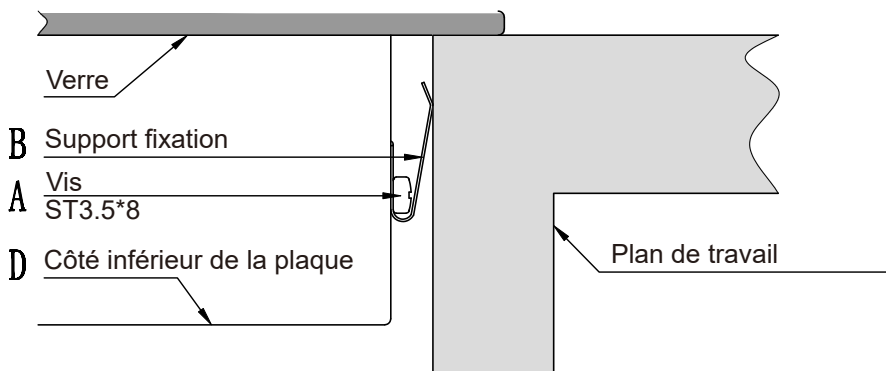
Avant de poser les supports de fixation

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

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



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base

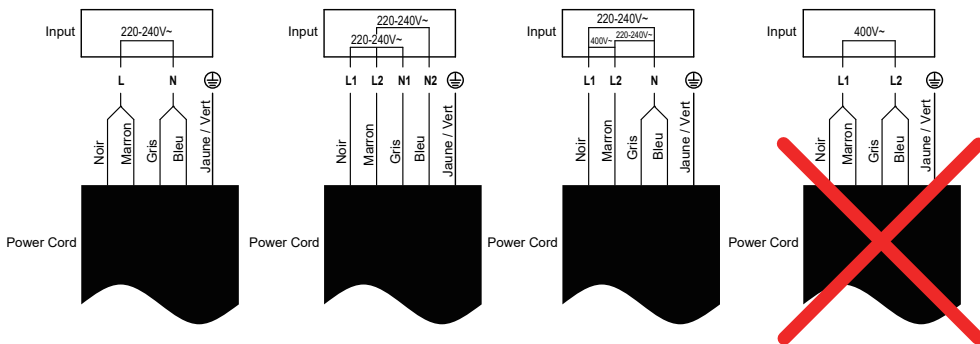


Attention

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

Branchement de la table de cuisson

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



- ~~1. Si le câble est endommagé et a besoin d'être changé, cette manipulation ne peut être effectuée que par un technicien de service après-vente muni des outils adéquats, pour des raisons de sécurité.~~
- ~~2. Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3mm entre les contacts.~~
- ~~3. L'installateur doit s'assurer que les branchements électriques soient corrects et conformes aux réglementations en matière de sécurité.~~
- ~~4. Le câble ne doit pas être plié ou compressé.~~
- ~~5. Le câble doit faire l'objet de contrôles réguliers et ne peut être changé que par un professionnel qualifié.~~



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

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

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

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

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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTV603S	
Type de plaque		Vitrocéramique	
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 radiante	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 1 : 20 Zone 2 : 16.5 Zone 3 : 23	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 : 188 Zone 2 : 186 Zone 3 : 167	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	180.3	Wh/kg

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

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (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 constructeur.

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

Sicherheitshinweise

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

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Verkabelungssystem mit Erdung ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am Hausverkabelungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Reduzieren Sie die Risiken

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.
- Kein brennbares Material oder Produkt sollte jederzeit auf diesem Gerät platziert werden.
- Bitte teilen Sie diese Informationen dem mit

Person, die für die Installation des Geräts verantwortlich ist, da diese Ihre Installationskosten senken kann.

- Um jede Gefahr zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Leistungsschalter enthält, der eine vollständige Unterbrechung der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Gewährleistungs- oder Haftungsansprüchen führen.

Verwendung und Wartung

Stromschlaggefahr

• Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen Backblech. Sollte die Kochfläche brechen oder splintern, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.

(Wandschalter) und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als das entsprechende Kochgeschirr nicht in Kontakt mit dem Induktionsglas, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gestellt werden, da sie heiß werden können
- Kinder fernhalten.
- 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 und Verbrühungen führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Die Rasierklinge eines Kochfeldschabers wird beim Einfahren der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Verwenden Sie es vorsichtig und bewahren Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem sicheren Ort auf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während Sie es verwenden. Ein Überlauf führt zu Rauch und fettigen Rückständen können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in diesem Handbuch beschrieben aus (dh mit den Steuertasten).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.
- Kinder oder Menschen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person begleitet werden, die sie in die Verwendung des Geräts einweist. Der Ausbilder sollte überzeugt sein, dass er das Gerät ohne bedienen kann

Gefahr für sich selbst oder ihre Umwelt.

- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger
Reinigen Sie Ihr Kochfeld.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und bewegen Sie sie nicht.
- Treten Sie nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuermittel oder andere Produkte oder Scheuerschwämme, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushaltsanwendungen vorgesehen.
- **VORSICHT:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Berühren Sie nicht die Heizelemente.

Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern benutzt werden ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten oder unerfahrenen körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und mangelndem Wissen, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in der sicheren Verwendung des Geräts geschult sind und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Wartung und Reinigung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **VORSICHT:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus. und dann die Flamme zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Decke abdecken.
- **VORSICHT:** Brandgefahr: Gegenstände nicht auf den Kochflächen lagern.
- **VORSICHT:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Dies gilt für Glaskeramik-Kochflächen oder ähnliches Material, das unter Spannung stehende Teile schützt.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

VORSICHT: Das Kochen muss überwacht werden. Der kurzfristige Garvorgang muss jederzeit überwacht werden.

VORSICHT: Dieser Tisch muss stabil installiert werden, damit das Gerät nicht umkippt. Siehe die Installationsanweisungen. VORSICHT: Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Kochgeräts entworfenen oder vom Gerätehersteller in der jeweiligen Bedienungsanleitung angegebenen Brandschutzvorrichtungen oder die Brandschutzvorrichtungen der im Gerät integrierten Kochplatten. Die Verwendung ungeeigneter Feuerwehreute kann zu Unfällen führen. Dieses Gerät muss unbedingt an a angeschlossen sein

Erdungsanschluss für die Sicherheit des Benutzers.

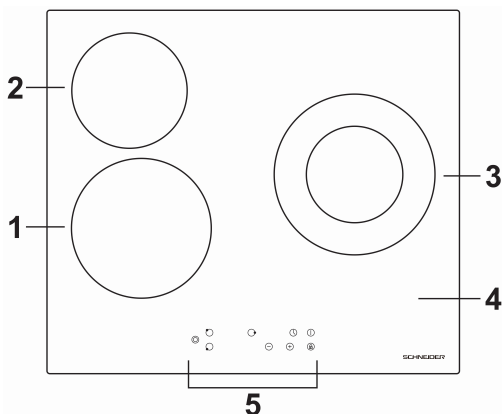
Herzliche Glückwünsche für den Kauf Ihres neuen Teller vitrokeramisches Kochen. Wir empfehlen, dass Sie sich die Zeit nehmen, dieses Benutzerhandbuch / Installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie es ordnungsgemäß installiert und betrieben wird.

Lesen Sie zur Installation den Installationsabschnitt.

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

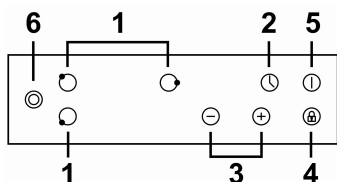
Produktbeschreibung

Draufsicht



1. Platte max. 1800 W.
2. Platte max. 1200 W.
3. Platte max. 2200/1000 W.
4. Glaskeramikplatte
5. Bedienfeld

Schalttafel



1. Heizzonenanzeige
2. Timer
3. Power / Timer-Einstellung
4. Tastensperre
5. Ein / Aus-Taste
6. Zwei zonen steuerung

Produktinformation

Dieses keramische Glaskochfeld wird von einem Mikrocomputer gesteuert und kann dank seiner Widerstandsheizung und einstellbaren Kochleistung an verschiedene Arten des Kochens angepasst werden. Es ist ein Produkt erster Wahl für jede moderne Familie.

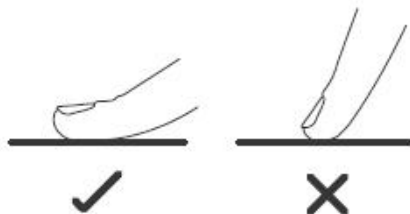
Dieses Keramikglaskochfeld hat ein personalisiertes Design und ist auf die Bedürfnisse des Kunden ausgerichtet. Mit seiner sicheren und zuverlässigen Arbeitsweise hat es alles in der Hand, um Ihren Alltag einfacher und angenehmer zu gestalten.

Bevor Sie Ihr Kochfeld zum ersten Mal verwenden

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt „Warnungen“.
- Entfernen Sie alle auf dem Glaskeramikkochfeld verbleibenden Schutzfolien.

Touch-Steuer-elemente

- Die Tasten sind taktil, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Berühren Sie die Tasten mit den Fingerspitzen, nicht mit den Spitzen.
- Bei jedem Tastendruck ertönt ein Piepton.
- Die Knöpfe sollten immer sauber und trocken gehalten werden. Kein Gegenstand (z. B. Stoff, Utensilien) sollte sie bedecken. Schon ein Wasserfilm reicht aus, um die Bedienung der Tasten zu erschweren.

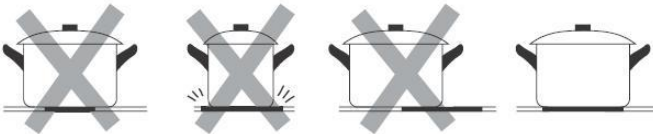


Welche Utensilien zu verwenden

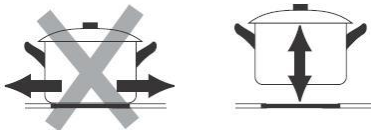
Verwenden Sie keine Utensilien mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



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



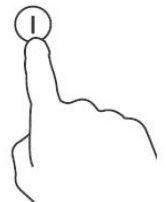
Entfernen Sie die Utensilien immer von den Tellern, indem Sie sie anheben und niemals darüber schieben, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



Mit dem Kochfeld

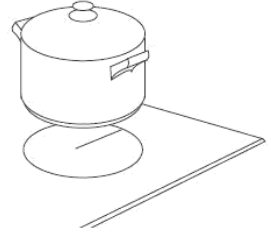
Um mit dem Kochen zu beginnen

- Drücken Sie den EIN / AUS-Regler.
1. Nach dem Einstecken piept der Summer einmal, alle Bildschirme zeigen "-" oder "- -" an, was anzeigt, dass das Induktionskochfeld in den Standby-Modus gewechselt 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.

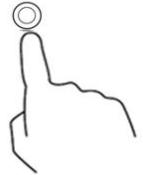


3. Drücken Sie die Auswahl Taste für die Kochzone, und die Anzeige neben der entsprechenden Zone blinkt.



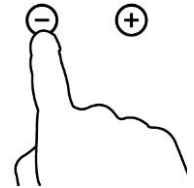
4. Wenn Zone 3 funktioniert, aktivieren Sie die Doppelzone mit drücken 

Wenn die Dual Zone funktioniert, schalten Sie die Dual Zone durch Drücken n aus



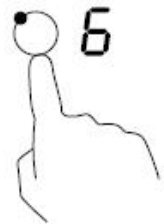
5. Wählen Sie eine Temperatureinstellung durch Drücken der Taste "-" oder "+".

- Wenn Sie in 1 keine Temperatureinstellung wählen 1 Minute wird das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen von Schritt 1 von vorne beginnen.
- Sie können die Heiztemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

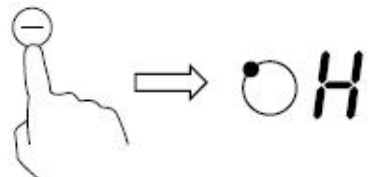


Kochzone ausschalten

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



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie durch die Einstellungen auf "0" scrollen. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display "0" und dann "H" angezeigt wird.



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



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

H. zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt wird. Es kann auch als Energiesparfunktion verwendet werden. Wenn Sie andere Töpfe heizen möchten, verwenden Sie die Kochplatte, die noch heiß ist.



Knopfverriegelung

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um das Risiko eines unerwarteten Starts zu vermeiden (z. B. Kind, das versehentlich eine der Platten einschaltet).
- Wenn die Sperre aktiviert ist, sind alle Tasten außer der Ein / Aus-Taste nicht funktionsfähig.

Zum Sperren der Tasten

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

Zum Entsperren der Tasten

1. Zünde den Tisch an.
2. Halten Sie die Sperrtaste einige Sekunden lang gedrückt.
3. Sie können jetzt die Tabelle verwenden.



Wenn die Tabelle gesperrt ist, sind alle Steuerelemente außer der Ein / Aus-Taste deaktiviert. Sie können den Tisch also im Notfall jederzeit ausschalten, müssen ihn jedoch vor jeder anderen Verwendung entsperren.

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Innentemperatur regelt. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, stoppt das Kochfeld automatisch.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Platte längere Zeit verwendet wurde, verbleibt eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" auf dem Bildschirm wird angezeigt, dass Sie die betreffende Platte nicht berühren dürfen.

Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion dieser Tabelle ist die automatische Abschaltfunktion. Diese Funktion wird immer dann aktiviert, wenn Sie vergessen, eine der Kochplatten auszuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebszeit pro Standard (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie können es als einen kurzen Piepton verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer die Platten nach Ablauf der Zeit nicht aus.
- Sie können es so programmieren, dass eine der Kochplatten nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet wird.
- Der Timer kann auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Verwenden Sie den Timer als Minuten-Piepton

Wenn keine Kochplatte ausgewählt ist

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

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

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

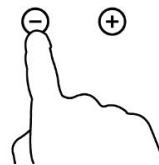


3. Die Timer-Dauer kann mit den Tasten eingestellt werden.

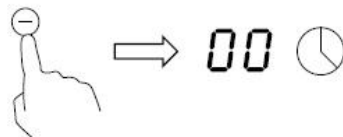
Tipp: Durch kurzes Drücken von "-" oder "+" wird die Dauer um 1 Minute verringert oder erhöht.

Ein langes Drücken auf "-" oder "+" verringert oder erhöht die Dauer um 10 Minuten.

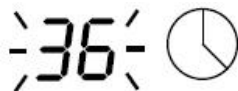
Wenn die Garzeit 99 Minuten überschreitet, wird der Timer automatisch auf 0 Minuten zurückgesetzt.



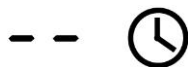
4. Drücken Sie "-", um den Timer abzubrechen, und "00" wird angezeigt.



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



6. 30 Sekunden lang ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

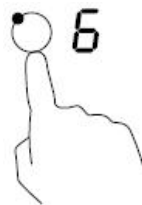


Verwenden des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

Einstellen der Kochzonen zum Aktivieren dieser Funktion:

1. Drücken Sie die Steuertaste

Die Kochzone, in der Sie den Timer einstellen möchten (z. B. Zone 2).

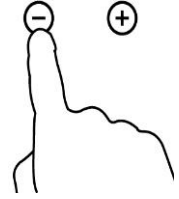


2. Drücken Sie die Timer-Steuertasten, die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und „30“ wird angezeigt.



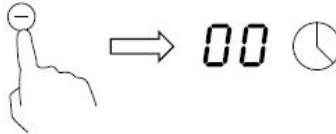
3. Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Timer-Steuertasten ein

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

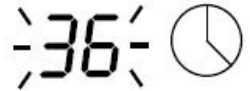


Halten Sie die Timer-Steuertaste "+" oder "-" gedrückt, um die Einstellung in Intervallen von 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.

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



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



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist.



6. Nach Ablauf der Timer-Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus. -- ⌚



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

Stellen Sie den Timer so ein, dass mehr als eine Kochzone ausgeschaltet wird

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(Wenn beispielsweise der Timer für Zone 2 auf 3 Minuten und für Zone 3 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige "3" an.)

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

Wenn Sie den Timer für eine andere Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie die entsprechende Zonensteuertaste. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.

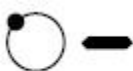


(Timer auf 6 Minuten eingestellt)



(Timer auf 3 Minuten eingestellt)

2. Nach Ablauf der Timer-Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



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

Kochanleitung



Seien Sie vorsichtig bei der Zubereitung von frittierten Speisen: Öl und Fett erwärmen sich sehr schnell, insbesondere wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden. Dies birgt eine hohe Brandgefahr.

Kochtipps

- Wenn das Essen zum Kochen kommt, senken Sie die Temperatur.
- Das Kochen mit einem Deckel speichert die Wärme und verkürzt so die Garzeit und spart Energie.
- Minimieren Sie die Menge an Fett und Flüssigkeit, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen bei einer hohen Temperatur und senken Sie sie ab, sobald das Essen gleichmäßig erhitzt wurde.

Köcheln lassen, Reis kochen

- Beim Sieden wird unter dem Siedepunkt von etwa 85 ° C gekocht, wenn die Blasen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Diese Methode ermöglicht es, köstliche Suppen und sehr zarte Eintöpfe zuzubereiten, da sich die Aromen entwickeln können, ohne dass das Essen verkocht wird. Saucen auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen sollten auch unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, wie das Kochen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine höhere Temperatur als die niedrigere, um ein gleichmäßiges Garen innerhalb der empfohlenen Garzeit zu gewährleisten.

Ein Steak anbraten

Für saftige und leckere Steaks:

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

Schlag

1. Wählen Sie eine große Pfanne oder einen flachen Wok, der mit Keramikglastischen kompatibel ist.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor, die Sie benötigen. Diese Kochmethode ist schnell. Wenn Sie große Mengen kochen möchten

von Lebensmitteln auf diese Weise in kleinen Mengen vorgehen.

3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Kochen Sie das Fleisch zuerst, legen Sie es dann beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn sie heiß und noch knusprig sind, senken Sie die Temperatur des Backblechs, geben Sie das Fleisch zurück und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
7. Sofort servieren.

Temperatureinstellung

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

Rahmen Temperatur	Passend für
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Erhitzen Sie vorsichtig kleine Mengen von Lebensmitteln• Schmelzen Sie die Schokolade, die Butter und im Allgemeinen alles Lebensmittel, die sich schnell anheften <ul style="list-style-type: none">• Köcheln lassen• Langsam erhitzen
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Sich warm laufen• Schnell köcheln lassen• Reis kochen
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pfannkuchen
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Lass zurückkommen• Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">• Schlag• Grill• Bringen Sie die Suppe zum Kochen• Wasser zum Kochen bringen

Reinigung und Instandhaltung

Was?	Wie? 'Oder was?	Wichtig!
<p>Entweihen</p> <p>tägliches Glas (Fingerabdrücke digital, Marken, Flecken von Essen nicht Süss)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kochfeld aufsetzen aus. 2. Wenden Sie ein Produkt an Kochfeld während Das Glas ist noch heiß (aber nicht heiß!). Spülen und trocknen mit einem sauberes Tuch oder mit Sopalin. 3. Ersetzen Sie das Kochfeld unter Druck. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, wird die Die Anzeige 'heiße Oberfläche' verschwindet aber die Platte kann immer noch sein Verbrennung! Sei sehr wachsam. • Reinigungsmittel harte / abrasive und schwere Pads <p>Scheuern (vor allem einige Nylonpads) können verlassen Kratzer auf dem Glas. Beziehen Sie sich immer auf das Etikett zu wissen, ob das Produkt / Puffer zu Scheuern ist angebracht oder nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hinterlassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmittel auf dem Tisch: es wird das Glas beflecken.
<p>Rückstände auf Tasten bestellt</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kochfeld aufsetzen aus. 2. Schwamm. 3. Wischen Sie das Panel ab mit einem schwamm bestellen (oder ein Tuch) reinigen und nass. 4. Trocknen Sie die vollständig Platte mit Papiertuch. 5. Ersetzen Sie das Kochfeld unter Druck. 	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn sich Flüssigkeit auf dem befindet Befehle können dies sein unwirksam oder die Tabelle Risiken klingeln und von selbst ausschalten. <p>Wischen Sie das gründlich ab Befehl vor dem erneuten Einschalten des Kochfelds.</p>

<p>Überläufe, Lebensmittelflecken Fondue oder Zucker auf dem Glas gehärtet.</p>	<p>Diese Stellen sollten sein sofort entfernt um mit einem Pfannenspatel, ein Palettenmesser oder a Rasierklingschaber vorgesehen zu Kochfeldern in Glaskeramik; sei vorsichtig mit heiße Oberflächen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kochfeld ausschalten (durch Herausziehen des Steckers Stromspannung). 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil hoch einen Winkel von 30 ° und drücken Sie die Fleck oder Rückstand auf a kalter Teil des Tisches Kochen. 3. Reinigen Sie den Fleck oder Rückstände mit einem Tuch oder Sopalin. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4. 4 des Abschnitt 'Tägliche Verschmutzung Glas 'oben. 	<ul style="list-style-type: none"> • L bensmittelflecken oder -rückstände geschmolzen oder süß sollte entfernt werden so schnell wie möglich. Wenn du auf dem anbringen oder abkühlen lassen <p>Glas können sie sehr schwierig werden das Glas zu entfernen oder sogar zu beschädigen endgültig.</p> <ul style="list-style-type: none"> • R duzieren Sie das Risiko: wenn die Klingenschutz ist eingefahren, die Klinge ist <p>so scharf wie ein Rasiermesser. Behandeln Sie es mit den extremsten</p> <p>Vorsicht und lagern Sie es immer aus Reichweite von Kindern.</p>
---	--	--

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
<p>Das Gerät lässt sich nicht einschalten nicht.</p>	<p>Keine Energie.</p>	<p>Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen ist und dass es an ist. Möglicherweise wurde ein Einschnitt vorgenommen Laufen zu Hause oder in Ihrem Kreis. Wenn das Problem weiterhin besteht a mal alle Schecks durchgeführt, rufen Sie ein qualifizierter Techniker.</p>

Die Schlüssel von Bestellung sind unwirksam.	Die Schlüssel sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Schlüssel. Sehen Abschnitt 'Verwenden der Tabelle von Kochen 'für Details.
Die Schlüssel sind schwer zu benutzen.	Dies kann auf das Vorhandensein zurückzuführen sein ein dünner Wasserfilm auf dem Schlüssel oder die Tatsache, dass Sie Drücken Sie mit den Fingerspitzen.	Stellen Sie sicher, dass die Schlüssel bleiben trocken und immer mit dem drücken Fingerpulpe.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchenutensilien bei Es wurden gezackte Kanten verwendet. Schleifkissen oder Produkt unzureichende Reinigung wurde benutzt.	Verwenden Sie Utensilien mit flachem Boden und glatt Siehe Abschnitt 'Welche Utensilien benutzen'. Siehe Abschnitt 'Reinigung und Wartung'.
Einige Utensilien mache Geräusche von Knistern oder knistern.	Dies kann auf den Modus von zurückzuführen sein Bau des Utensils (die Schichten aus verschiedenen Metallen auch so vibrieren anders).	Das ist normal und zeigt keine Fehlfunktion an.

Technische Spezifikationen

Kochplatte	SCTV603S
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~
Installierte elektrische Energie	4758-5662W
Abmessungen L x W x H (mm)	590X520X52
Einbaumaße A x B (mm)	560 x 490

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

Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0,42 W

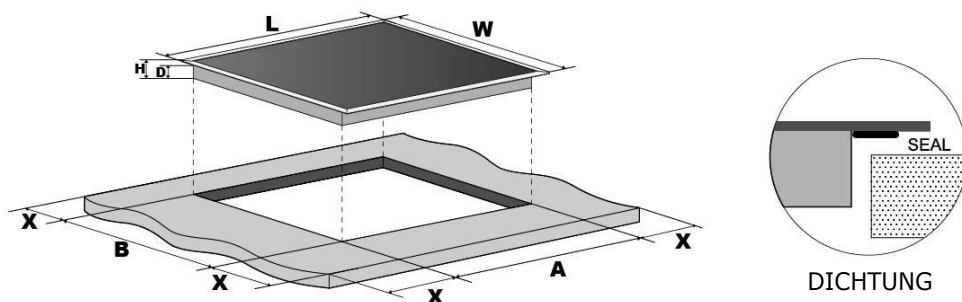
Zeitraum, nach dem das Gerät automatisch in den Aus-Zustand wechselt:
<20 Minuten.

Installation

Auswählen eines Installationsorts

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

Für die Installation und Verwendung muss ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch herum geschaffen werden. Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick sein. Die Arbeitsplatte muss aus hitzebeständigem Material bestehen, da sonst die Wärmestrahlung vom Tisch zu erheblichen Verformungen führen kann. Siehe unten:

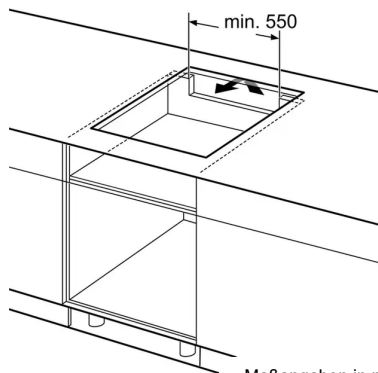


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

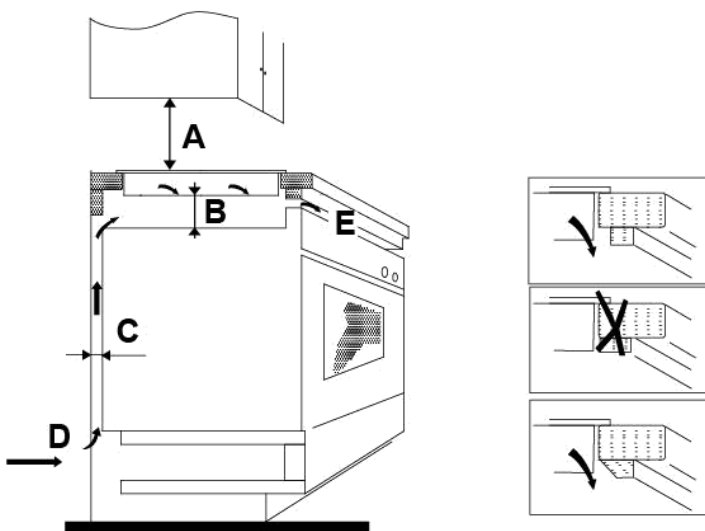
Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass Ihr Kochfeld ausreichend belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Tisch in gutem Zustand ist.



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



Maßangaben in mm

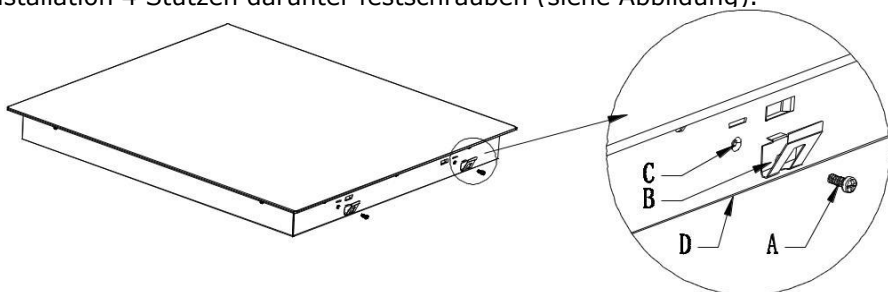


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D.	E.
760	50 mini	20 mini	Lufteinlass	5mm Luftauslass

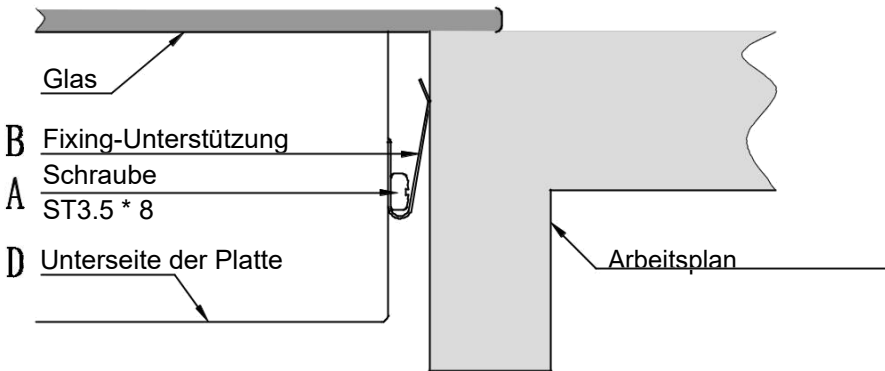
Vor dem Einbau der Montagehalterungen

Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und stabile Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Drücken Sie nicht die Steuertasten, die aus dem Tisch herausragen.

Befestigen Sie den Tisch an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation 4 Stützen darunter festschrauben (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Unterstützung	Schraubenloch	Basierend

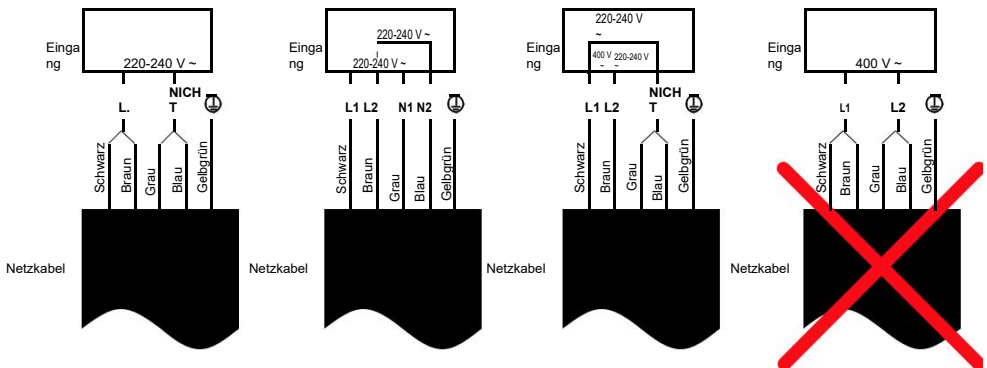


Warnung

1. Dieses Keramikglaskochfeld muss von einem qualifizierten Techniker oder Fachmann installiert werden. Unsere Fachleute stehen zu Ihren Diensten. Versuchen Sie nicht, diese Arbeit selbst zu erledigen.
2. Dieses Kochfeld darf nicht auf einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner installiert werden.
3. Dieses Kochfeld muss so installiert werden, dass die Wärmestrahlung und damit die ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds optimiert werden.
4. Die Wand und die induktiv beheizte Oberfläche über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Aus Sicherheitsgründen müssen der Klebstoff und die Mittelschicht hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Geräts keinen Dampfreiniger.

Kochfeld anschließen

Der Anschluss an die Stromversorgung muss in einer Weise erfolgen, die den geltenden Normen entspricht, oder mit einem Differentialleistungsschalter. Der Anmeldevorgang ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist und gewechselt werden muss, sollte dies aus Sicherheitsgründen nur von einem Kundendiensttechniker mit geeigneten Werkzeugen durchgeführt werden.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, ein Leistungsschalter omnipolar muss mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt sind und den Sicherheitsbestimmungen entsprechen.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
5. Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und kann nur von gewechselt werden ein qualifizierter Fachmann.



ENTSORGUNG: nicht Werfen Sie dieses Produkt nicht weg mitten im Müll Hausfrauen tun es nicht nicht das Sortierobjekt selektiv. Die Sammlung von diese Art von Abfall erfordert eine Behandlung Besondere.

Dieses Gerät ist als konform mit der Richtlinie gekennzeichnet. Europäische 2012/19/ EU in Bezug auf Abfallausrüstung elektrisch und elektronisch (WEEE). Indem Sie dies verwerfen Gerät verantwortungsbewusst helfen Sie zu verhindern potenziell negative Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts.

Dieses Symbol auf dem Gerät zeigt an, dass es nicht verworfen werden darf mit normalem Hausmüll. Es muss zu einem gebracht werden Rückgewinnungs- und Recyclingzentrum für elektrische Geräte und elektronisch.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Für mehr als Einzelheiten zu deren Behandlung, Sammlung und Recycling

Produkt, wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung, die Müllabfuhr in Ihrer Gemeinde oder der Einkaufsladen.

Weitere Informationen zur Verarbeitung, Sammlung und

Für das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die Gemeinde, der Müllabfuhrdienst Ihrer gemeinsame oder Kaufhaus.

Informationen zu elektrischen Elektroherden für den Haushalt

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SCTV603S	
Plattentyp		Glaskeramik	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		3	
Heiztechnik (Zonen und Bereiche Induktionskochzonen Kochen konventionell, Platten elektrisch)		Kochzonen strahlend	
Für Kochzonen oder Bereiche kreisförmig: Durchmesser der Nutzfläche per elektrische Kochzone, gerundet auf 5 nächstgelegene mm	Ö	Zone 1: 20 Zone 2: 16.5 Zone 3: 23	cm
Für Kochzonen oder Bereiche nicht kreisförmig: Durchmesser der Nutzfläche per elektrische Kochzone oder -bereich, abgerundet auf die nächsten 5 mm	L. W.	-- --	cm
Energieverbrauch nach Zone oder Gebiet Kochen, berechnet pro kg	EG elektrisches Kochen	Zone 1: 188 Zone 2: 186 Zone 3: 167	Wh / kg
Stromverbrauch der Kochplatte Kochen, berechnet pro kg	EG Elektroherd	180.3	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, 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 vom Hersteller geliefert oder nicht genehmigt wurde.

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

Veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

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 goed bedradingsstelsel met aarding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huisbedradingsstelsel mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
 - Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of overlijden.

Beperk de risico's

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Geen brandbaar materiaal of product mag te allen tijde op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie door aan het

persoon die verantwoordelijk is voor het installeren van het apparaat, aangezien deze uw installatiekosten kunnen verlagen.

- Om elk gevaar te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een stroomonderbreker die zorgt voor een volledige ontkoppeling van de elektrische voeding.
- Door onjuiste installatie van het apparaat kunnen garantie- of aansprakelijkheidsclaims komen te vervallen.

Gebruik en onderhoud Risico op elektrische schokken

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

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar: Heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat 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.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden
- Houd kinderen uit de buurt.
- De handvatten van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pannen niet over andere kookplaten heen hangen. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en brandwonden.

Beperk de risico's

- Het scheermesje van een kookplaatschraper wordt onbedekt wanneer de veiligheidsafdekking wordt ingetrokken. Gebruik het voorzichtig en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen en op een veilige plaats.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Een overloop veroorzaakt rook en vette resten kunnen in brand vliegen.
- Gebruik uw apparaat nooit als werkblad of opslag.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dwz met de bedieningstoetsen).
- Laat kinderen niet spelen met, zitten, staan of klimmen op het apparaat.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht achter in de ruimte waar het apparaat in gebruik is.
- Kinderen of mensen met een handicap die hun bekwaamheid om het apparaat te gebruiken beperken, moeten worden begeleid door een verantwoordelijke en bekwame persoon om hen te instrueren over het gebruik ervan. De instructeur moet ervan overtuigd zijn dat hij het apparaat zonder kan bedienen

gevaar voor zichzelf of hun omgeving.

- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Gebruik hiervoor geen stoomreiniger maak je kookplaat schoon.
- Plaats of verplaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat.
- Stap niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het oppervlak van de inductieglas, aangezien dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere producten of schuursponsjes om uw kookplaat schoon te maken, aangezien deze krassen op het inductieglas kunnen veroorzaken.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen.

- LET OP: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan.

Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Dit apparaat kan door kinderen worden gebruikt

van 8 jaar en ouder en mensen met verminderde of onervaren fysieke, sensorische of mentale capaciteiten en gebrek aan kennis, mits ze onder toezicht staan of getraind zijn in het veilig gebruiken van het apparaat en de risico's begrijpen die eraan verbonden zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Onderhoud en reiniging mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

- LET OP: Koken op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer brand NOOIT met water te blussen, maar zet het apparaat uit.

en bedek de vlam dan bijvoorbeeld met een deksel of een deken.

- LET OP: brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LET OP: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, voor keramische kookplaten of soortgelijk materiaal dat onder spanning staande delen beschermt.

- Gebruik geen stoomreiniger.

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

LET OP: Het koken moet onder toezicht plaatsvinden. Het kookproces op korte termijn moet te allen tijde worden bewaakt.

LET OP: deze tafel moet stabiel worden geïnstalleerd om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Zie de installatie-instructies. LET OP: Gebruik alleen de vuurschermen die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of zoals aangegeven door de apparaatfabrikant in de gebruiksaanwijzing, of de vuurschermen van de kookplaten die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ondeugdelijke brandwachten kan tot ongevallen leiden. Dit apparaat moet absoluut worden aangesloten op een

aardverbinding voor gebruikersveiligheid.

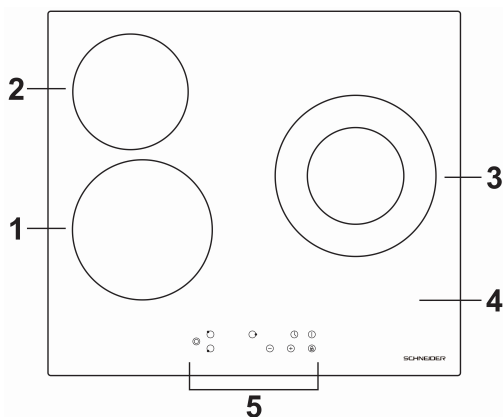
Gefeliciteerd voor de aankoop van uw nieuwe bord vitrokeramisch koken. We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u deze op de juiste manier installeert en bedient.

Lees voor installatie het installatiegedeelte.

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

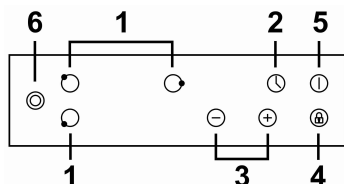
Product beschrijving

Bovenaanzicht



1. Plaat max. 1800 W
2. Plaat max. 1200 W
3. Plaat max. 2200/1000 W
4. Bovenblad van glaskeramiek
5. Configuratiescherm

Controlepaneel



1. Selectieknoppen verwarmingszone
2. Timer
3. Power / timer-instelling
4. Slot
5. Aan / uit-toets
6. Dubbele zoneregeling

Productinformatie

Deze kookplaat van keramisch glas wordt bestuurd door een microcomputer en kan zich aanpassen aan verschillende soorten koken dankzij de weerstandsverwarming en het instelbare kookvermogen; het is een product van eerste keuze voor elk modern gezin.

Deze kookplaat van keramisch glas heeft een persoonlijk ontwerp en is gericht op de behoeften van de klant. Met zijn veilige en betrouwbare werking heeft hij alles in handen om uw dagelijkse leven gemakkelijker en aangeneramer te maken.

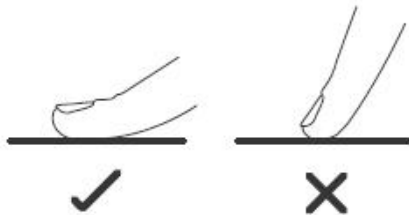
Voordat u uw kookplaat voor het eerst

gebruikt

- Lees de gebruiksinstructies en let vooral op het gedeelte 'Waarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie van de glaskeramische kookplaat.

Aanraakbediening

- De knoppen zijn voelbaar, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.
- Raak knoppen aan met uw vingertoppen, niet met de tips.
- Elke keer dat u op een toets drukt, hoort u een piepton.
- Knoppen moeten altijd schoon en droog worden gehouden; geen enkel voorwerp (bijv. doek, keukengerei) mag deze bedekken. Zelfs een laagje water is al voldoende om de toetsen erg moeilijk te bedienen.

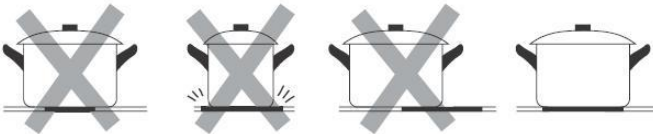


Welk keukengerei te gebruiken

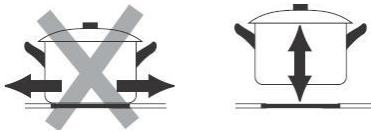
Gebruik geen keukenaerei met aekartelde randen of een gewelfde bodem.



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



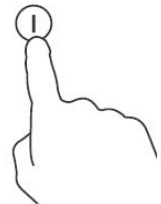
Verwijder serviesgoed altijd van de borden door ze op te tillen, nooit door ze eroverheen te schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.



De kookplaat gebruiken

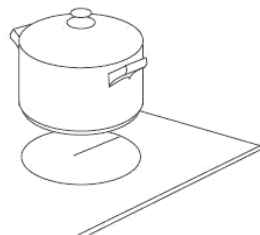
Om te beginnen met koken

- Druk op de AAN / UIT-knop.
1. Nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken, piept de zoemer één keer, alle schermen geven "-" of "- -" weer, wat aangeeft dat de inductiekookplaat in de stand-bymodus is gegaan.




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. Druk op de kookzonestelectieknop en het indicatielampje naast de betreffende zone gaat knipperen.



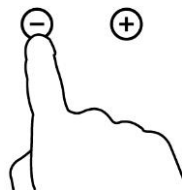
4 Als zone 3 werkt, activeer dan de dubbele zone door drukken 

Als de dubbele zone werkt, schakelt u de dubbele zone uit door op te druk 



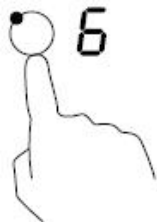
5. Selecteer een temperatuurinstelling door op de knop "-" of "+" te drukken.

- Als u geen temperatuurstand kiest in 1 minuut, de inductiekookplaat automatisch uit. U moet opnieuw beginnen vanaf stap 1.
- U kunt de verwarmingstemperatuur tijdens het koken op elk moment wijzigen.

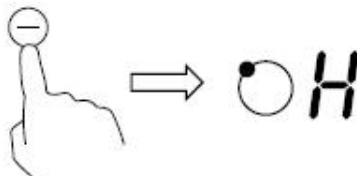


Schakel de kookzone uit

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



2. Schakel de kookzone uit door door de instellingen naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display "0" weergeeft en vervolgens "H".



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



4. Pas op voor hete oppervlakken

H. laat zien welke kookzone heet aanvoelt. Het verdwijnt wanneer het oppervlak wordt afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparende functie, als u andere pannen wilt verwarmen, gebruikt u de kookplaat die nog heet is.



Knopvergrendeling

- U heeft de mogelijkheid om de knoppen te vergrendelen om elk risico van onverwacht opstarten te voorkomen (bijv. Kind dat per ongeluk een van de platen aanzet).
- Als het slot is geactiveerd, werken alle knoppen niet, behalve de aan / uit-knop.

Om de knoppen te vergrendelen

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

Om de knoppen te ontgrendelen

1. Verlicht de tafel.
2. Houd de vergrendelingsknop een paar seconden ingedrukt.
3. U kunt nu de tafel gebruiken.



Als de tafel is vergrendeld, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld behalve de aan / uit-knop; u kunt de tafel dus altijd uitschakelen in geval van nood, maar u moet de tafel ontgrendelen voor elk ander gebruik.

Bescherming tegen oververhitting

Deze kookplaat is uitgerust met een sensor die de interne temperatuur regelt. Als een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

Restwarmte-indicator

Wanneer een bord lange tijd in gebruik is, blijft er een bepaalde hoeveelheid restwarmte over. De brief "H" op het scherm geeft aan dat u de betreffende plaat niet mag aanraken.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van deze tafel is de automatische uitschakelfunctie. Deze functie wordt geactiveerd wanneer u vergeet een van de kookplaten uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Kracht niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Bedrijfsduur per standaard (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- U kunt het gebruiken als een piepje. In dit geval schakelt de timer de platen niet uit als de tijd is verstreken.
- U kunt het programmeren om een van de kookplaten uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.
- De timer kan worden ingesteld tot maximaal 99 minuten.

De timer gebruiken als piepton voor een minuut

Als er geen kookplaat is gekozen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

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

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

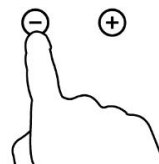


3. De wekkertijd kan worden ingesteld met de knoppen.

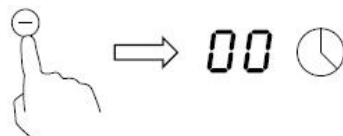
Tip: Door kort op "-" of "+" te drukken, wordt de duur met 1 minuut verlengd of verkort.

Door lang op "-" of "+" te drukken, wordt de duur met 10 minuten verlengd of verkort.

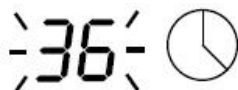
Als de kooktijd de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.



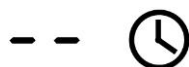
4. Druk op "-" om de timer te annuleren en "00" wordt weergegeven.



5. Als de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk met aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



6. Er klinken 30 seconden lang piepjes en de timerindicator geeft "--" weer als de ingestelde tijd is verstreken.

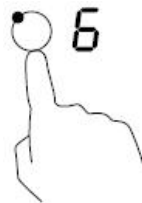


Gebruik de timer om een kookzone uit te schakelen

De kookzones instellen om deze functie te activeren:

1. Druk op de bedieningsknop

De kookzone waarop u de timer wilt instellen (bijvoorbeeld zone 2).

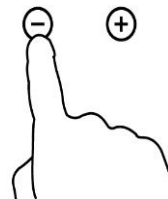


2. Druk op de timerbedieningstoetsen, de timerindicator begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.



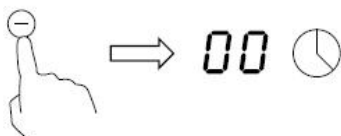
3. Stel de gewenste duur in met de timerbedieningstoetsen

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

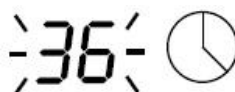


Houd de timerknop "+" of "-" ingedrukt om de instelling met intervallen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.

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



5. Als de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk met aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



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



6. Als de wekkertijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld. --



Elke andere kookzone blijft werken als deze eerder is ingeschakeld.

De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd aan.
(Als de timer voor zone 2 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en 6 minuten voor zone 3, zal de timerindicator "3" aangeven).

OPMERKING: de rode stip naast de indicator vermogensniveau betekent dat de timerindicator het aftellen van de kookzone aangeeft.

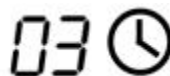
Als u de timer voor een andere kookzone wilt controleren, drukt u op de overeenkomstige zonebedieningstoets. De timer geeft de ingestelde tijd weer.



(timer ingesteld op 6 minuten)



(timer ingesteld op 3 minuten)



2. Als de wekkertijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



OPMERKING: Als u de ingestelde tijd van de timer wilt wijzigen nadat deze is gestart, moet u de procedure vanaf stap 1 herhalen.

Kookgids



Wees voorzichtig bij het bereiden van gefrituurd voedsel: de olie en het vet worden erg snel warm, vooral als je de PowerBoost-functie gebruikt. Bij zeer hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden; dit levert een hoog brandgevaar op.

Kooktips

- Verlaag de temperatuur als het voedsel kookt.
- Koken met deksel houdt warmte vast en vermindert daardoor de kooktijd en bespaart energie.
- Minimaliseer de hoeveelheid vet en vloeistof om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op hoge temperatuur en verlaag het als het voedsel gelijkmatig is verwarmd.

Laat sudderen, kook rijst

- Bij sudderen wordt gekookt onder het kookpunt, ongeveer 85°C, wanneer de belletjes slechts af en toe naar de oppervlakte van de kookvloeistof stijgen. Deze methode maakt het mogelijk om heerlijke soepen en zeer malse stoofschotels te maken, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het eten te gaar wordt. Sausen op basis van eieren en met meel verdikte sauzen moeten ook onder het kookpunt koken.
- Sommige taken, zoals het koken van rijst door absorptie, vereisen mogelijk een hogere temperatuur dan de lagere, om een gelijkmatige bereiding binnen de aanbevolen kooktijd te garanderen.

Schroei een biefstuk

Voor sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een pan met dikke bodem.
3. Bestrijk de steaks aan beide kanten met olie. Doe een paar druppels olie in de hete pan en leg het vlees er voorzichtig op.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken maar één keer om. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte van de steaks en de gewenste gaarheid. De tijd kan dus variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Knijp in de biefstuk om te zien of hij gaar is; dan is het stevig, hoe meer het wordt gekookt.
5. Leg de biefstuk op een hete plaat en laat het een paar minuten rusten, zodat het bij het serveren gaar is.

Blazen

1. Kies een grote pan of platte wok die compatibel is met tafels van keramisch glas.
2. Bereid alle ingrediënten en keukengerei voor die je nodig hebt. Deze kookmethode is snel. Als u grote hoeveelheden wilt koken

van voedsel op deze manier in kleine hoeveelheden te werk gaan.

3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, leg het dan apart en houd het warm.
5. Fruit de groenten. Als ze warm en nog knapperig zijn, verlaag dan de temperatuur van de bakplaat, leg het vlees terug en voeg je saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
7. Serveer onmiddellijk.

Temperatuur instelling

De onderstaande instellingen zijn alleen ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren: soort keukengerei, hoeveelheid te koken voedsel. Experimenteer met de tafel om te bepalen welke instelling het beste bij u past.

Instelling temperatuur-	Geschikt voor
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Verwarm kleine hoeveelheden voedsel voorzichtig• Smelt de chocolade, de boter en in het algemeen alles voedingsmiddelen die snel hechten• Laat sudderen• Verwarm langzaam
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Opwarmen• Laat snel sudderen• Kook rijst
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Pannekoeken
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Zorg ervoor dat ze terugkomen• Kook pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Blaas• Grill• Breng de soep aan de kook• Breng water aan de kook

Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe? 'Of wat?	Belangrijk!
<p>Vervuilen dagelijks glas (vingerafdrukken digitaal, merken, vlekken achtergelaten eten niet zoet)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet op de kookplaat uit. 2. Breng een product aan op kookplaat terwijl het glas is nog heet (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog met een schone doek of met Sopalín. 4. Vervang de kookplaat onder druk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Als de kookplaat is uitgeschakeld, wordt de 'hot surface'-indicator verdwijnt maar de plaat kan er nog steeds zijn brandend! Wees zeer waakzaam. • Schoonmaakproducten harde / schurende en zware pads schuren (vooral sommige nylon pads) kunnen weggaan krassen op het glas. Raadpleeg altijd het etiket om te weten of het product / de buffer naar schuren is gepast of niet. • Laat nooit een residu achter schoonmaakproduct op tafel: het zal vlekken op het glas veroorzaken.
<p>Overlopen, voedselvlekken fondue of suiker verhard op het glas.</p>	<p>Deze vlekken zouden moeten zijn onmiddellijk verwijderd op met behulp van een pan spatel, een palletmes of een scheermesje schraper bedoeld om kookplaten in glas keramiek; wees voorzichtig met hete oppervlakken:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schakel de kookplaat uit (door de stekker eruit te halen Spanning). 2. Houd het mes of het keukengerei omhoog een hoek van 30 ° en druk op de vlek of residu op een koud deel van de tafel Koken. 3. Maak de vlek schoon of residu met een doek of Sopalín. 4. Volg stap 2 t / m 4 van de paragraaf 'Dagelijkse vervuiling glas' hierboven. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselvlekken of -resten gesmolten of zoet moet worden verwijderd zo spoedig mogelijk. als jij laat hechten of afkoelen op de glas, kunnen ze erg moeilijk worden om het glas te verwijderen of zelfs te beschadigen definitief. <ul style="list-style-type: none"> • Snijrisico: wanneer de mesbeschermer is ingetrokken, het mes is zo scherp als een scheermes. Behandel het met de meest extreme wees voorzichtig en bewaar het altijd buiten bereik van kinderen.

Resten op toetsen besteld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet op de kookplaat uit. 2. Spons. 3. Veeg het paneel schoon bestellen met een spons (of een doek) schoon en nat. 4. Droog de paneel met papieren handdoek. 5. Vervang de kookplaat onder druk. 	<ul style="list-style-type: none"> • Is er vloeistof op de commando's, deze kunnen zijn buiten werking of de tafel risico's beltoon en schakelt zichzelf uit. Veeg het commando voordat u de kookplaat weer inschakelt.
---------------------------	---	--

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan niet.	Geen kracht.	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en dat het is ingeschakeld. Misschien is er een bezuiniging geweest thuis of in je wijk. Als het probleem aanhoudt a keer alle controles uitgevoerd, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De sleutels van bestelling zijn werkt niet.	De sleutels zijn vergrendeld.	Ontgrendel de sleutels. Zien sectie 'Gebruik van de tabel van koken' voor details.

De sleutels zijn moeilijk te gebruiken.	Dit kan te wijten zijn aan de aanwezigheid een dun laagje water op de sleutels, of het feit dat u druk met uw vingertoppen.	Zorg ervoor dat de sleutels blijven droog en pers altijd met de vingerpulp.
Het glas is bekrast.	Keukengerei bij er zijn gekartelde randen gebruikt. Schuurkussen of product er is onvoldoende schoongemaakt gebruikt.	Gebruik keukengerei met een platte bodem en glad Zie het gedeelte 'Welk keukengerei gebruik'. Zie paragraaf 'Reiniging en onderhoud'.
Sommige gebruiksvoorwerpen geluiden maken knetteren of knetteren.	Dit kan te wijten zijn aan de modus van constructie van het gebruiksvoorwerp (de lagen van verschillende metalen trillen ook zo verschillend).	Dit is normaal en duidt niet op een storing.

Technische specificaties

Kookplaat	SCTV603S
Kookzones	3 zones
Voedingsspanning	220-240V ~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	4758-5662W
Afmetingen L × W × H (mm)	590X520X52
Inbouwmaten A × B (mm)	560X490

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Vanwege constante verbeteringen in onze producten, specificaties en ontwerpen zijn dat kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Stroomverbruik in de uit-stand: 0,42W

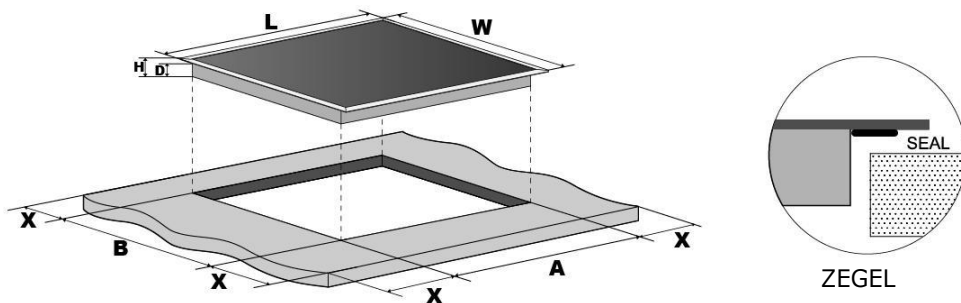
De periode waarna het apparaat automatisch uitschakelt: <20 minuten.

Installatie

Een installatielocatie kiezen

Snijd het werkblad uit (raadpleeg de afmetingen in de afbeelding). Voor installatie en gebruik moet een minimale opening van 50 mm rond het gat worden gecreëerd.

Het werkblad moet minimaal 30 mm dik zijn. Het werkblad moet van hittebestendig materiaal zijn gemaakt, anders kan de warmtestraling van de tafel forse vervormingen veroorzaken. Zie hieronder:

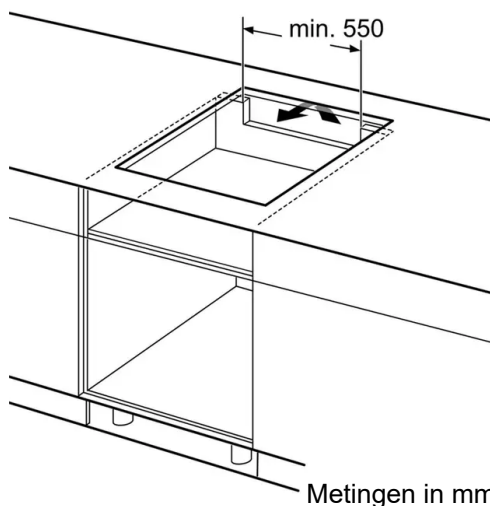


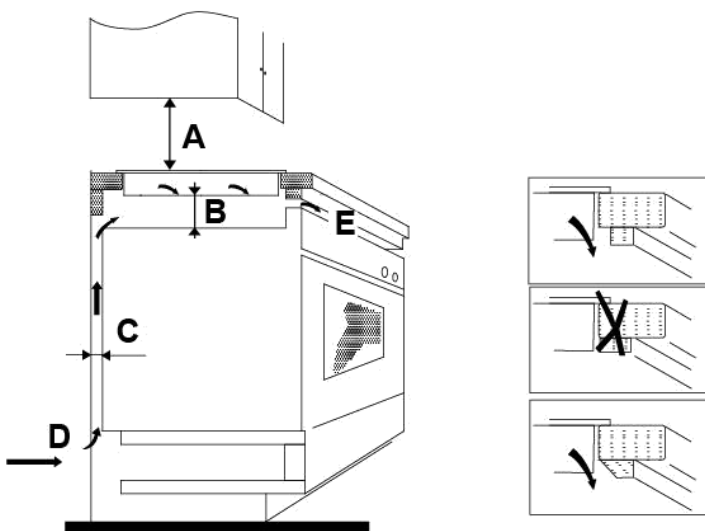
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

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



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

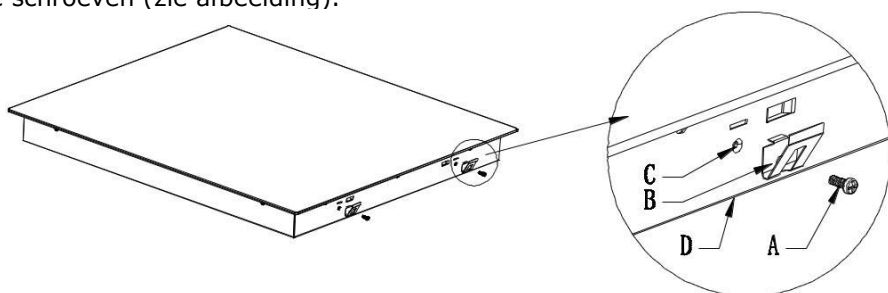




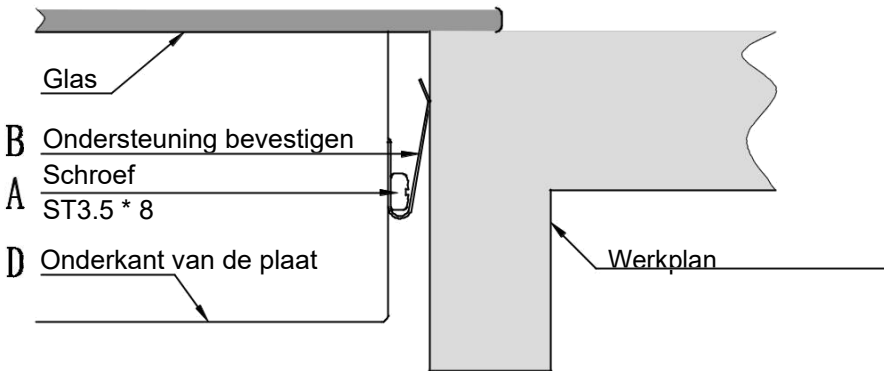
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E.
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Voordat u de montagebeugels installeert

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



A	B	C	D
Schroef	Ondersteuning	Schroefgat	Gebaseerd

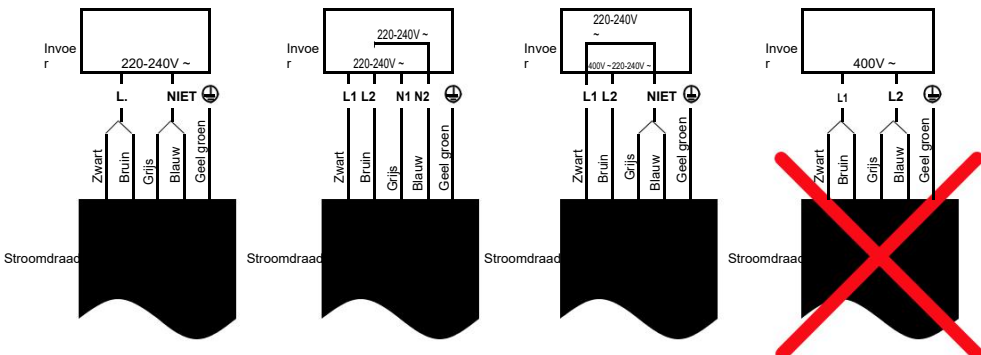


Waarschuwing

1. Deze kookplaat van keramisch glas moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus of professional. Onze professionals staan voor u klaar. Probeer dit werk niet zelf te doen.
2. Deze kookplaat mag niet op een koelapparaat, op een vaatwasser of op een droogtrommel worden geïnstalleerd.
3. Deze kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de warmtestraling en dus de goede werking van de kookplaat wordt geoptimaliseerd.
4. De muur en het inductief verwarmde oppervlak boven het werkblad moeten warmte kunnen weerstaan.
5. Om veiligheidsredenen moeten de lijm en de middelste laag hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat schoon te maken.

Aansluiten van de kookplaat

De aansluiting op de stroomvoorziening moet gebeuren volgens de geldende normen, of met een differentiële stroomonderbreker. De inlogprocedure wordt hieronder weergegeven.



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



**VERWIJDERING: niet doen
gooi dit product niet weg
midden in vuilnis
huisvrouwen doen het
niet**

**niet het sorteerobject
selectief. De verzameling
van dit soort afval
behandeling vereist
speciaal.**

Dit apparaat is gemarkeerd als zijnde in overeenstemming met de richtlijn.

Europese 2012/19 / EU met betrekking tot afgedankte apparatuur elektrisch en elektronisch (AEEA). Door dit weg te gooien apparaat verantwoord, help je mee voorkomen mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en menselijke gezondheid als gevolg van onjuiste verwijdering van dit product.

Dit symbool op het apparaat geeft aan dat het niet mag worden weggegooid met normaal huishoudelijk afval. Het moet naar een centrum voor terugwinning en recycling van elektrische apparatuur

en elektronisch.

Dit apparaat moet op een speciale manier worden afgevoerd. Voor meer dan

details over de behandeling, inzameling en recycling hiervan product, neem dan contact op met de lokale administratie, de vuilnisophaaldienst in uw gemeente of de winkel.

Voor meer informatie over de verwerking, verzameling en recycling van dit product, neem dan contact op met de gemeente, de vuilnisophaaldienst van uw gemeenschappelijk of winkel van aankoop.

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbool	Waarde	Eenheid
Model identificatie		SCTV603S	
Plaatype		Glas keramiek	
Aantal kookzones en / of gebieden		3	
Verwarmingstechniek (zones en gebieden inductie kookzones Koken conventioneel, borden elektrisch)		Kookzones stralend	
Voor kookzones of -gebieden cirkelvormig: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op 5 dichtstbijzijnde mm	O	Zone 1: 20 Zone 2: 16.5 Zone 3: 23	cm
Voor kookzones of gebieden niet cirkelvormig: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone of -gebied, afgerond tot op de dichtstbijzijnde 5 mm	L. W.		cm
Energieverbruik per zone of gebied koken, berekend per kg	EC elektrisch koken	Zone 1: 188 Zone 2: 186 Zone 3: 167	Wh / kg
Stroomverbruik van de kookplaat koken, berekend per kg	EC elektrische kookplaat	180.3	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 niet zijn 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

Las instrucciones de seguridad

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

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

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

Reducir los riesgos

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

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Ningún material o producto combustible debe colocarse en este dispositivo en todo momento.
- Comunique esta información al

persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que pueden reducir los costos de instalación.

- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione una desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta del dispositivo podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Uso y mantenimiento Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en una bandeja para hornear rota o rajada. Si la superficie de cocción se rompe o raja, desenchufe inmediatamente el aparato del tomacorriente.

(interruptor de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.

- Desenchufe la encimera del tomacorriente de la pared antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.

- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de salud

- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

Peligro: superficie caliente

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

Reducir los riesgos

- La hoja de afeitar de un raspador de superficie de cocción se descubre cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro.
- No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido mientras está en uso. Un desbordamiento produce humo y los residuos grasos pueden encenderse.
- Nunca use su dispositivo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en este manual (es decir, utilizando los botones de control).
- No permita que los niños jueguen, se sienten, se paren o se suban al aparato.
- No guarde artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin supervisión en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad de uso del aparato deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que puede operar el dispositivo sin

peligro para ellos mismos o su entorno.

- No repare ni reemplace ninguna parte del dispositivo, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

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

- **PRECAUCIÓN:** el dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

Evite tocar los elementos calefactores.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén constantemente supervisados.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o inexpertas y sin conocimientos, si están bajo supervisión o formadas en el uso del dispositivo con total seguridad y comprenden los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar el mantenimiento y la limpieza sin supervisión.
- PRECAUCIÓN: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, apague el aparato. y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.
- PRECAUCIÓN: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No utilice un limpiador a vapor.

- El aparato no está diseñado para ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: La cocción debe ser supervisada.

El proceso de cocción a corto plazo debe controlarse en todo momento.

PRECAUCIÓN: esta mesa debe instalarse de manera estable para evitar que el dispositivo se vuelque. Consulte las instrucciones de

instalación. **PRECAUCIÓN:** Utilice únicamente los cortafuegos diseñados por el fabricante del

aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de

funcionamiento según corresponda o los

cortafuegos de las placas de cocción integradas

en el aparato. El uso de protectores contra

incendios inadecuados puede provocar

accidentes. Este dispositivo debe estar

absolutamente conectado a un

conexión a tierra para la seguridad del usuario.

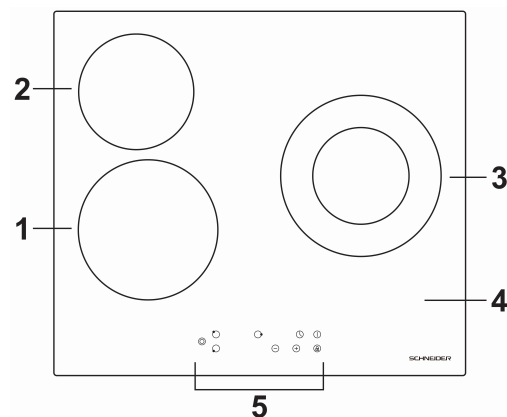
Felicidades para la compra de su nuevo lámina Cocción vitrocerámica. Le recomendamos que se tome el tiempo para leer esta Guía del usuario / Manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este Manual del propietario / Manual de instalación para referencia futura.

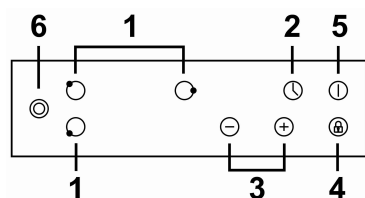
Descripción del producto

Vista superior



1. Plato máx. 1800 W
2. Plato máx. 1200 W
3. Plato máx. 2200/1000 W
4. Superficie de vitrocerámica
5. Panel de control

Panel de control



1. Botones de selección de zona de calefacción
2. Temporizador
3. Ajuste de potencia / temporizador
4. Cerradura de llave
5. Tecla de encendido / apagado
6. Control de zona dual

Información del Producto

Esta placa de vitrocerámica está controlada por un microordenador y puede adaptarse a diferentes tipos de cocción gracias a su resistencia calefactora y potencia de cocción regulable; es un producto de primera elección para cualquier familia moderna.

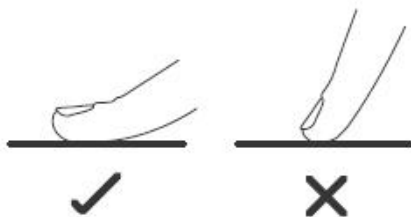
Esta placa de vitrocerámica tiene un diseño personalizado y está centrada en las necesidades del cliente. Con su modo de operación seguro y confiable, tiene todo a mano para hacer su vida diaria más fácil y más placentera.

Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez

- Lea las instrucciones de uso, prestando especial atención a la sección 'Advertencias'.
- Retirar la película protectora que quede en la placa vitrocerámica.

Controles táctiles

- Los botones son táctiles, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Toque los botones con las yemas de los dedos, no con las puntas.
- Escuchará un pitido cada vez que presione una tecla.
- Los botones deben mantenerse siempre limpios y secos; ningún objeto (por ejemplo, tela, utensilio) debe cubrirlos. Incluso una película de agua es suficiente para dificultar el manejo de las teclas.

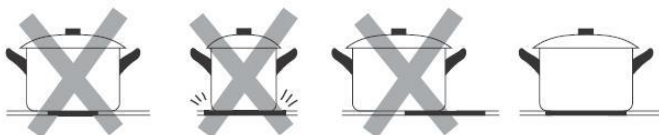


Que utensilios usar

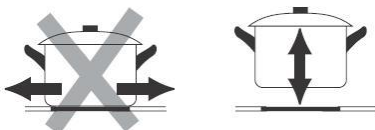
No utilice utensilios con bordes dentados o con fondo abovedado.



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



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



Usando la encimera

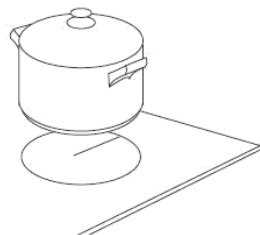
Para empezar a cocinar

- Presione el control ON / OFF.
1. Después de enchufarlo, el zumbador suena una vez, todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción ha entrado en modo de espera.




2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.


- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.



3. Presione el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.



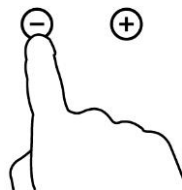
4. Cuando la zona 3 esté funcionando, active la zona dual presionando 

Cuando la Zona Dual esté funcionando, apague la Zona Dual presionando 



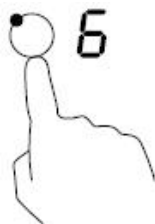
5. Seleccione un ajuste de temperatura presionando el botón "-" o "+".

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa de inducción se encenderá automáticamente apagado. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
- Puede cambiar la temperatura de calentamiento en cualquier momento durante la cocción.

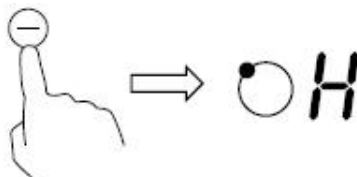


Apagar la zona de cocción

1. Presione el botón de selección de la zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose por los ajustes hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0", luego "H".



3. Apague toda la encimera pulsando el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO.



4. Cuidado con las superficies calientes

H mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía, si desea calentar otras ollas, utilice la placa de cocción que aún está caliente.



Bloqueo de botones

- Tiene la opción de bloquear los botones para evitar cualquier riesgo de puesta en marcha inesperada (por ejemplo, un niño que enciende accidentalmente una de las placas).
- Cuando el bloqueo está activado, todos los botones no funcionan excepto el botón de encendido / apagado.

Para bloquear los botones

Presione la tecla de bloqueo. El temporizador muestra "Lo".

Para desbloquear los botones

1. Ilumina la mesa.
2. Mantenga presionado el botón de bloqueo durante unos segundos.
3. Ahora puede usar la tabla.



Cuando la mesa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto el botón de encendido / apagado; para que siempre pueda apagar la mesa en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la mesa antes de cualquier otro uso.

Protección contra sobrecalentamiento

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

Indicador de calor residual

Cuando una placa ha estado en uso durante mucho tiempo, queda una cierta cantidad de calor residual. La carta "H" en la pantalla indica que no debe tocar la placa en cuestión.

Apagado automático

Otra función de seguridad de esta tabla es la función de apagado automático. Esta función se activa cada vez que se olvida de apagar una de las zonas de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

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

Temporizador

El temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:

- Puede usarlo como un pitido de un minuto. En este caso, el temporizador no apaga las placas cuando ha transcurrido el tiempo.
- Puede programarlo para que apague una de las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.
- El temporizador se puede configurar hasta un máximo de 99 minutos.

Usar el temporizador como un pitido de un minuto

Si no se elige ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

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

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

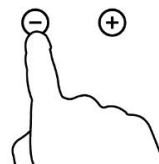


3. La duración del temporizador se puede configurar con los botones.

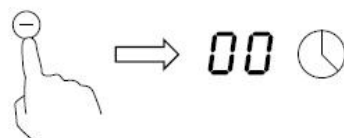
Consejo: una pulsación corta sobre "-" o "+", respectivamente, disminuye o aumenta la duración en 1 minuto.

Una pulsación larga sobre "-" o "+" respectivamente disminuye o aumenta la duración en 10 minutos.

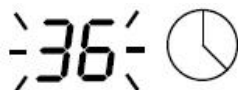
Si el tiempo de cocción supera los 99 minutos, el temporizador vuelve automáticamente a 0 minutos.



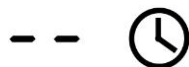
4. Presione "-" para cancelar el temporizador y aparecerá "00".



5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Sonarán pitidos durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.

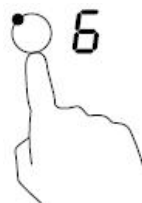


Uso del temporizador para apagar una zona de cocción

Configuración de las zonas de cocción para activar esta función:

1. Presione el botón de control

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

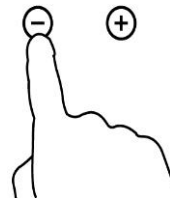


2. Presione los botones de control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30".



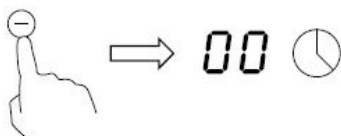
3. Configure la duración deseada con los botones de control del temporizador.

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

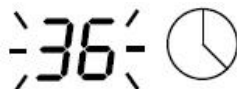


Mantenga presionado el botón de control del temporizador "+" o "-" para disminuir o aumentar el ajuste en intervalos de 10 minutos.

4. Presione "-" para cancelar el temporizador y aparecerá "00".



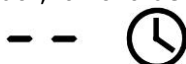
5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.




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



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



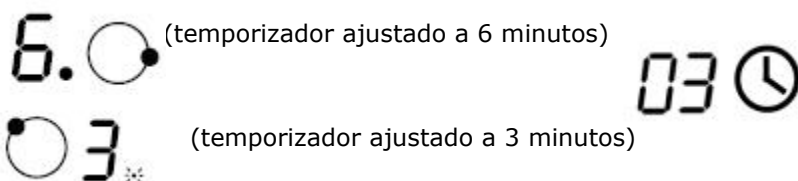
 Cualquier otra zona de cocción seguirá funcionando si se ha encendido anteriormente.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

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

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

Si desea verificar el temporizador configurado para otra zona de cocción, presione el botón de control de zona correspondiente. El temporizador mostrará la hora establecida.



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



NOTA: Si desea cambiar la hora establecida del temporizador después de que se haya iniciado, deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.

Guía de cocina



Tenga cuidado al preparar alimentos fritos: el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función PowerBoost. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente; esto presenta un alto riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, baje la temperatura.
- Cocinar con tapa retiene el calor y, por lo tanto, reduce el tiempo de cocción y ahorra energía.
- Minimice la cantidad de grasa y líquido para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta, luego bájela una vez que la comida se haya calentado uniformemente.

Cocine a fuego lento, cocine el arroz

- Cocer a fuego lento implica cocinar por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas solo ocasionalmente suben a la superficie del líquido de cocción. Este método permite hacer deliciosas sopas y guisos muy tiernos, ya que los sabores pueden desarrollarse sin que los alimentos se cocinen demasiado. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz por absorción, pueden requerir una temperatura más alta que la más baja, para asegurar una cocción uniforme dentro del tiempo de cocción recomendado.

Dorar un bistec

Para bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte los filetes por ambos lados con aceite. Ponga unas gotas de aceite en la sartén caliente, luego ponga suavemente la carne sobre ella.
4. Dale la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor de los filetes y del grado de cocción deseado. Por tanto, el tiempo puede variar de 2 a 8 minutos por lado. Apriete el bistec para ver si está listo; entonces está firme, más se cuece.
5. Pon el bife en un plato caliente y déjalo reposar unos minutos para que esté tierno al momento de servir.

Soplar

1. Elija una sartén grande o un wok plano compatible con mesas de vidrio cerámico.
2. Prepara todos los ingredientes y utensilios que necesitarás. Este método de cocción es rápido. Si quieres cocinar grandes cantidades

de alimentos de esta manera, proceda en pequeños lotes.

3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, luego déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes y aún crujientes, baje la temperatura de la bandeja para hornear, luego devuelva la carne y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurar una cocción uniforme.
7. Servir inmediatamente.

Ajuste de temperatura

Los siguientes ajustes son solo para referencia. El ajuste exacto dependerá de varios factores: tipo de utensilio, cantidad de comida a cocinar. Experimente con la tabla para determinar cuál es la mejor configuración para usted.

Configuración temperatura	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none">• Caliente suavemente pequeñas cantidades de comida.• Derretir el chocolate, la mantequilla y en general todo alimentos que se adhieren rápidamente• Hervir a fuego lento• Calentar lentamente
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Calentamiento• Cocine a fuego lento rápidamente• Cocina arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• Panqueques
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Hacer volver• Cocinar pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Soplar• Parrilla• Llevar la sopa a ebullición.• Poner el agua a punto de ebullición

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo? '¿O que?	¡Importante!
<p>Profanar vaso diario (huellas dactilares digital, marcas, manchas dejadas por comida no dulce)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pon la encimera apagado. 2. Aplicar un producto a estufa mientras el vaso aun esta caliente (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o con Sopalín. 4. Reemplazar la encimera bajo presión. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la placa está apagada, el El indicador de 'superficie caliente' desaparece pero el plato todavía puede estar ¡incendio! Esté muy atento. • Productos de limpieza almohadillas duras / abrasivas y resistentes fregado (especialmente algunos almohadillas de nailon) pueden dejar arañazos en el cristal. Siempre consulte la etiqueta para saber si el producto / tampón el fregado es apropiado o no. • Nunca deje un residuo de producto de limpieza en la mesa: manchará el vidrio.
<p>Desbordes, manchas de comida fondue o azúcar endurecido sobre el vidrio.</p>	<p>Estos puntos deben ser eliminado inmediatamente en usando una espátula de sartén, un cuchillo de paleta o un raspador de hoja de afeitar destinado a las placas de cocción en cerámica de vidrio; ten cuidado con superficies calientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar la encimera (apagando el enchufe Voltaje). 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio hacia arriba un ángulo de 30 ° y empuje el mancha o residuo a parte fría de la mesa Cocinando. 3. Limpiar la mancha o residuos con un paño o Sopalín. 4. Siga los pasos 2 a 4 del sección 'Suciedad diaria vidrio 'arriba. 	<ul style="list-style-type: none"> • Manchas o residuos de comida derretido o dulce debe eliminarse lo más rápido posible. Si usted dejar adherir o enfriar en el vidrio, pueden volverse muy difíciles para quitar o incluso dañar el vidrio definitivamente. • Reducir el riesgo: cuando el la protección de la hoja está retraída, la hoja está tan afilado como una navaja. Manéjalo con lo más extremo precaución y guárdelo siempre fuera de alcance de los niños.

Residuos en botones ordenado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pon la encimera apagado. 2. Esponja. 3. Limpia el panel ordenar con una esponja (o un paño) limpio y mojado. 4. Seque completamente el panel con toalla de papel. 5. Reemplazar la encimera bajo presión. 	<ul style="list-style-type: none"> • uando hay líquido en el comandos, estos pueden ser inoperante o la mesa se arriesga suena y se apaga solo. Limpie completamente el comando antes de volver a encender la placa.
------------------------------	--	---

Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Solución
El dispositivo no se enciende no.	Ninguna energía.	Asegúrese de que el dispositivo esté enchufado y que está encendido. Puede haber habido un corte en corriendo en casa o en tu distrito. Si el problema persiste veces todos los cheques llevado a cabo, llame a un <u>técnico calificado</u> .
Las claves de orden son inoperante.	Las llaves están bloqueadas.	Desbloquea las llaves. Ver sección 'Uso de la tabla de cocinando 'para más detalles.
Las claves son difícil de usar.	Esto puede deberse a la presencia una fina capa de agua en el claves, o el hecho de que presione con la punta de los dedos.	Asegúrese de que las llaves permanezcan secar y presionar siempre con el pulpa de los dedos.

El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina en Se han utilizado bordes dentados. Almohadilla o producto abrasivo se ha realizado una limpieza inadecuada usó.	Utilice utensilios de fondo plano y liso Consulte la sección '¿Qué utensilios usar'. Consulte la sección 'Limpieza y mantenimiento'.
Algunos utensilios hacer ruidos de crepitar o crepitar.	Esto puede deberse al modo de construcción del utensilio (el capas de diferentes metales tambien vibra asi diferente).	Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

Especificaciones técnicas

Plato de cocción	SCTV603S
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V ~
Energía eléctrica instalada	4758-5662W
Dimensiones L x W x H (mm)	590X520X52
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560X490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a las mejoras constantes en nuestros productos, las especificaciones y los diseños son sujeto a cambios sin previo aviso.

Consumo de energía en modo apagado: 0,42 W

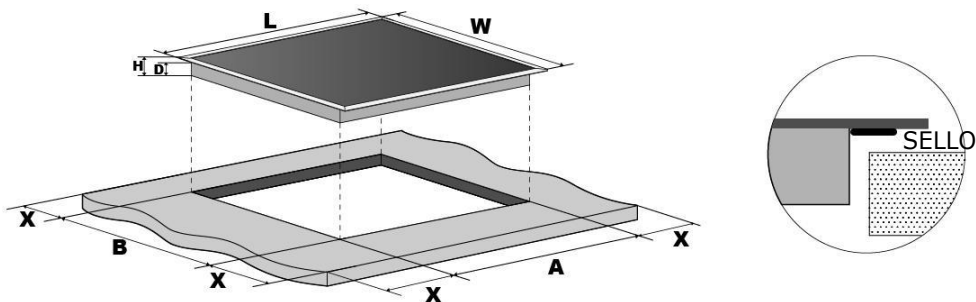
Periodo tras el cual el equipo se apaga automáticamente: <20 minutos

Instalación

Elegir una ubicación de instalación

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

Para la instalación y el uso, se debe crear un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio. La encimera debe tener un grosor mínimo de 30 mm. La encimera debe ser de material resistente al calor, de lo contrario la radiación de calor de la mesa puede causar una deformación considerable. Vea abajo:

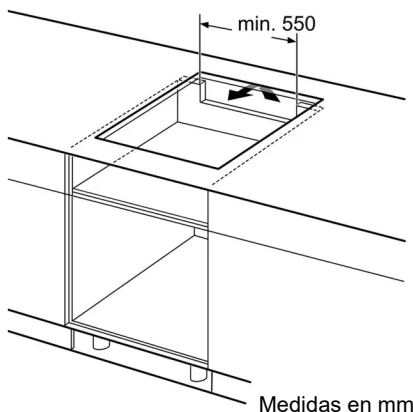


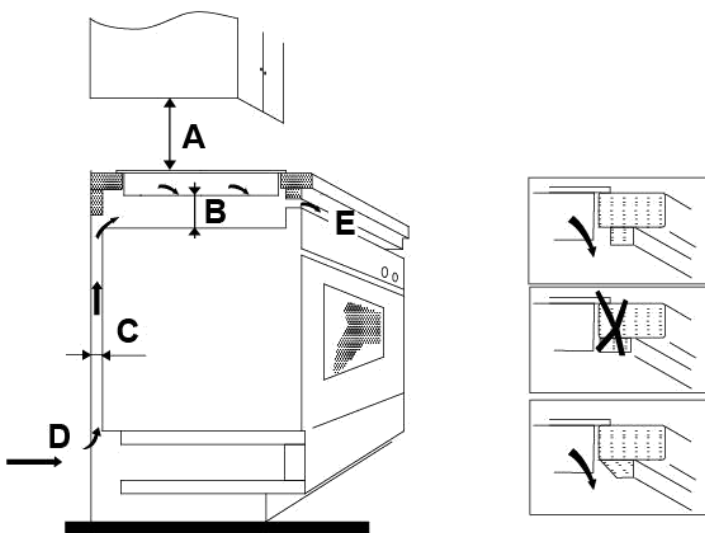
L (mm)	W (mm)	H(mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

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



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

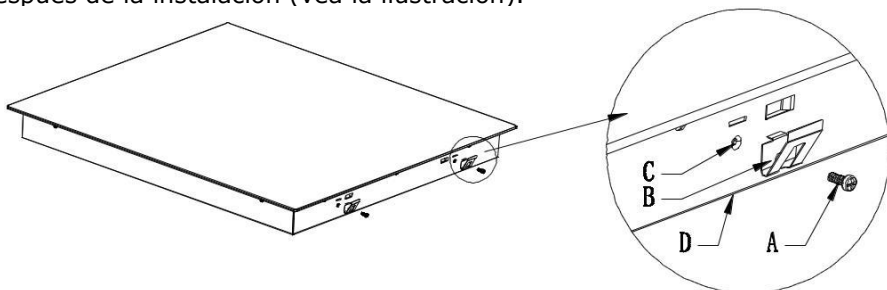




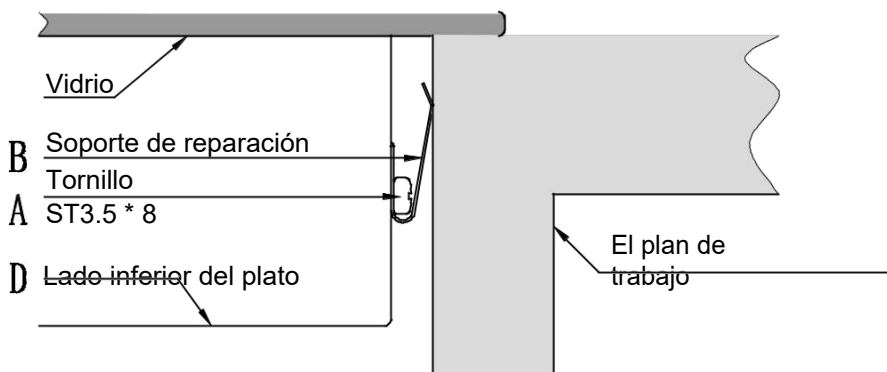
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

Antes de instalar los soportes de montaje

Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No presione los botones de control que sobresalen de la mesa. Asegure la mesa a la encimera atornillando 4 soportes debajo de ella después de la instalación (vea la ilustración).



A	B	C	D
Tornillo	Apoyo	Orificio del tornillo	Basado

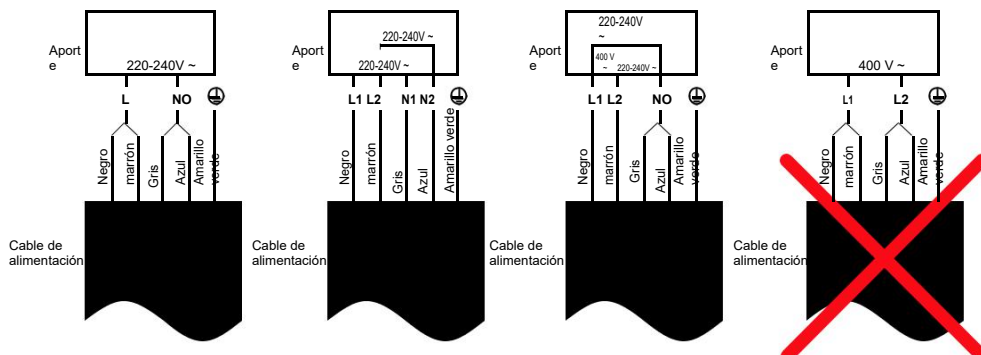


Advertencia

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

Conectando la encimera

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



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



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

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

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

Este dispositivo requiere una eliminación especial. Por más de detalles sobre el tratamiento, recogida y reciclaje de este

producto, póngase en contacto con la administración local, el servicio de recolección de basura en su municipio o en el tienda.

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

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCTV603S	
Tipo de plato		Cerámica de vidrio	
Número de zonas y / o áreas de cocción		3	
Tecnología de calefacción (zonas y áreas zonas de cocción por inducción Cocinando convencional, platos eléctrico)		Zonas de cocción radiante	
Para zonas o áreas de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeada a 5 mm más cercano	Ø	Zona 1: 20 Zona 2: 16,5 Zona 3: 23	cm
Para zonas de cocción o áreas no circular: diámetro de la superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeada a los 5 mm más cercanos	L W	- -	cm
Consumo de energía por zona o área cocción, calculado por kg	CE cocina electrica	Zona 1: 188 Zona 2: 186 Zona 3: 167	Wh / kg
Consumo de energía de la zona de cocción cocción, calculado por kg	CE quemador electrico	180.3	Wh / kg

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

- (1) deterioro de la superficie debido al desgaste normal del producto;
- (2) defectos o deterioro por contacto del producto con líquidos y por corrosión por herrumbre o presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
- (4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, no use de acuerdo con las instrucciones sobre el producto o la conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el fabricante.

La garantía quedará anulada si se quita la placa de identificación 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