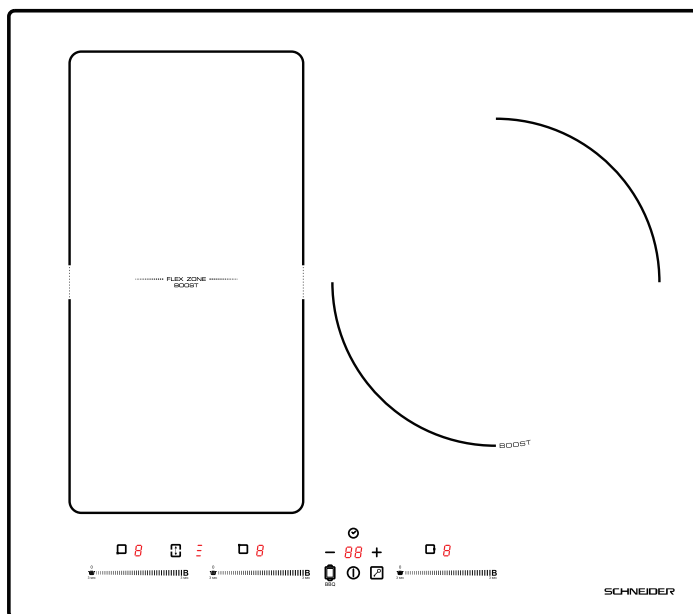


SCHNEIDER

Cocina de inducción Table de cuisson induction Cozinheiro de indução



SCTI6031N5/1

Manual de instrucciones

Manuel d'instructions

Manual de instruções

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes para utilizar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

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

Leia atentamente as seguintes instruções antes de usar este dispositivo. Guarde estas instruções para referência futura.

Enhorabuena por la compra de su nueva cocina de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo de leer este manual de instrucciones/instalación para entender completamente cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para la instalación, lea el capítulo de instalación.

Instrucciones de seguridad

Este aparato está destinado al uso doméstico.

ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén bajo supervisión constante.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y

conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Dejar los alimentos sin vigilancia en una placa de cocción con grasas o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio.

ADVERTENCIA: Vigile el proceso de cocción. En particular, los tiempos de cocción cortos deben ser controlados continuamente.

Hay que tener cuidado de no tocar las resistencias. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua, sino que apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la red eléctrica para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

No utilice un limpiador de vapor.

El aparato no está destinado a ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.

Se debe prever un medio de desconexión de la red eléctrica con una distancia de apertura de todos los polos en el cableado fijo de acuerdo con las normas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar un peligro.

PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No almacene objetos sobre las superficies de cocción.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente las protecciones de la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o las protecciones de la placa de cocción incorporadas al aparato. El uso de dispositivos de protección inadecuados puede provocar accidentes.

Después de su uso, apague la placa de cocción en el control y no confíe en el sensor de la olla.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

No utilice productos de limpieza muy abrasivos o rascadores de metal duro para limpiar la puerta de cristal de la placa de cocción, ya que puede rayar la superficie y hacer que el cristal se rompa. Para la conexión eléctrica, consulte el capítulo "**CONEXIÓN ELÉCTRICA**" del manual.

Para el mantenimiento y la limpieza del aparato, consulte el capítulo "**MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA**".

Instalación

Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a una red eléctrica estándar con toma de tierra es obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado de la casa sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica mortal.

Riesgo para la salud

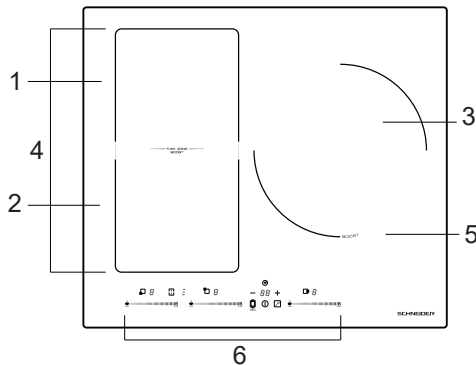
- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No hacerlo puede provocar un accidente mortal.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, su ropa o cualquier otra cosa que no sea la batería de cocina adecuada entre en contacto con el cristal de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los mangos de las ollas y sartenes pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas del plato no sobresalgan de otras chimeneas que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- Si no lo hace, puede sufrir quemaduras.

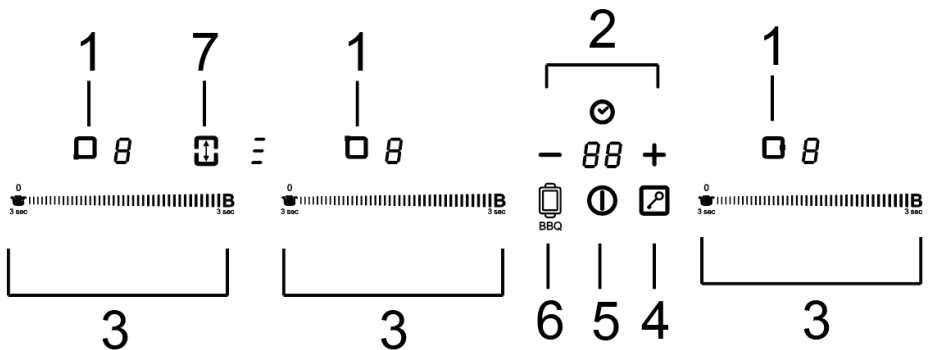
Presentación del producto

Vista superior



1. Zona 2000 W, y refuerzo 2600 W
2. Zona 1500 W, y refuerzo 2000 W
3. Zona 2500 W, en booster 3500 W
4. Zona Flex 2500 W, y booster 2800 W
5. Panel de vidrio
6. Panel de control

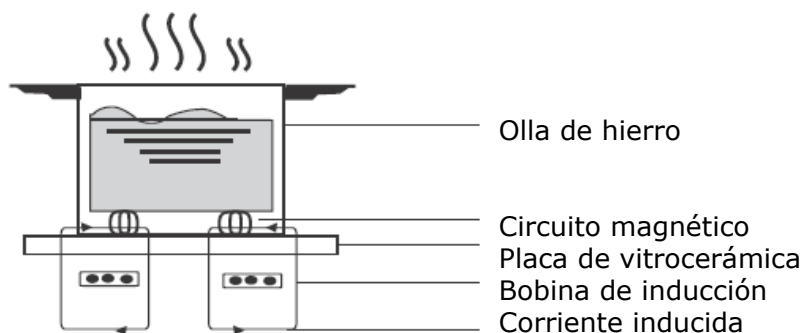
Panel de control



1. Seleccionar el foco
2. Cómo ajustar el temporizador
3. Control deslizante para el ajuste de la temperatura
4. Bloqueo para niños
5. Botón ON / OFF
6. Función de plancha
7. (Des)activación de la zona flexible

Unas palabras sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que producen calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie del cristal. El vaso se calienta porque lo calienta la sartén.

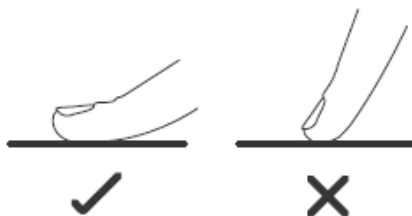


Antes de utilizar su nueva cocina de inducción


- Lea esta guía, prestando especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda estar todavía en su cocina de inducción.

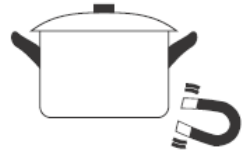
Uso de los botones de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario pulsar.
- Utilice la punta redonda del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una tecla.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos (por ejemplo, utensilios o paños) que los cubran. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles táctiles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado

- Utiliza sólo utensilios de cocina con una base adecuada para la inducción. Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.
- Puede comprobar si su sartén es adecuada realizando la prueba del imán. Mover un imán al fondo de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.
- Si no tiene un imán:
 1. Poner un poco de agua en la sartén.
 2. Si la  no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, la olla es adecuada.

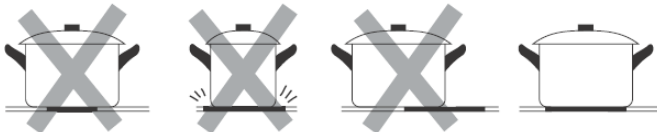


- No son adecuados los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

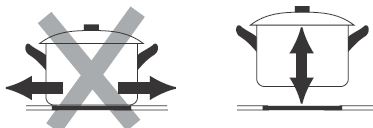
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de su sartén es liso, queda plano contra el cristal y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice cacerolas con un diámetro mayor que la impresión de pantalla de la zona seleccionada. Utilizar una olla ligeramente más grande que el tamaño de la caja de fuego será lo más efectivo. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia puede verse reducida. Es posible que la placa de cocción no detecte una olla de menos de 140 mm. Centre siempre la olla en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o puede rayar el cristal.



Dimensiones de la caja

Las zonas de cocción tienen un límite, que se adapta automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

El diámetro básico de las placas de inducción

Zona de cocción El mínimo (mm)

1, 2 **120mm**

3 **180mm**

Zona flexible **240mm**

Uso de la placa de inducción

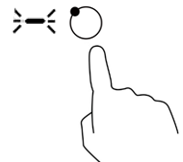
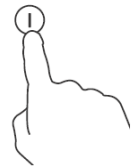
Para empezar a cocinar

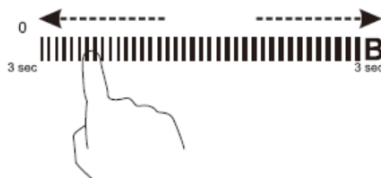
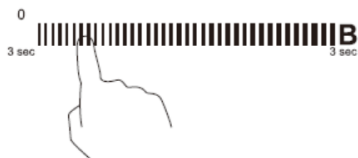
1. Pulse el botón de inicio/parada. El zumbador suena y todas las pantallas muestran "-" o "--", lo que indica que la placa de inducción está lista para su uso.
2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.

3. Pulse el botón de selección del hogar y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.

4. Para seleccionar un nivel de cocción deslice el dedo por la barra deslizante o simplemente toque cualquier punto de la barra deslizante.





o

Pulse "-", la potencia disminuye paso a paso hasta el nivel 0 min. Pulse "+", la potencia aumenta hasta el nivel 9 max.

Si se desliza a lo largo de la barra deslizante, la potencia cambia del nivel 2 al 8 o viceversa, según la dirección del ajuste.

Se muestra la potencia ajustada.



- Si no selecciona un nivel de temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.

- Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.

Si parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

- no ha colocado la sartén correctamente en la zona de cocción o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción o
- la sartén es demasiado pequeña o no está centrada en la zona de cocción.

La placa de cocción no se calentará hasta que se detecte una olla adecuada en la zona de cocción.

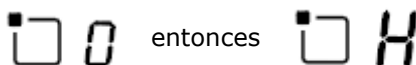
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

Una vez terminada la cocción

1. Desconecte la zona de cocción deslizando el dedo a lo largo del deslizador hacia la izquierda, y continúe presionando durante 1 segundo.



Asegúrese de que la pantalla muestra "0" y luego "H".



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

3. Cuidado con las superficies calientes La "H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto.

Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura.

Si quieres calentar otras sartenes, utiliza la zona que aún está caliente para ahorrar energía.



Uso de la función Boost

Boost es una función que permite calentar una zona a mayor potencia durante 5 minutos. De este modo, se consigue una cocción más potente y rápida.

Uso de la función Boost

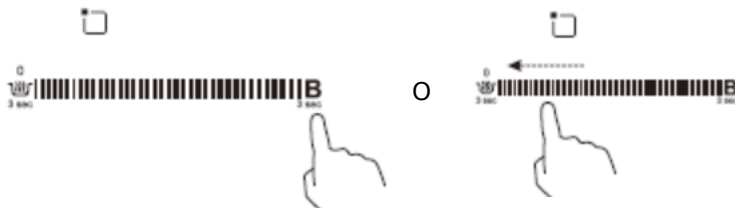
1. Pulse el botón del panel de control correspondiente a la estufa para la que desea utilizar la función Boost y, a continuación, mantenga pulsado el botón "B" durante 3 segundos. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la función de refuerzo está activada.



2. La potencia Boost estará activa durante 5 minutos. Después, la potencia volverá al nivel establecido antes del modo Boost.

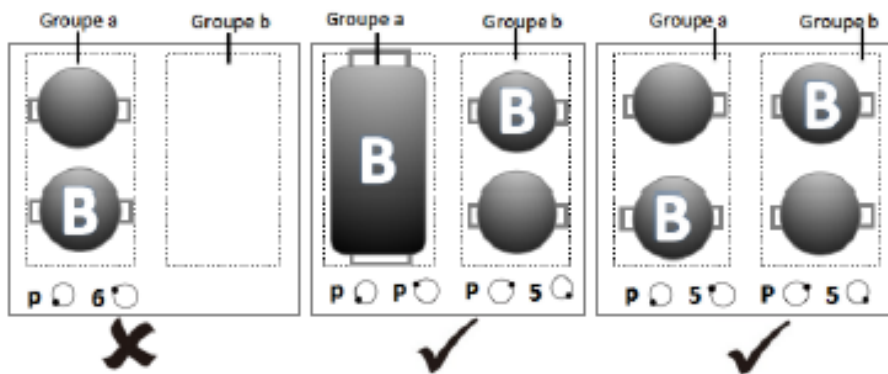


3. Si desea cancelar la función de refuerzo durante estos 5 minutos, pulse dos veces el botón "B". La alimentación volverá a la posición "9". O bien, deslice el control deslizante hasta el punto de la izquierda, la zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia que tocó.



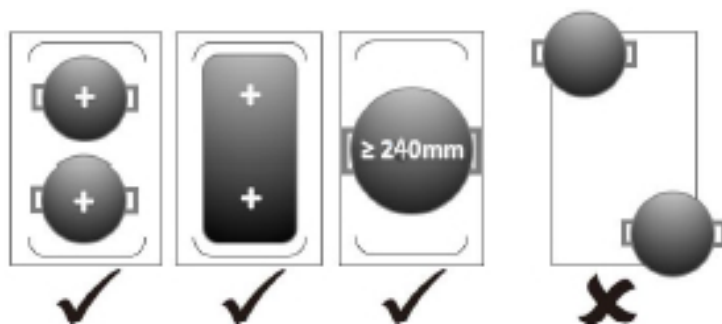
Restricciones de uso

Las 4 zonas de cocción se dividen en dos grupos (a) y (b). En cada grupo con 2 zonas, cuando se activa la función boost en una de las placas de cocción, asegúrese primero de que la otra placa de cocción está funcionando al nivel de potencia 5 al máximo. En caso contrario, los símbolos "P" y "9" parpadearán alternativamente en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limitará automáticamente a la potencia 9, la máxima en modo normal.



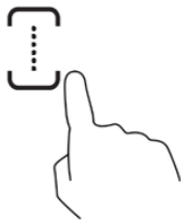
Zona flexible

- Esta zona puede utilizarse como una zona grande o como dos zonas separadas, según las necesidades de cocción, en cualquier momento.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. En el caso de una sola zona, se puede mover un utensilio de cocina de una placa a otra manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior. Este último dejará de calentar cuando deje de detectar el utensilio.
- Importante: Asegúrese de que la olla está centrada en la zona de cocción independiente. Si utiliza una olla grande, sartenes ovaladas, rectangulares y anchas, asegúrese de que estén centradas en ambas zonas y que cubran las dos cruces del centro de las placas.
- Ejemplos de buenas y malas colocaciones:



Como una gran área

1. Para activar la zona flexible como una zona grande, basta con pulsar la tecla dedicada.
2. El ajuste de potencia funciona como cualquier otra zona convencional.



Como dos áreas independientes

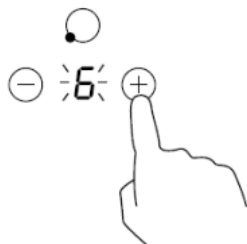
Para utilizar la zona flexible como dos zonas independientes con diferentes ajustes de potencia, pulse de nuevo el botón dedicado y las zonas volverán a sus ajustes anteriores.


Uso de las funciones "Mantener caliente" y "Plancha"

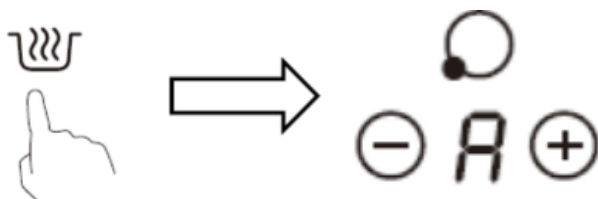
Uso de la función de mantener caliente

La función Keep Warm mantiene los alimentos calientes.

1. Pulse el botón de selección del horno para el que desea activar la función Mantener caliente. Un indicador junto al botón parpadeará.



2. Toque el botón  durante 3 segundos, el indicador del calentador mostrará "A".



Uso de la función plancha/barbacoa

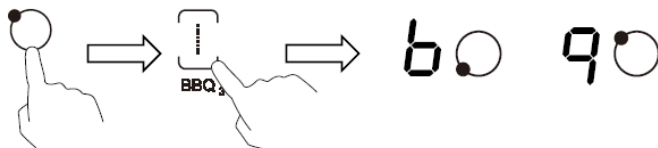
La función Plancha permite cocinar en la zona flexible con una plancha o una barbacoa. .

- Al utilizar el utensilio, asegúrese de que la base esté plana contra el cristal.

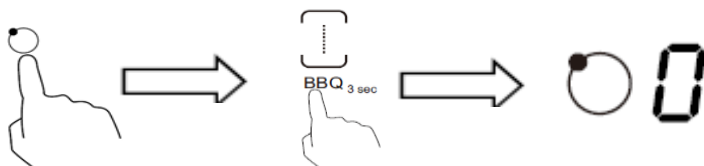


1. Toque el control de selección de zona 1 o zona 2, su indicador parpadeará.

2. Mantenga pulsado el botón de zona flexible (para conectar los dos calentadores) durante 3 segundos para activar la función Plancha/Barbacoa, la zona 1 y la zona 2 mostrarán "b" y "q" respectivamente. La potencia se ajusta automáticamente para su uso con el utensilio (plancha o barbacoa), no es posible cambiar la potencia ni activar la función boost.



3. Si desea cancelar la función de barbacoa, seleccione la zona de cocción 1 o 2, y vuelva a pulsar la tecla de la zona flexible. La potencia de la zona única cambiará a "0" y las zonas 1 y 2 volverán a ser independientes.



Atención: la plancha permanece muy caliente durante mucho tiempo, incluso después de apagar la placa de inducción. Por favor, utilice agarraderas resistentes al calor cuando manipule la plancha durante la cocción o cuando la transporte para servirla.

Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla. No coloque el utensilio caliente sobre una superficie sin protección. superficie no protegida.

Seguridad Infantil

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).

- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos, excepto el mando ON/OFF, están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. "Lo" aparece en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los controles

1. Compruebe que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga el control de bloqueo de teclas durante un tiempo.
3. Ya puede empezar a utilizar su cocina de inducción.



Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están bloqueados excepto el control ON/OFF, aún puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de calentar automáticamente.

Detección de objetos pequeños

Si una sartén no es del tamaño adecuado o si la sartén no es magnética (por ejemplo, de aluminio), o si se han dejado otros objetos pequeños (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, unas llaves) en la placa de cocción, ésta pasará automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador mantendrá la placa de inducción al ralentí durante 1 minuto.

Desconexión automática

La desconexión automática es una función de protección para su placa de inducción. El aparato se apagará automáticamente si se olvida de apagarlo. El tiempo de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia es y se indica en la tabla siguiente:

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

Cuando se retira una olla, la placa de inducción deja de cocinar inmediatamente y se apaga automáticamente después de 2 minutos.



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este dispositivo.

Uso del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no apaga ninguna de las chimeneas cuando se acaba el tiempo.
- Puede programar el temporizador para que la estufa se apague una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizar el temporizador como un cronómetro

Si no selecciona ninguna zona de cocina

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

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

Nota: Puede utilizar el temporizador aunque no seleccione una zona de cocción.

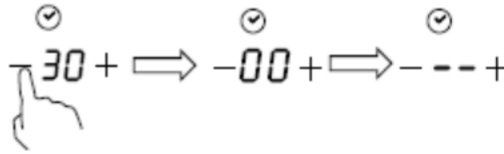
2. Ajuste el tiempo deseado con el botón "-" o "+" del temporizador.



Consejo: Pulse el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto, o manténgalos pulsados para incrementos de 10 minutos.

3. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de temporizador y luego toque "-" o "+".

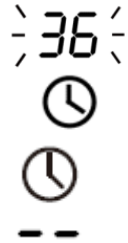
El temporizador se cancela y se muestra "00" en la pantalla de minutos, seguido de "-".



4. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

5. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediata. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y la luz del temporizador parpadea durante 5 segundos.

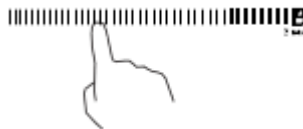
6. Un zumbido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.



Cómo ajustar el temporizador para apagar una zona de cocción

El calentador debe ser seleccionado antes de activar la función del temporizador:

1. Toque el cursor del horno para el que desea ajustar el temporizador.



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



3. Ajuste el tiempo deseado con los botones de control del temporizador "-" o "+".

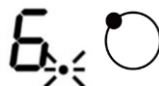


Consejo: Pulse el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto, o manténgalos pulsados para incrementos de 10 minutos.

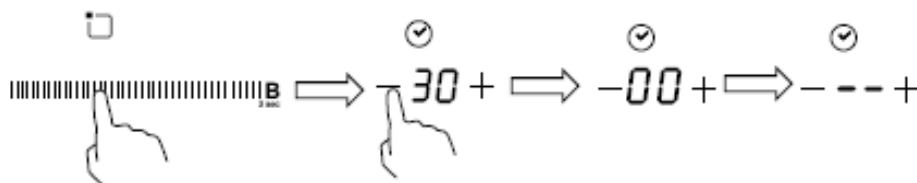
4. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al símbolo del calentador seleccionado se iluminará, indicando que la zona está afectada.



5. Para cancelar el temporizador, toque el cursor del calentador seleccionado, luego toque '-' o '+' de "Temporizador", el temporizador se cancela y aparece "00" en la pantalla de minutos, luego "- -".



6. Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la zona de cocción correspondiente se desconecta automáticamente y muestra "H".



Las demás zonas de cocción siguen funcionando normalmente si se han conectado en paralelo.

Ajuste del temporizador para apagar varias zonas de cocción

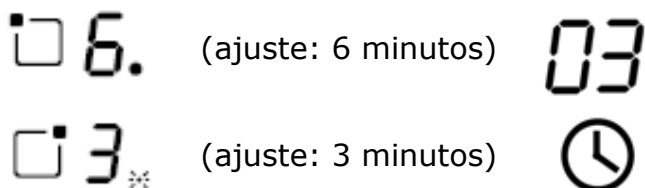
Consulte los pasos 1 a 3 anteriores que deben repetirse para cada zona.

1. Si se utiliza esta función para varias zonas de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(Por ejemplo, si el ajuste del temporizador para la zona 2 es de 3 minutos, y 6 minutos para la zona 3, el indicador del temporizador mostrará "3").

NOTA: El punto rojo junto a un indicador de nivel de potencia significa que el temporizador está en cuenta regresiva para ese calentador.

Si desea comprobar el tiempo de temporización ajustado de otra estufa, pulse el botón de control de la zona correspondiente. El temporizador mostrará el tiempo establecido.



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



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

Instrucciones de cocción



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función de impulso. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que puede provocar un peligro de incendio.

Consejos para cocinar

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la potencia.
- El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca el ajuste cuando los alimentos se calienten.

A fuego lento, cocinando el arroz

- La cocción a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas sólo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para obtener deliciosas sopas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.

- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

Aprovechando los filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

1. Poner la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dar la vuelta al filete una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del filete y de lo bien que se quiera cocinar. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por cada lado. Presione el bistec para evaluar su grado de cocción; cuanto más firme parezca, más "hecho" estará.
5. Dejar reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para los salteados

1. Elija un wok de inducción de fondo plano o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
3. Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
4. Cocer primero todas las carnes, apartarlas y mantenerlas calientes.
5. Saltear las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
6. Remover suavemente los ingredientes para que se calienten bien.
7. Servir inmediatamente.

Ajustes de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto depende de una serie de factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor te funcionen.

Ajuste de la potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos de combustión rápida • cocción suave a fuego lento • mantener el calor
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • recalentamiento • cocción rápida a fuego lento • cocinar el arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • panqueques
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • cocinar la pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • salteado • agarrar • poner a hervir la sopa • hervir el agua

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Ensuciamiento diario del vaso (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames sin azúcar en el vaso) Derrames, derrames de fondant y azúcares calientes en el vaso)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción. 2. Aplique el limpiador de placas de cocción mientras el cristal está todavía caliente (¡pero sin quemarse!) 3. Aclare y limpie con un paño limpio o una toalla de papel. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando se desconecta la alimentación de la placa de cocción, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede seguir estando caliente. Tenga mucho cuidado.

	<p>Vuelva a encender la placa de cocción. Retire la suciedad inmediatamente con una rebanada de pan, un cuchillo o una cuchilla de afeitar adecuada para las placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción</p> <ol style="list-style-type: none">1. Desconectar la alimentación de la placa de cocción2. Mantenga la cuchilla el utensilio en un ángulo de 30° y raspe la suciedad o el líquido derramado en la superficie fría de la placa.3. Limpie cualquier suciedad o derrame con una toalla de pape de tela.l4. Siga los pasos 2 a 4 "Suciedad diaria en el cristal" anteriores.	<p>No deje nunca restos de limpiador en la superficie de cocción: el cristal puede mancharse. Elimine lo antes posible las manchas dejadas por el fondo y los alimentos dulces o los derrames. Si se dejan enfriar en el cristal, pueden ser difíciles de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del cristal. Reduzca el riesgo: cuando la tapa de seguridad está retraída, la cuchilla del rascador está afilada. Utilízalo con extremo cuidado y guárdalo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</p>
--	---	---

<p>Desplazamiento a los controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte la alimentación de la placa de cocción.2. Absorbe el derrame.3. Limpie la superficie de los controles táctiles con un paño o esponja limpia y húmeda.4. Secar completamente la zona con una toalla de papel.5. Vuelva a encender la placa de cocción.	<p>La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse y las teclas de control pueden no funcionar si hay líquido. La placa de cocción puede emitir un pitido y apagarse y las teclas de control pueden no funcionar si hay líquido. Asegúrese de limpiar la superficie de los controles táctiles antes de volver a encender la placa.</p>
--	---	--

Consejos y trucos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de inducción no se puede encender.	Paso de alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción está conectada a la red eléctrica y que está encendida. Comprueba si hay un corte de luz en tu casa o zona. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado.
Los botones de control no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte las instrucciones de uso de su placa de inducción.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Es posible que haya una ligera película de agua en los controles o que haya utilizado la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la superficie de los controles táctiles está seca y utiliza la punta redonda de tu dedo para tocar los controles.
El cristal está rayado.	Batería de cocina con bordes rugosos. Uso de estropajos, abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Ver "Cómo elegir la batería de cocina adecuada". Véase "Cuidado y limpieza".

<p>Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o chasquidos.</p>	<p>Esto puede ser causado por la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).</p>	<p>Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un defecto.</p>
<p>Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando se baja el nivel de calor.</p>
<p>Ruido del ventilador de la placa de inducción.</p>	<p>Un ventilador de refrigeración integrado en su cocina de inducción ha comenzado a evitar que los componentes electrónicos se sobrecalienten. La placa de inducción se ha puesto en marcha para evitar el sobrecalentamiento de la electrónica. Puede seguir funcionando aunque se haya apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.</p>

<p>Las ollas no se calientan y se muestra en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es adecuada para la cocción por inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción no está bien centrada en la zona.</p>	<p>Utilizar utensilios de cocina para la inducción. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina adecuada".</p> <p>Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error (normalmente alternado con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción)</p>	<p>Defecto técnico.</p>	<p>Anote las letras y números del código de error, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

Comprobación y visualización de la avería

Si se produce un fallo, la placa de inducción entra automáticamente en el modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de rotura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Sensor de temperatura para el fallo de un módulo IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si el suministro de energía es normal. Encienda después de que el suministro de energía es normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura de un módulo IGBT	Reinicie cuando la placa de cocción se haya enfriado.

Lo anterior se refiere a la evaluación e inspección de las averías comunes. No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Bandeja de horno	SCTI6031N5/1
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~50-60Hz
Energía eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L×W×H (mm)	590 X 520 X 60
Dimensiones de instalación A × B (mm)	560 X 490

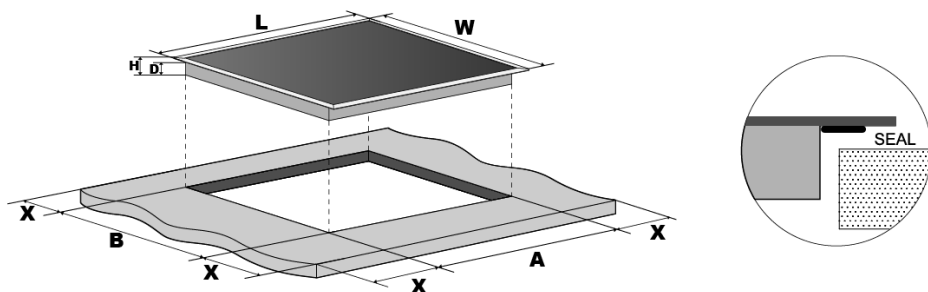
Los pesos y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos cambiar las especificaciones, los diseños y los modelos sin previo aviso.

Instalación

Elección del material de instalación

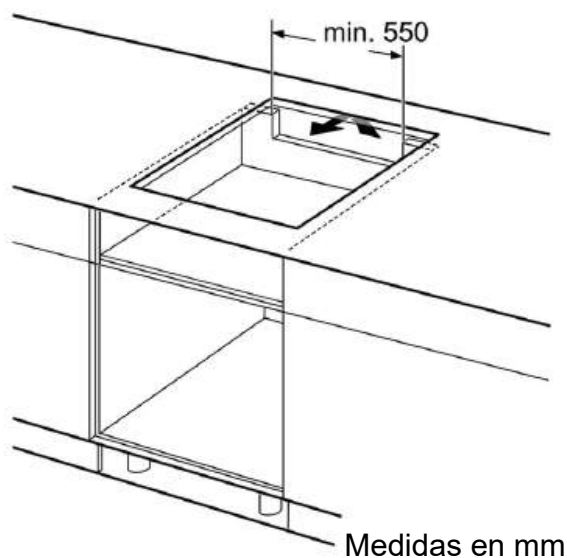
Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el diagrama. Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del recorte.

Asegúrese de que el grosor de la encimera es superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimera resistentes al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:



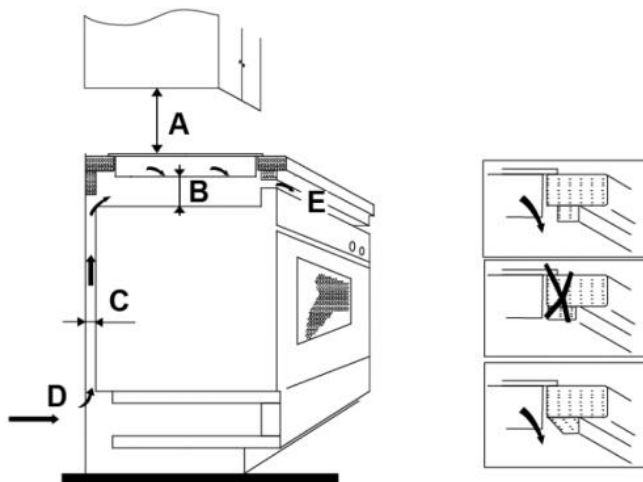
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción está en buen estado. Como se muestra a continuación





Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble situado encima de la placa debe ser de al menos 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
770	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que:

- La encimera esté a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiera con los espacios requeridos
- La encimera está hecha de un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración.
- La instalación cumple con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor de desconexión adecuado que permita la desconexión total de la alimentación eléctrica, y que esté instalado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de instalación.
- El interruptor de desconexión será de un tipo aprobado y proporcionará una separación de contactos de 3 mm de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).

- El cliente tendrá fácil acceso al interruptor de desconexión una vez que la placa esté instalada.
- En caso de duda sobre la instalación y la normativa, consulte a las autoridades locales.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que:

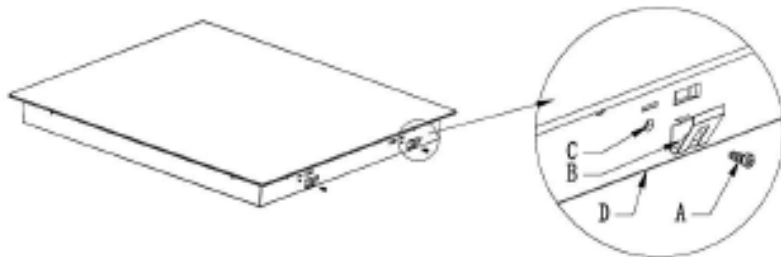
- El cable de alimentación no es accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa de cocción.
- El interruptor de desconexión es fácilmente accesible para el cliente

Antes de colocar los soportes de montaje

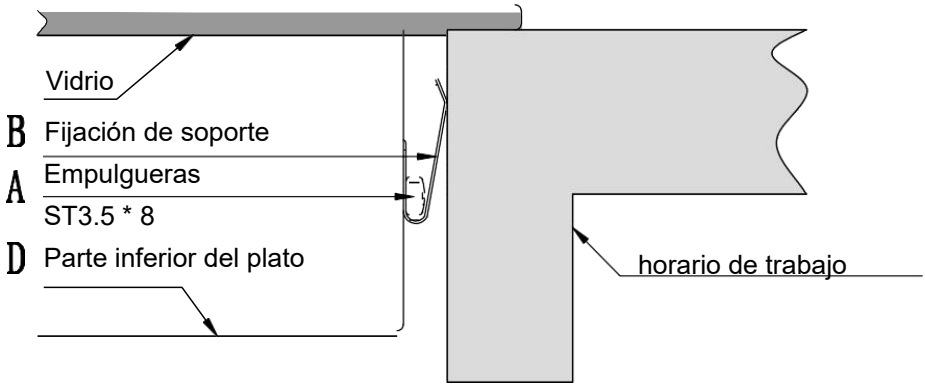
El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos para que sobresalgan de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa de cocción a la encimera con 4 soportes atornillados a la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillos	fijación del soporte	orificio de montaje	fondo de la placa



Precauciones

1. La cocina de inducción debe ser instalada por personal calificado o un técnico. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca lo haga usted mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre el lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La cocina de inducción debe instalarse de manera que se pueda garantizar una mejor disipación de calor para mejorar la confiabilidad.
4. La pared sobre la superficie del panel y los materiales de empotramiento debenser resistentes al calor.

Conecte la placa a la fuente de alimentación



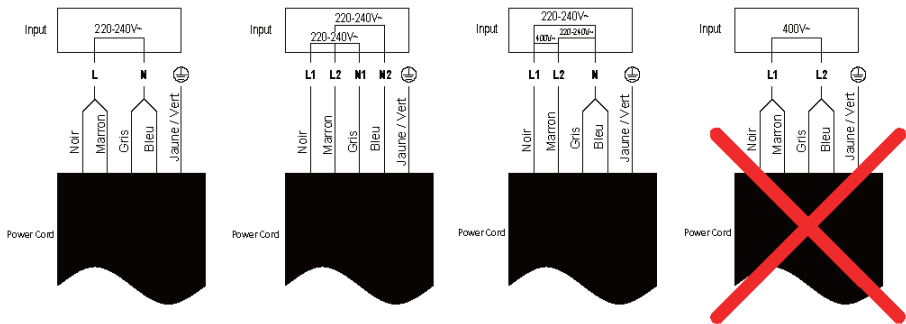
Esta placa de cocción solo puede ser conectada a la red por una persona cualificada. Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

1. El cableado interno es adecuado para el consumo de energía de la placa.
2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa de identificación
3. Las secciones de los cables de alimentación para la carga indicada en la placa de identificación resistir a. No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para conectar la placa a la red, ya que esto puede provocar un sobrecalentamiento y un incendio. El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de tal manera que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Verifique con un electricista que el cableado interior sea adecuado sin modificaciones. Los cambios solo pueden ser realizados por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe cumplir con la norma pertinente o un interruptor de circuito unipolar estar conectado. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el empleado de servicio con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el dispositivo está conectado directamente a la red conectado, se debe instalar un disyuntor todopolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado periódicamente y aprobado por se reemplazan los electricistas. Trician.



Desechar: Este El dispositivo no debe No deseche el dispositivo en la basura en la basura del hogar Basura doméstica. Tal desperdicio voluntario recogido por separado, hay uno especial tratamiento es requerido.

Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2012/19 / EU sobre residuos de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por un manejo inadecuado de los desechos de este producto.

El símbolo en el producto indica que no debe tratarse como basura doméstica. Tiene que ser en el punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este dispositivo requiere una eliminación especial de residuos. Para obtener información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, comuníquese con la autoridad local, el centro de eliminación de desechos o la tienda donde lo compró.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la reutilización y el reciclaje de este producto, comuníquese con la oficina del gobierno local, el servicio de eliminación de desechos o el centro de eliminación, o la tienda donde compró el producto.

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCTI6031N5/1	
Tipo de plato		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocción		3	
Tecnología de calefacción (zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas)		inducción cocinera Zonas	
Para zonas o zonas de cocción redondas: Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, hasta 5 mm. redondeado	Ö	Zona 3 : 28	cm
Para zonas de cocción no circulares o áreas: diámetro del área utilizable por zona o área de cocción eléctrica, hasta 5 mm. redondeado	L. W.	Zona 1 : 18×18 Zona 2 : 18×18	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Cocina de la CE eléctrico	Zona 1 : 193.4 Zona 2 : 190.5 Zona 3 : 191.4	Wh / kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	Placa CE eléctrico	191.8	Wh / kg

GARANTÍA

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

- (1) deterioro superficial debido al desgaste normal del producto;
- (2) los defectos o deterioros debidos al contacto del producto con líquidos y a la corrosión causada por la oxidación o la presencia de insectos.
- (3) cualquier incidente, abuso, mal uso, modificación no autorizada, desmontaje o reparación;
- (4) mantenimiento inadecuado, uso no conforme a las instrucciones del producto o conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados u homologados por el fabricante.

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

Servicio Postventa

Para contactar con nuestro servicio postventa por una avería, llame al +34 900533621.

Si necesita información sobre un producto o pedir piezas de repuesto, llame al +34 900533621.

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER IBERIA SL.

Calle Jose María Pereda nº55
39300 Torrelavega – Cantabria
CIF : B02824159

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

Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce mode d'emploi / manuel d'installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire le chapitre Installation.

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

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne pas utiliser un appareil de nettoyage à la vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Pour le raccordement électrique, se référer au chapitre «

BRANCHEMENT ELECTRIQUE » dans la notice.

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

Installation

Risque de choc électrique

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

Risque pour la santé

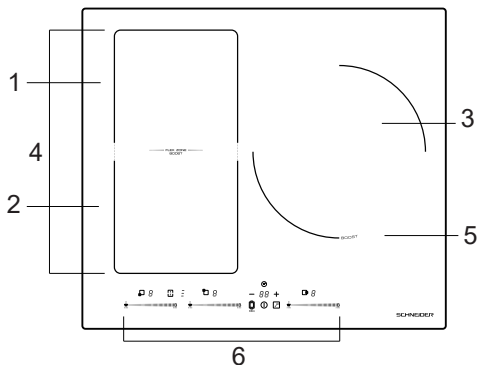
- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que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

Danger : Surface chaude

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

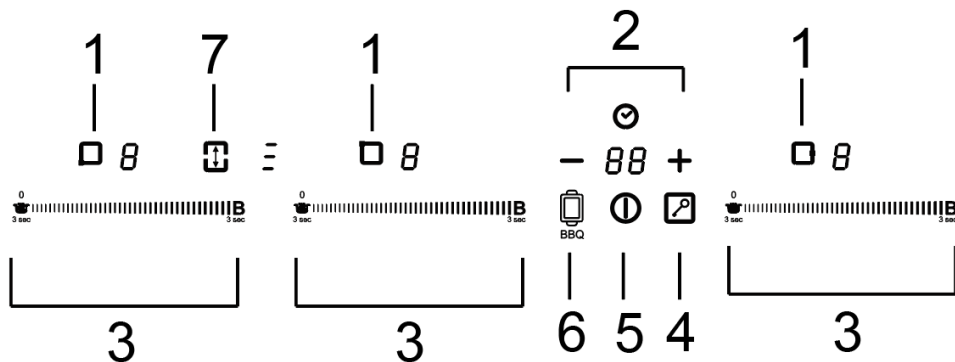
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 2000 W, en booster 2600 W
2. Zone 1500 W, en booster 2000 W
3. Zone 2500 W, en booster 3500 W
4. Flex zone 2500 W, en booster 2800 W
5. Dessus vitrocéramique
6. Panneau de contrôle

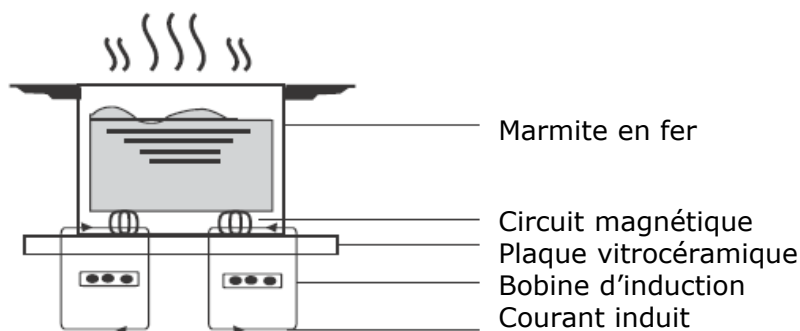
Bandeau de commande



1. Sélection du foyer
2. Réglage de la minuterie
3. Commande slider pour le réglage de la température
4. Sécurité enfants
5. Touche ON / OFF
6. Fonction plancha
7. (Dés)activation zone flexible

Un mot sur la cuisson à induction

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

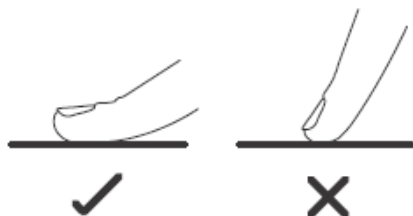


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

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

Utilisation des touches de commande

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



Choisir le bon ustensile de cuisson

• Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction.

Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.


• Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole

S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant:



1. Mettez un peu d'eau dans la casserole.

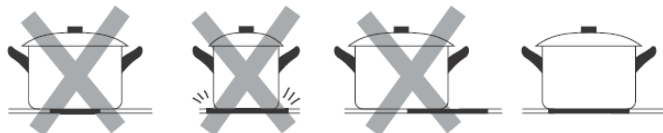
2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

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

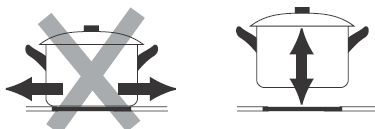
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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



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



Dimensions de la caisse

Les zones de cuisson sont jusqu'à une limite, automatiquement adapté au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette cuve doit avoir un diamètre minimal selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir le meilleur rendement de votre table de cuisson, placez la poêle au centre de la zone de cuisson.

e diamètre de base des ustensiles de cuisson induction

Zone de cuisson Le minimum (mm)

1, 2 120mm

3, 180mm

Zone flexible 240mm

Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

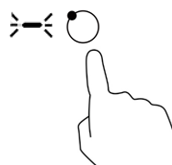
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

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



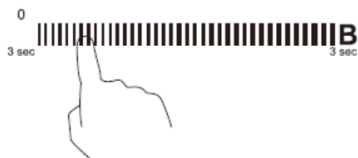
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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

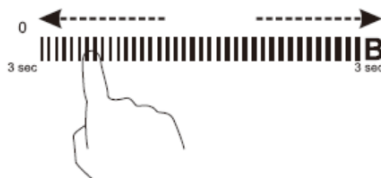


3. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.

4. Pour sélectionner un niveau de cuisson faites glisser votre doigt le long de la barre graduée « slider » ou tout simplement touchez n'importe quel point sur la barre "slider".



OU



Appuyez sur “-”, la puissance diminue pas à pas jusqu'au niveau 0 min

Appuyez sur “+”, la puissance augmente jusqu'au niveau 9 max

Si vous glissez le long de la barre « slider », la puissance varie du niveau 2 à 8 ou inversement selon le sens de réglage.

La puissance réglée s'affiche



- Si vous ne choisissez pas un niveau de température dans la minute qui suit, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.

Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

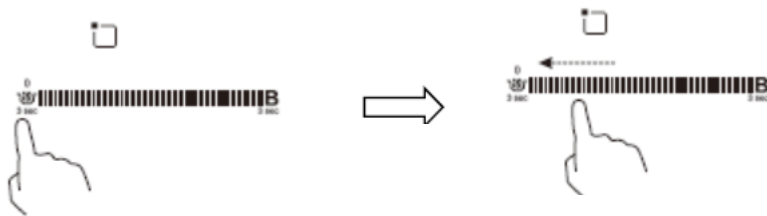
- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

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

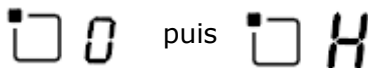
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser votre doigt le long du « slider » vers la gauche, puis continuer à appuyer pendant 1 seconde.



Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



2. Éteignez la plaque de cuisson en appuyant sur l'interrupteur MARCHÉ/ARRÊT.
3. Faites attention aux surfaces chaudes "H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre. Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour économiser de l'énergie.



Utilisation de la fonction Boost

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

Utilisation de la fonction Boost

1. Appuyez sur le bouton du bandeau de commande correspondant au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost, puis maintenez la touche "B" enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage de l'alimentation indiquera "P" pour indiquer que la fonction Boost est activée.



2. La puissance Boost sera active pendant 5 minutes. Ensuite, la puissance revient à celle réglée avant le mode Boost.

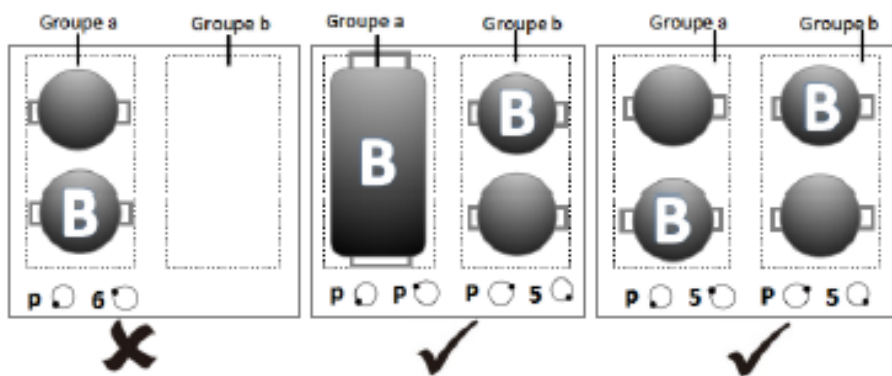


3. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La puissance revient à la position "9". Ou glissez le long du « slider » vers le point gauche, la zone de chauffage retournera à l'étape de puissance dans laquelle vous avez touché.



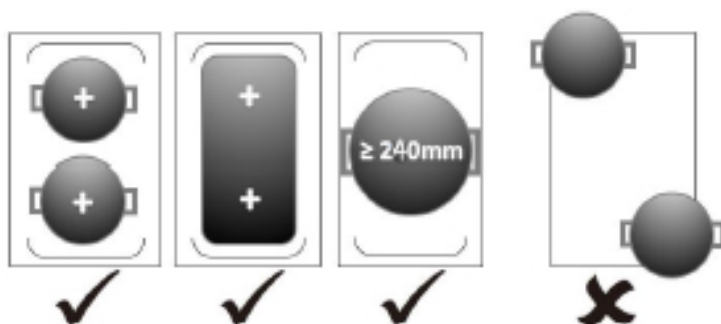
Restrictions lors de l'utilisation

Les 4 zones de cuisson sont divisées en deux groupes (a) et (b). Dans chaque groupe comportant 2 zones, lorsque la fonction Boost est activée sur un des foyers, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au niveau de puissance 5 au maximum. Autrement les symboles "P" et "9" clignotent alternativement sur l'écran de la zone sélectionnée et la puissance de cuisson sera automatiquement limitée à la puissance 9, la puissance max en mode normal.



Zone flexible

- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone ou comme deux zones séparées, en fonction des besoins de cuisson, à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'il s'agit d'une seule zone, un ustensile de cuisson peut être déplacé d'un foyer à l'autre en conservant le niveau de puissance de la zone précédente. Ce dernier va s'arrêter de chauffer lorsqu'il ne détecte plus l'ustensile.
- Important: Assurez-vous que la casserole est centrée sur la zone de cuisson indépendante. Si vous utilisez une grande marmite, ovale, rectangulaire et poêles larges, assurez-vous qu'elles soient centrées sur les deux zones et qu'elles couvrent les deux croix au milieu des foyers.
- Exemples de placements bons et mauvais placements:



Comme grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.

2. Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone classique.



Comme deux zones indépendantes

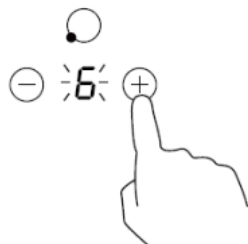
Pour utiliser la zone flexible comme deux zones indépendantes avec des réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones retourneront dans leurs anciens réglages.


Utilisation des fonctions « Maintien au chaud » et « Plancha »

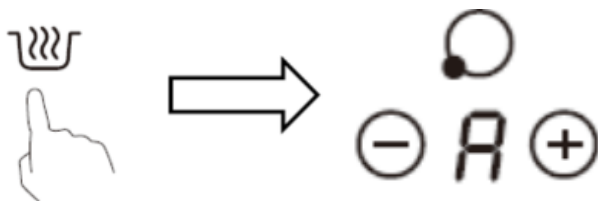
Utilisation de la fonction maintien au chaud

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

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



2. Touchez le bouton  3 sec, l'indicateur du foyer affichera "A".



Utilisation de la fonction plancha / barbecue

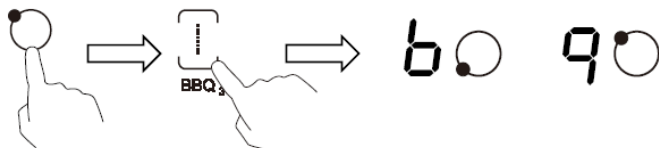
La fonction Plancha permet de cuisiner sur la zone flexible avec une plancha ou un barbecue.

- Lorsque vous utilisez l'ustensile, assurez-vous que la base soit bien à plat contre le verre.

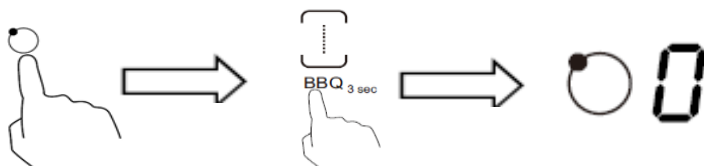


1. Touchez la commande de sélection de zone 1 ou zone 2, son indicateur clignotera.
2. Appuyez sur la touche dédiée à la zone flexible (permettant de relier les deux foyers) pendant 3 secondes pour activer la fonction Plancha / Barbecue, la zone 1 et la zone 2 afficheront "b" et "q" respectivement.

La puissance est réglée automatiquement pour l'utilisation avec l'ustensile (plancha ou barbecue), il n'est pas possible de modifier la puissance ou d'activer la fonction boost.



3. Si vous souhaitez annuler la fonction barbecue, sélectionnez la zone de cuisson 1 ou 2, puis appuyez à nouveau sur la touche pour la zone flexible. La puissance de la zone unie passera à "0" et les zones 1 et 2 redeviennent indépendantes.



Attention : la plancha reste très chaude pendant une longue durée, même après l'arrêt de la table induction. Veuillez utiliser des maniques résistantes à la chaleur lorsque vous la manipulez pendant la cuisson ou lorsque vous la portez pour le service. Laisser refroidir complètement la plancha avant le nettoyage. Veuillez à ne pas poser votre ustensile chaud sur une surface non protégée.

Sécurité enfants

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

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes

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



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

Protection contre la surchauffe

Un capteur de température intégré peut surveiller la température à l'intérieur de la plaque à induction. Lorsqu'une température excessive est détectée, la plaque à induction arrête automatiquement de chauffer.

Détection de petits objets

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

Arrêt automatique

L'arrêt automatique est une fonction de protection pour votre plaque de cuisson à induction. L'appareil s'arrête automatiquement si vous oubliez de l'éteindre. Le temps de fonctionnement par défaut pour les différents niveaux de puissance est

limité et indiqué dans le tableau ci-dessous :

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

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



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

Utilisation de la minuterie comme minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

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

1. Assurez-vous que la table de cuisson est activée.

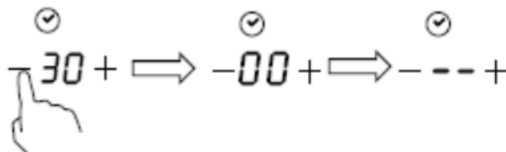
Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur, même si vous sélectionnez aucune zone de cuisson.

2. Réglez la durée désirée avec les touches "-" ou "+" du minuteur.



Conseil: Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou maintenez les enfoncés pour des intervalles de 10 minutes.

3. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche Minuterie, puis touchez '-' ou '+'. La minuterie est annulée et "00" s'affiche dans l'affichage des minutes, puis "-".



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

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



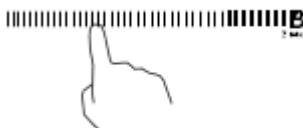
6. Un avertisseur sonore retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indique « - - » quand la durée réglée est écoulée.



Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

La sélection du foyer doit s'effectuer avant d'activer la fonction Minuteur:

1. Toucher le curseur du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur.



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



3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur "-" ou "+".



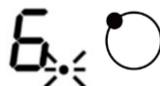
Conseil :

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou maintenez-les enfoncés pour des intervalles de 10 minutes.

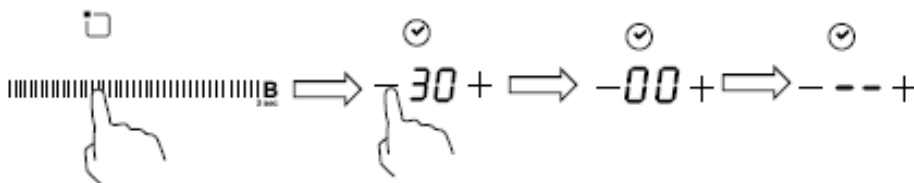


4. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE: Le point rouge à côté du symbol du foyer sélectionné s'allumera et indique ainsi que la zone est affectée



5. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur du foyer sélectionné, puis touchez '-' ou '+' de "Minuterie", la minuterie est annulée et "00" apparaît dans l'affichage des minutes, puis "- -".



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



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

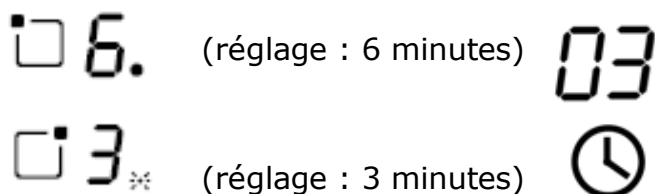
Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

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

1. Si cette fonction est utilisée pour plusieurs zones de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.

(Par exemple, si le réglage du minuteur pour la zone 2 est de 3 minutes, et de 6 minutes pour la zone 3, l'indicateur du minuteur affichera "3".)

REMARQUE: Le point rouge à côté d'un indicateur de niveau de puissance signifie que le minuteur affiche le compte à rebours de ce foyer. Si vous voulez vérifier la durée du minuteur réglée d'un autre foyer, appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.



2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement et affichera "H".



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

Consignes de cuisson



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

Conseils pour la cuisson

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

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se

développent sans sur-cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.

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

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux :

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

Pour les sautés

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

Réglages de puissance

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

Réglage de puissance	Convient à
1-2	<ul style="list-style-type: none"> réchauffer de petites quantités d'aliments délicats faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement mijotage doux maintien au chaud
3-4	<ul style="list-style-type: none"> réchauffage mijotage rapide cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> faire sauter cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> sautés saisir porter la soupe à ébullition bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>Tous les jours, les salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre)</p> <p>Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)</p>	<p>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</p> <p>2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</p> <p>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. Les éponges à

	<p>Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu. 4. Suivez les étapes 2 à 4« les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus 	<p>récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une
--	--	--

		extrême précaution et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases planes et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».

<p>Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>
<p>La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.</p>	<p>Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.</p>	<p>Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.</p>

<p>Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.</p>
<p>La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est éteinte d'elle-même de façon inattendue, un bip retentit et un code d'erreur s'affiche (généralement en alternance avec un ou deux chiffres dans l'affichage de la minuterie de cuisson)</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.</p>

Contrôle et affichage du défaut

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

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

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

Spécification technique

Plaque de cuisson	SCTI6031N5/1
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~50-60Hz
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L x W x H(mm)	590 X 520 X 60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

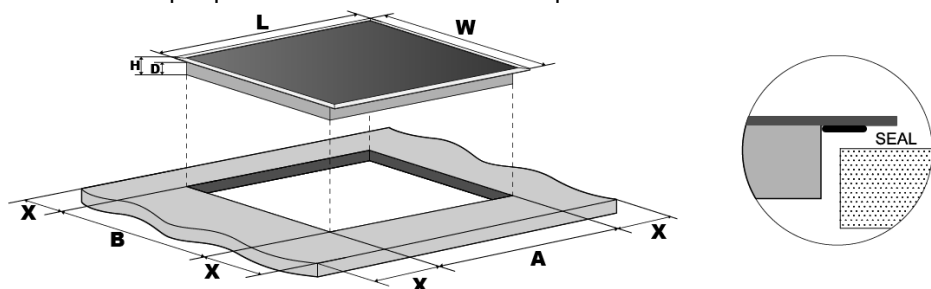
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

Installation

Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma. Aux fins d'installation et d'utilisation, un minimum de 5 cm d'espace doit être

prévu autour de la découpe. Veillez à ce que l'épaisseur du plan de travail soit supérieure à 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

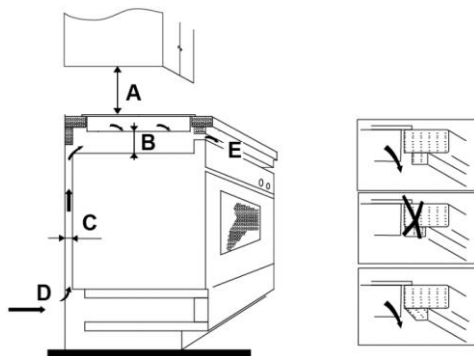


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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



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



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
770	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

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

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

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

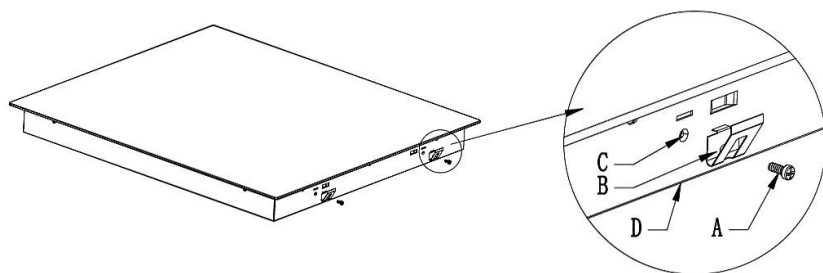
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les pattes de fixation

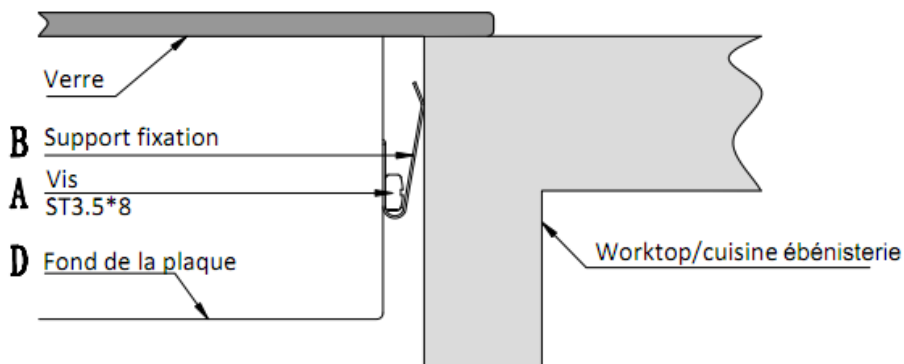
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

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



A	B	C	D
Vis	support fixation	trou de fixation	fond de la plaque



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou un technicien. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut

endommager l'électronique de la plaque de cuisson.

3. La plaque à induction doit être installée de façon à ce qu'une meilleure dissipation de la chaleur puisse être garantie pour améliorer sa fiabilité.

4. Le mur au-dessus de la surface de la plaque et les matériaux d'encastrement doivent résister à la chaleur.

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



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

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

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

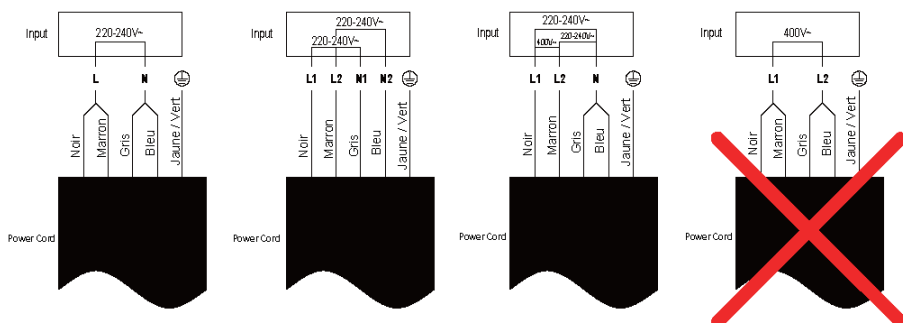
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



- si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.
- si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- l'installateur doit s'assurer qu'un raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- le câble ne doit pas être plié ou compressé.
- le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.



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

Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2012/19/EU pour les déchets électriques et électroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit éliminé correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, pouvant résulter autrement d'une manipulation inappropriée des déchets de ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme les ordures ménagères. Il doit être remis au point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

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

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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI6031N5/1	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	∅	Zone 3 : 28	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	Zone 1 : 18×18 Zone 2 : 18×18	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zona 1 : 193.4 Zona 2 : 190.5 Zona 3 : 191.4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	191.8	Wh/kg

GARANTIE

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

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

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

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, veuillez appeler le 04 88 78 59 99. Pour obtenir des informations sur les produits ou commander des pièces détachées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.



Importé par: SCHNEIDER CONSUMER IBERIA SL.
Calle Jose María Pereda nº55
39300 Torrelavega – Cantabria
CIF : B02824159

Parabéns por a Comprar a partir de seu novo cozinha indução _

Vocês nós recomendamos que Eu sei leva a clima a partir de leitura Leste Manual manual de instruções/installação para entender completamente como instalá-lo e usá-lo corretamente. Por a instalação, leitura a capítulo a partir de instalação.

Instruções a partir de segurança

Este aparelho destina-se a uso doméstico.

AVISO: Este aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nos resistores. o crianças menores Fora de 8 anos devo continuar longe, a menos que sob supervisão constante.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou ou mental reduzido ou inexperiente

conhecimento, desde que sejam supervisionados ou instruídos no uso seguro do dispositivo e compreender os perigos envolvidos. crianças não devem brincar com a aparelho. o limpeza S a manutenção pelo usuário não deve ser realizado por crianças sem supervisão.

AVISO: Deixar alimentos sem vigilância em placa de cozimento com gorduras ou óleo pode ser perigoso e causar a incêndio.

AVISO: Fique de olho no processo de cozimento. Dentro especial, a Tempo culinária calção devo ser monitorado continuamente.

Tenha cuidado para não tocar nos resistores. NUNCA tente desligar a incêndio com Água, por outro lado desligue o aparelho e cubra as chamas com uma tampa ou manta corta-fogo, por exemplo.

AVISO: Sim a superfície estiver rachada, desligue o aparelho da rede para evitar o risco de choque elétrico.

Não use um limpador a vapor. O aparelho não se destina a ser operado por meio de um temporizador externo ou a sistema de controle remoto separado.

Recomenda-se não colocar objetos metálicos O que facas, garfos, colheres e tampas na placa, pois podem ficar quentes.

o temperatura a partir de as superfícies acessíveis podem ser levantadas quando o aparelho está em funcionamento.

Um meio de desconexão deve ser fornecido. a partir de a internet elétrico com uma distância de abertura de todos os pólos na fiação fixa de acordo com as normas de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem que ser substituído por o fabricante, o seu serviço técnico ou pessoas igualmente qualificadas para evitar riscos.

CUIDADO: Risco de Incêndio:
Não armazene objetos acima as superfícies a partir de culinária.

CUIDADO: Use apenas as proteções do cooktop projetado por a fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso conforme apropriado ou as proteções a partir de a placa embutida no aparelho. O uso de dispositivos de proteção inadequados pode causar acidentes.

Após o uso, desligue o fogão a partir de culinária dentro a ao controle S não confie no sensor no pote.

CUIDADO: Certifique-se de que o aparelho Está desconectado a partir de antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

Não use produtos de limpeza altamente abrasivos ou raspadores de metal duro para limpar a porta de vidro do cooktop, pois isso pode arranhar a superfície e causar a quebra do vidro. Para conexão elétrica, consulte o capítulo **"CONEXÃO ELÉTRICO"** do Manual.

Por a manutenção S a limpeza do aparelho, consulte o capítulo **"MANUTENÇÃO E LIMPEZA"** .

Instalação

Risco a partir de download elétrico

- desligar a aparelho a partir de alimentação da rede antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- o Conexão uma uma rede elétrica padrão com o aterramento é obrigatório.
- Modificações no sistema de fiação da casa só devem ser feitas por um electricista especializado.
- o violação a partir de este conselho maio provocar um choque elétrico mortal.

Risco por a Saúde

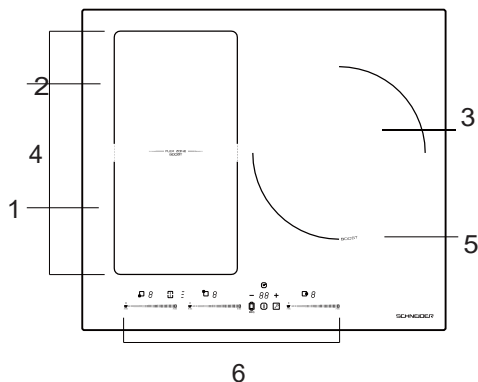
- os regulamentos de segurança eletromagnética .
- Sem embargo, as pessoas com marcapasso ou outros implantes elétrico (como bombas a partir de insulina) eles devem consultar uma seu médico ou Entre em contato com o fabricante do implante antes de usar este dispositivo para garantir que seus implantes não será afetado pelo campo eletromagnético.
- Não fazer isso pode causar uma acidente mortal.

Perigo: área quente

- Durante o uso, as peças partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para por causa Queimaduras.
- Não faça permitir que seu corpo, sua roupa ou qualquer outra coisa que não seja um recipiente adequado entre em contato com o vidro de indução até que a superfície Eu sei é resfriado.
- As alças das panelas e frigideiras podem estar quentes ao toque. Certifique-se de que as alças dos pratos não se projetam de outras lareiras acesas. Mantenha as alças fora do alcance das crianças.
- Se você não fizer isso, você pode sofrer. Queimaduras.

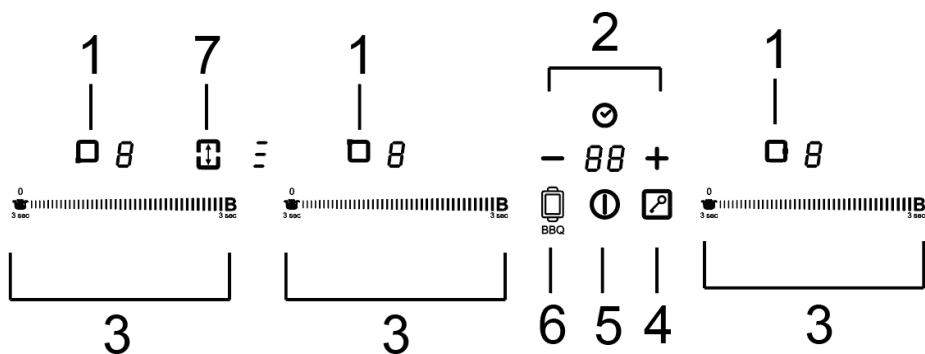
Apresentação do produtos

Visualizar superior



1. Zona 2000 C, S reforço 2600 C
2. Zona 1500 C, S reforço 2000 C
3. Zona 2500 C, dentro reforço 3500 C
- Quatro. Zona Flexão 2500 C, S reforço 2800 C
5. Painel a partir de vidro
6. Painel a partir de ao controle

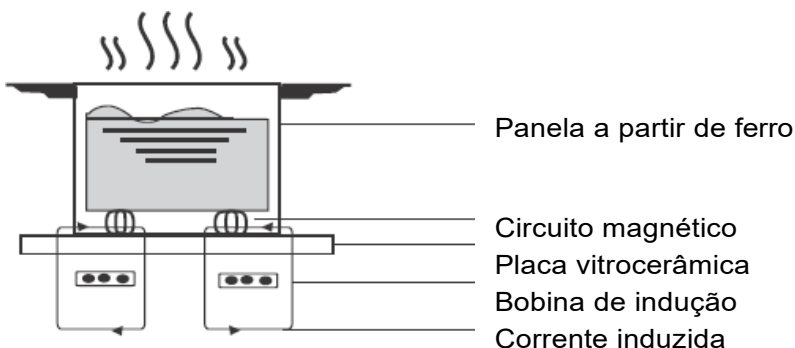
Painel a partir de ao controle



1. Selecionar a foco
2. Quão Ajustar a cronômetro
3. Ao controle controle deslizante por a ajustamento a partir de a temperatura
4. Bloqueio por crianças
5. Botão EM / FORA
6. Função ferro _
7. (Desativação a partir de a zona flexível

Unha palavras sobre fogão de indução

o cozinha a partir de indução isto é uma tecnologia a partir de culinária seguro, avançado, eficiente S econômico. Funciona Através dos vibrações ondas eletromagnéticas que produzem calor diretamente na panela, em vez de indiretamente, aquecendo a superfície do vidro. O vidro fica quente porque a panela o aquece.

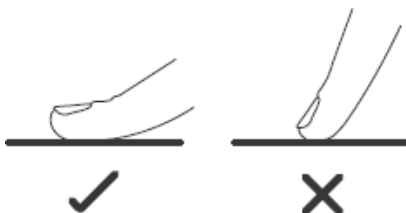


Antes a partir de usar seu novo cozinha a partir de indução


- leitura Está guia, empréstimo especial atenção uma as "Instruções segurança".
- remover algum filme protetor que posso ser ainda dentro seu cozineiro de indução.

Usar a partir de a botões controle _

- o controles eles respondem ao tocar, por isto que não isto é necessário pressione.
- Use a ponta redonda do dedo, não a ponta.
- vai ouvir um bip toda vez uma chave é registrada .
- certificar-se a partir de que a botões ser para todo sempre limpar \ limpo S seco, S que não há objetos (por exemplo, utensílios ou panos) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode dificultar o uso dos controles de toque.



Escolher a utensílio a partir de cozinha adequado

- Use apenas panelas com base adequado para indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo do pote.
- Maio Verifica Sim seu frigideira isto é desempenho adequado a Teste do magnético. Jogada a magnético no fundo da panela Sim Eu sei atrai, a frigideira isto é adequado por a indução.
- Sim não tenho a magnético:
 1. Lugar a pedaço a partir de Água dentro a frigideira.
 2. Se o  não pisca no painel de controle e a água Eu sei aquece, a panela isto é adequado.
- Não faça estão adequado a Utensílios a partir de cozinha fabricado com a seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.

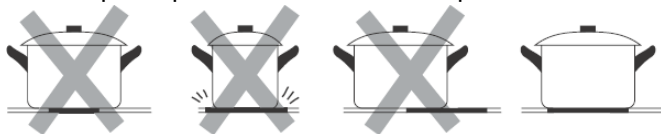


Não faça usar Utensílios a partir de cozinha com fronteiras serrilhado ou com uma base curvado.

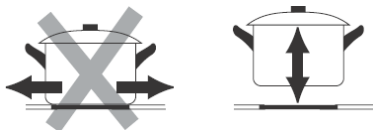


certificar-se a partir de que a inferior a partir de seu frigideira isto é suave, sobra plano contra a cristal e tem a mesmo Tamanho que a zona a partir de culinária. usar panelas com um diâmetro mais velho que a Impressão a partir de tela a partir de a zona selecionado. Use um panela um pouco mais grande que a Tamanho a partir de a Caixa registradora a partir de incêndio vai ser o mais dinheiro. Sim usa uma panela mais pequeno, a eficácia maio ver um ao outro reduzido. Isso é possível que a placa de carro a partir de culinária não detectar uma panela a partir de menos a partir de 140 milímetros.

Centro para todo sempre a panela dentro a zona a partir de culinária.



Eu criei para todo sempre as panelas a partir de a placa de carro a partir de indução, não as slide ou pode coçar, arranhão a cristal.



dimensões de a Caixa registradora

As zonas de cozedura têm um limite, que se adapta automaticamente ao diâmetro da panela. No entanto, o fundo do pote deve ter um diâmetro mínimo a partir de acordo com a zona a partir de culinária correspondente. Para obter o melhor desempenho do seu cooktop, coloque a panela no centro da zona de cozimento.

o diâmetro essencial a partir de as pratos a partir de indução

Zona a partir de cuisson Vocês mínimo (milímetros)

1, 2 **120 mm**

3, **140 mm**

Zona flexível **240 mm**

Usar a partir de a placa de carro a partir de indução

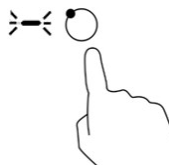
Por começar uma cozinhar

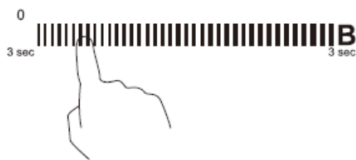
1. Imprensa a botão a partir de iniciar/parar. A campainha soa e tudo as telas mostram "-" ou "--", indicando que a placa de indução está pronta para uso.
dois.
3. Coloque uma frigideira adequada na zona de cozedura que quer usar.

- certificar-se a partir de que a inferior a partir de de a frigideira S a área da zona de cozedura estão limpos e secos.

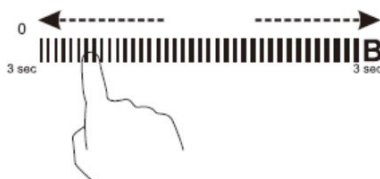
3. Imprensa a botão a partir de seleção do Casa S a indicador juntos uma a zona correspondente piscará.

4. Por seleccionar a nível a partir de culinária slide a dedo por a bar controle deslizante ou apenas toque em qualquer lugar na barra deslizante.





OU



Pressione "-", a potência diminui passo a passo até o nível 0 min. Pressione "+", a potência aumenta até o nível 9 max.

Sim Eu sei slide uma isto grandes a partir de a bar controle deslizante, a potência mudança do nível dois ao 8

ou vice-versa, de acordo com a Morada do ajustamento. A potência ajustada é exibida



- Se você não selecionar um nível de temperatura dentro de um minuto, a placa de indução desligará automaticamente. Você precisará repetir o procedimento da etapa 1.

- Você pode alterar o nível de temperatura a qualquer momento durante o cozimento.

Sim pisca alternadamente com a configuração de temperatura

Esse Isso significa que:

- não ele tem colocada a frigideira corretamente dentro a zona a partir de cozinhar ou
- a frigideira que Está usando não isto é adequado por a cozinha a partir de indução ou
- a frigideira isto é também pequeno ou não Está centrado dentro a zona a partir de culinária.

o placa de carro a partir de culinária não Eu sei vai aquecer até que Eu sei detectar uma panela adequado para a zona de cozedura.

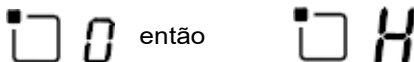
o tela Eu sei vai desligar automaticamente mais tarde a partir de 1 minuto Sim não Eu sei coloque uma bandeja adequada.

UMA Tempo finalizado a culinária

1. desconectar a zona a partir de culinária Deslizamento a dedo uma isto grandes do controle deslizante para a esquerda e continue pressionando por 1 segundo.



Certifique-se de display mostra "0" e então "H".



2. desligar a placa de carro a partir de culinária pressionando a trocar LIGADO DESLIGADO.

3. Atenção com as superfícies quente o "H" indica que zona a partir de cozinhar é quente ao toque.

Vai desaparecer quando a área Eu sei é resfriado uma uma temperatura segura .

Se você quiser aquecer outras panelas, use a área que ainda está quente para economizar energia.



Usar a partir de a função de impulso

Boost é uma função que permite aquecer uma área com maior potência durante 5 minutos. Desta forma, consegue-se uma cozedura mais potente e rápida.

Usar a partir de a Função impulso

1. Pressione o botão no painel de controle correspondente à estufa para a qual deseja utilizar a função Boost, depois pressione e segure o botão "B" por 3 segundos. O display de energia mostrará "P" para indicar que a função de reforço está ativada.



2. o potência impulso vai ser ativo no decorrer 5 minutos. Mais tarde, a potencia de volta para ao nível estabelecido antes do modo impulso.

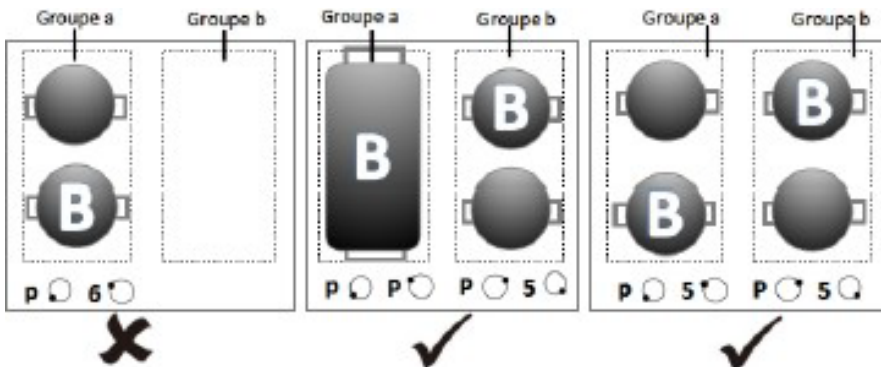


3. Sim querer Cancelar a Função a partir de reforço no decorrer esses 5 minutos, pressione o botão "B" duas vezes. A alimentação voltará à posição "9". Ou, deslize o controle deslizante para o ponto à esquerda, a zona de aquecimento retornará ao estágio de potência que você tocou.



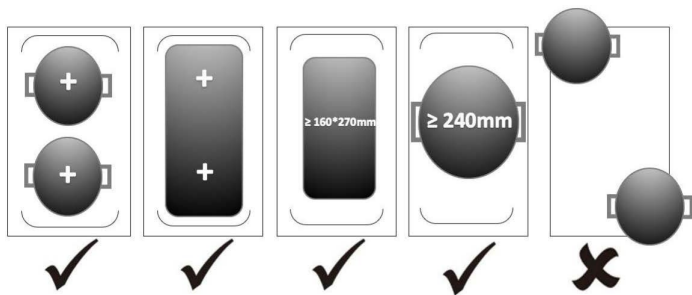
restrições a partir de usar

As 4 zonas de cozedura estão divididas em dois grupos (a) e (b). Em cada grupo com 2 zonas, quando se activa a função boost numa das placas, certifique-se primeiro de que a outra placa está a funcionar com a potência 5 ao máximo. Caso contrário, os símbolos "P" e "9" piscarão alternadamente no visor da zona seleccionada e a potência de cozimento será limitada automaticamente à potência 9, a máxima no modo normal.



Zona flexível

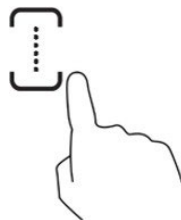
- Esta zona pode ser usada como uma grande zona ou como duas zonas separadas, de acordo com as precisa a partir de culinária, dentro qualquer momento.
- A zona flexível consiste em dois indutores independentes que podem ser controlados separadamente. No caso de uma única zona, pode mover uma panela de um prato para outro guardando a nível a partir de potência a partir de a zona anterior. Leste último vai sair a partir de aquecer quando deixar a partir de detectar a utensílio.
- Importante: certificar-se a partir de que a panela Está centrado dentro a zona cozinha independente. Se você usar uma panela grande, panelas ovais, retangular S ampla, certificar-se a partir de que ser centrado em ambos zonas S que cobrir as dois cruces do cubo a partir de as pratos.
- exemplos a partir de Boa S ruim colocações:



O que uma excelente área

1. Para ativar a zona flexível como uma zona grande, basta pressionar a tecla dedicada.

2. A configuração de energia funciona como qualquer outro zona convencional.



O que dois áreas independente

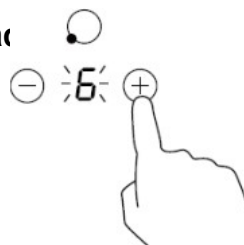
Para usar a zona flexível como duas zonas independentes com diferente definições a partir de potência, pressione a partir de novo a botão dedicado e as zonas eles vão voltar uma seus definições anterior.


Usar a partir de as funções "Manter quente" S "Prancha"

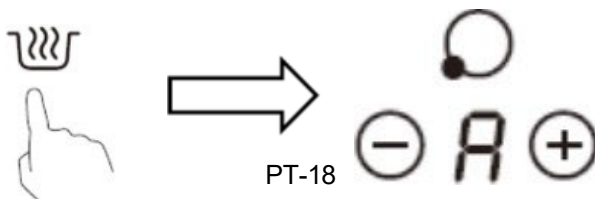
Usar a partir de a Função a partir de manter a

o Função continuar Caloroso mantém a Comida quente.

1. Pressione o botão de seleção do forno para o qual deseja ativar a função Manter Aquecido. Um indicador próximo ao botão piscará.



2. toque no botão  por 3 segundos, o indicador do aquecedor mostrará "A".



Usar da função grelha/churrasco

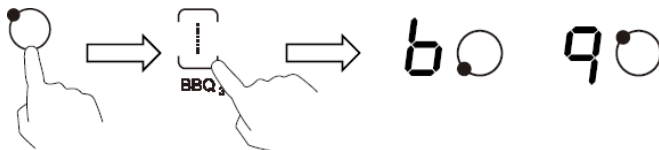
A função Plancha permite cozinhar na zona flexível com chapa ou churrasqueira. .

- Ao usar o utensílio, certifique-se de que a base esteja plana contra o vidro.

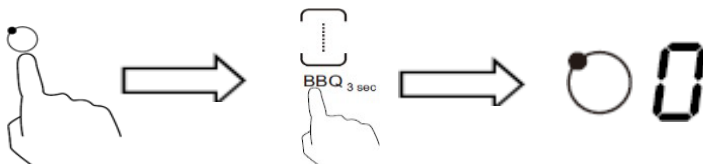


1. Eu toquei a ao controle a partir de seleção a partir de zona 1 ou zona dois, seu indicador piscará.

2. Pressione e segure o botão de zona flexível (para conectar os dois aquecedores) no decorrer 3 segundos por Ativar a Função Chapa/churrasco, zona 1 e zona 2 exibirão "b" e "q" respectivamente. A potência é ajustada automaticamente para uso com o utensílio (chapa ou churrasqueira), não sendo possível alterar a potência ou ativar a função boost.



3. Se pretender cancelar a função de churrasco, seleccione a zona de cozedura 1 ou dois, S volte uma pressione a chave a partir de a zona flexível. o potência a partir de a zona zona mudará para "0" e as zonas 1 e 2 se tornarão independentes novamente.



Atenção: o ferro permanece muito quente por muito tempo, até mais tarde a partir de desligar a placa de carro a partir de indução.

Por Use suportes de panela resistentes ao calor ao manusear a chapa durante o cozimento ou ao transportá-la para servir.

Deixar que a prancha Eu sei frio completamente antes a partir de limpe.

Não coloque o utensílio quente em uma superfície desprotegida. superfície desprotegida.

UMA Teste a partir de crianças

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso inadvertido (por exemplo, a crianças Ligar acidentalmente as zonas a partir de culinária).

- Quando a botões estão bloqueado, todos a botões, exceto a botão ON/OFF, estão desativados.

Por bloquear a controles

Eu toquei a ao controle a partir de bloqueio a partir de chaves. "Isto" aparecer dentro a indicador do temporizador.

Por desbloquear a controles

1. Verifica que a placa de carro a partir de indução Está em.
2. Eu toquei S manter-se a ao controle a partir de bloqueio a partir de chaves no decorrer um tempo
3. Já maio começar uma usar seu cozinha a partir de indução.



Quando o cooktop está no modo de bloqueio, todos os controles são bloqueados, exceto o controle ON/OFF, você ainda pode desligar o cooktop de indução com o controle ON/OFF em caso de emergência, mas você precisa desbloquear o cooktop antes do próximo uso.

Proteção contra a superaquecimento

Um sensor de temperatura embutido pode monitorar a temperatura dentro do cooktop de indução. Quando é detectada uma temperatura excessiva, a placa de indução pára automaticamente o aquecimento.

Detecção a partir de objetos os pequenos

Sim uma frigideira não isto é do Tamanho adequado ou Sim a frigideira não isto é magnético (por exemplo, alumínio), ou se outros objetos pequenos (por exemplo, faca, garfo, chaves) foram deixados na placa, a placa entrará automaticamente no modo de espera por 1 minuto. O ventilador manterá a placa de indução em marcha lenta por 1 minuto.

desconexão automático

o desconexão automático isto é uma Função a partir de proteção por seu placa de carro indução o aparelho Eu sei vai desligar automaticamente Sim Eu sei esquecer a partir de Desligue isso. O tempo de operação padrão para os diferentes níveis de potência é e é indicado na tabela a seguir:

Nível a partir de potência	1	dois	3	4	5	6	7	8	9
Clima a partir de operação padrão (horas)	8	8	8	4	4	4	dois	dois	dois
		s					s	s	s

Quando uma panela é removida, a placa de indução para de cozinhar imediatamente e desliga automaticamente após 2 minutos.



Pessoas com marcapasso devem consultar seu médico antes usar este dispositivo.

Usar do cronômetro

Você pode usar a cronômetro a partir de dois maneiras diferente:

- Você pode use-o O que cronômetro. Dentro Leste caso, a cronômetro não desligue nenhuma das chaminés quando o tempo acabar.
- Maio programa a cronômetro por que a forno Eu sei desligar uma depois de decorrido o tempo definido.
- Você pode programa a cronômetro até 99 minutos.

Usar a cronômetro O que a cronômetro

Sim tu ne seleção aucune área a partir de cuisson

Observação: Maio usar a cronômetro lembrete até Sim não Escolher uma zona de cozedura.

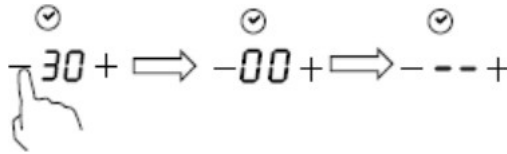
1. certificar-se a partir de que a placa de carro a partir de culinária Está em. Nota: Você pode usar o timer mesmo se não selecionar uma zona a partir de culinária.
2. Defina o tempo desejado com o botão "-" ou "+" no timer.



Dica: Pressione o botão "-" ou "+" uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em incrementos de 1 minuto, ou pressione e segure por incrementos de 10 minutos.

3. Por Cancelar a cronômetro, pressione a botão a partir de cronômetro S então toque "-" ou "+".

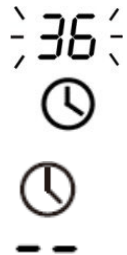
O temporizador é cancelado e "00" é exibido no visor de minutos, seguido de "-".



4. Quando a cronômetro Eu sei locais dentro Marchar, começa a contagem regressiva imediatamente. O visor do temporizador mostra o tempo restante e pisca por 5 segundos.

5. Quando a cronômetro Eu sei locais dentro Marchar, começa a contagem regressiva imediata. O visor do timer mostra o tempo restante e a luz do timer pisca por 5 segundos.

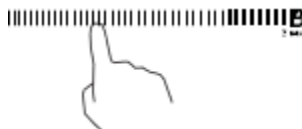
6. Uma campainha soará por 30 segundos e o indicador do temporizador mostrará "- -" quando o tempo definido tiver decorrido.



Quão Ajustar a cronômetro por desligar uma zona a partir de culinária

o Aquecedor tem que ser selecionado antes a partir de Ativar a Função do temporizador:

1. Eu toquei a cursor do forno por a que querer Ajustar o temporizador.



2. Imprensa a botão a partir de ao controle do cronômetro, a indicador do cronômetro passam a uma pestanejar S "30" será exibido.



3. Ajustamento a clima procurado com a botões a partir de ao controle do temporizador "-" ou "+".



Dica: Pressione o botão "-" ou "+" uma vez para diminuir ou aumentar o tempo em incrementos de 1 minuto, ou pressione e segure por incrementos de 10 minutos.

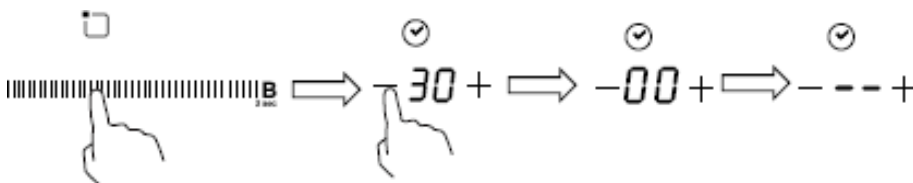
4. Quando o cronômetro inicia, ele começa a contagem regressiva imediatamente. O visor do temporizador mostra o tempo restante e pisca por 5 segundos.



NOTA: o apontar vermelho juntos ao símbolo do aquecedor selecionado acenderá, indicando que a zona está afetado.



5. Por Cancelar a cronômetro, Eu toquei a cursor do Aquecedor selecionado, então Eu toquei '-' ou '+' a partir de "Cronômetro", a cronômetro Eu sei cancelar S "00" aparece dentro a tela a partir de minutos, mais tarde "- -".



6. Depois de decorrido o tempo do temporizador, a zona de cozedura correspondente desliga-se automaticamente e exibe " H".



As o resto zonas a partir de culinária Segue trabalhando usualmente Sim foram ligados em paralelo. foram ligados em paralelo.

Configuração do temporizador para desligar várias zonas cozinhar zonas de cozinhar

Vejo a Passos 1 uma 3 anterior que devo repetir por cada zona.

1. Se esta função for utilizada para várias zonas de cozedura, o indicador do temporizador Ele vai mostrar a clima mais baixo. Ele vai mostrar a clima mais baixo.

(Por exemplo, se a configuração do temporizador para a zona 2 for 3 minutos e a zona 3 for 6 minutos, o visor do temporizador mostrará "3").


NOTA: O ponto vermelho ao lado de um indicador de nível de energia significa que o cronômetro está em contagem regressiva para esse aquecedor.

Se desejar verificar o tempo de temporização definido de outra estufa, pressione o botão de controle da zona correspondente. O cronômetro exibirá o tempo definido.

 6. (ajustamento: 6 minut 

 3. (ajustamento: 3 minut 

2. Uma tempo decorrido a clima do cronômetro, a zona a partir de A cozedura correspondente desliga-se automaticamente e apresenta "H".

 H


NOTA: Sim quer mudança a Tempo mais tarde a partir de que a cronômetro estiver definido, terá de repetir o procedimento a partir do passo 1.

Instruções a partir de culinária



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se você usar a função boost. Em temperaturas extremamente altas, óleo e graxa inflamam-se espontaneamente, o que pode causar risco de incêndio.

Pontas por cozinhar

- Quando a refeição começar uma ferver, reduzir a potência.
- o usar a partir de uma topo reduz a clima a partir de culinária S Salve  Energia ao reter calor.
- Reduzir a resultar a partir de líquido ou gordura por reduzir a clima a partir de culinária.
- começar uma cozinhar uma uma temperatura Alto S reduzir a ajustamento quando comida fica quente.

UMA incêndio lento, culinária a arroz

- A fervura é feita abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85°C, quando as bolhas só ocasionalmente sobem à superfície do líquido a partir de culinária. Está isto é a dica por obtivermos delicioso sopas e ensopados macio, Já que a sabores Eu sei desenvolve sem cozinhar também os alimentos. Também tem que cozinhar as molhos uma base a partir de ovo S engrossá-los abaixo do ponto de ebulição.

- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração mais alta do que a configuração mais baixa para garantir que os alimentos sejam cozidos adequadamente dentro do tempo recomendado.

Tirando vantagem a bifes

Por cozinhar bifes suculento S gostoso:

1. Lugar a eu no uma temperatura meio Ambiente no decorrer algum vinte minutos antes para cozinhá-lo.
2. Aquecer uma frigideira a partir de inferior espesso.
3. Pincele os dois lados do filé com azeite. Pulverize um pouco de óleo na frigideira quente S mais tarde Lugar, colocar a eu no dentro a frigideira quente.
4. Dar a colo ao filé uma Tempo no decorrer a culinária. o clima exato o tempo de cozimento depende da espessura do filé e de quão bem você deseja cozinhá-lo. o clima maio variar Entre dois S 8 minutos por cada lateral. Imprensa a bife para avaliar seu grau a partir de culinária; quantos mais empresa parecer, mais "feito" será.
5. Deixar descanso a filé dentro a prato quente no decorrer algum minutos por Que se relaxar S Eu sei suavizar antes a partir de sirva-o.

Por a fritar

1. escolher a wok a partir de indução a partir de inferior plano ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e equipamentos. O refogado deve ser rápido. Se precisar cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias lotes menores.
3. Pré-aquecimento brevemente a frigideira S Adicionar dois colheres de sopa a partir de óleo.
4. Cozinhar primeiro tudo as carnes, coloque-os de lado S mantê-los quente.
5. Refogue os legumes. Quando estiverem quentes, mas ainda crocantes, vire a zona de cozedura para um nível mais baixo, volte a colocar a carne no panela e adicione o molho.
6. Remover suavemente a ingredientes por que Eu sei aquecimento Boa.
7. Sirva imediatamente.

Definições a partir de potência

As configurações listadas abaixo são apenas para orientação. O ajuste exato depende de uma série de fatores, como painelas e quantidade que cozinheiro. experimentar com a placa de carro a partir de indução por encontrar as configurações que funcionam melhor para você.

Ajustamento a partir de o poder	adequado para
1-2 _	<ul style="list-style-type: none">• reaquecer pequenas quantidades de alimentos delicados• fundição a chocolate, a Manteiga S a alimentos de queima rápida• culinária suave uma incêndio lento• manter a aquecer
3-4 _	<ul style="list-style-type: none">• superaquecimento• culinária velozes uma incêndio lento• cozinhar a arroz
5-6 _	<ul style="list-style-type: none">• panquecas
7-8 _	<ul style="list-style-type: none">• fritar• cozinhar a massa
9	<ul style="list-style-type: none">• fritar• agarrar• Lugar, colocar uma ferver a Sopa• ferver a Água

Manutenção S limpeza

Que?	Como?	Importante!
<p>Sujidade diária do vidro (impressões digitais, marcas, manchas de alimentos ou derrames sem açúcar no vidro)</p> <p>Derramamentos, derrames de fondant S açúcares quentes no copo)</p>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="409 331 624 432">1. Desconecte a energia do cooktop.<li data-bbox="409 475 656 687">2. Aplique o limpador de fogão enquanto o cristal Está ainda quente (mas não queimando!)<li data-bbox="409 730 703 866">3. esclarecer S limpar com um pano limpo ou papel toalha.	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="745 339 1042 770">• Quando a alimentação da placa é desligada a partir de culinária, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura maio continue sendo quente. Tenha muito cuidado.<li data-bbox="745 818 969 842">• As esponjas por

	<p>Ligue o cooktop novamente.</p> <p>Remova a sujeira imediatamente com uma fatia de pão, uma faca ou uma lâmina de barbear adequada para pratos a partir de indução vidro, mas tenha cuidado com as superfícies quente a partir de a zona a partir de culinária</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue a alimentação da placa 2. manter-se a faca ou utensílio em um ângulo de 30° e raspe o sujeira ou a líquido derramado na superfície fria da placa. 3. Limpe qualquer sujeira ou derramamento com uma toalha de papel ou de pano 4. Siga os passos 2 a 4 "Sujidade diária no vidro" anterior. 	<p>Não faça deixar Nunca vestígios de limpador na superfície a partir de cozinhar: o vidro pode manchar.</p> <p>Remova as manchas o mais rápido possível por a inferior e alimentos doces ou a derramamentos. Sim deixe-os esfriar no vidro, eles podem ser duros a partir de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro.</p> <p>Reduzir o risco: Quando a tampa de segurança é retraída, a lâmina do raspador fica afiada. Use-o com extremo cuidado e guarde-o sempre com segurança. seguro S fora do alcance das crianças.</p>
--	---	---

<p>Role até os controles de toque</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Desconecte a energia do cooktop.2. absorve a vazar.3. Limpe a superfície de a controles touch pads com um pano limpo e úmido ou uma esponja.4. Secar completamente a área com uma toalha de papel.5. Ligue o cooktop novamente.	<p>o placa de carro a partir de cozinhar pode apitar e desligar e as teclas de controle podem não funcionar se houver líquido. A placa a partir de cozinhar pode apitar e desligar e as teclas de controle podem não funcionar se houver líquido. Certifique-se de que limpa a superfície dos controlos tácteis antes de voltar a ligar a placa.</p>
---------------------------------------	--	--

Pontas S truques

Problema	Possível Causas	Que fazer
A placa de indução não pode ser ligada.	Pas d'alimentation electric.	Certifique-se de que a placa de indução está conectado à rede elétrica e que está ligado. Verifique se há um corte leve dentro tu Casa ou zona. Se você verificou tudo e o problema persistir, chame um técnico qualificado.
o botões controle não responde.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Vejo as instruções de uso de sua placa de indução.
controles de toque são difíceis de usar.	Isso é possível que há uma leve película de água nos controles ou que é usado ponta do dedo ao tocar nos controles.	Certifique-se de que a superfície a partir de a os controles de toque estão secos e use a ponta redonda do dedo para tocar nos controles.
O vidro é forrado.	Panelas com bordas ásperas. Uso de esfregões, abrasivos ou produtos de limpeza inadequados.	Use panelas com fundo plano e liso. Consulte "Como escolher a panela certa". Vejo "Atenção S limpeza".

<p>algumas painelas eles fazem barulhos de estalos ou cliques .</p>	<p>Isso pode ser causado pela construção de sua painela (camadas de diferentes metais vibrando diferente).</p>	<p>Isso é normal para painelas e não indica um defeito.</p>
<p>Esse Eu sei tem que à tecnologia de cozimento por indução.</p>	<p>Esse Eu sei tem que uma tecnologia de cozimento por indução .</p>	<p>Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente quando o nível de calor é reduzido.</p>
<p>barulho do ventilador da placa de indução.</p>	<p>ventilador de refrigeração embutido em seu fogão de indução começou a evitar o superaquecimento dos componentes eletrônicos. A placa de indução foi instalada para evitar o superaquecimento da eletrônica. Pode continuar a funcionar mesmo que a placa de indução tenha sido desligada .</p>	<p>Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não faça desligar a placa de carro plugue de indução da tomada enquanto o ventilador estiver funcionando.</p>

<p>os potes não são aquecidos e exibidos na tela.</p>	<p>A placa de indução não consegue detectar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detectar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura e não está bem centrada na zona.</p>	<p>Use panelas para indução. Consulte a seção "Escolhendo a panela certa".</p> <p>Centralize a panela e verifique se a base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.</p>
<p>A placa de indução ou uma zona a partir de a cozedura foi desligada inesperadamente, soa um sinal sonoro e é apresentado um código de erro (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozinhar)</p>	<p>Imperfeição técnico.</p>	<p>Anote as letras e os números do código de erro, desligar a tomada de fogão de indução atual S colocar contacte um técnico qualificado.</p>

verifique e mostrar a partir de a culpa

Se ocorrer uma falha, a placa de indução entra automaticamente no modo de segurança e exibe os códigos de erro correspondentes:

Problema	Possível Causas	Que fazer
F3/F4	Sensor a partir de temperatura quebra da bobina de indução	colocar dentro Contato com o provedor.
F9/AF	Sensor a partir de temperatura por a falha de um módulo IGBT.	colocar dentro Contato com o provedor.
E1/E2	Tensão a partir de alimentando anormal	Verifique se a alimentação está normal. Ligue depois que a fonte de alimentação estiver normal.
E3	sensor de alta temperatura temperatura a partir de a bobina de indução	colocar dentro Contato com o provedor.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura a partir de a módulo IGBTs	reiniciar quando a placa de carro de cozinhar esfriou.

Isto anterior Eu sei refere-se uma a avaliação e inspeção a partir de as separação comum. Não faça liberação a aparelho tu mesmo por evitar perigos S dano dentro a placa de indução.

especificações técnicas

Bandeja a partir de forno	SCTI6031N5/1
Zonas a partir de culinária	3 zonas
Tensão a partir de alimentando	220-240 v ~ 50-60Hz
Energia elétrico instalado	6600-7400 C
Dimensões L×L×H (milímetros)	590 X 520 x60 _
Dimensões a partir de instalação UMA × B. (milímetros)	560 x490 _

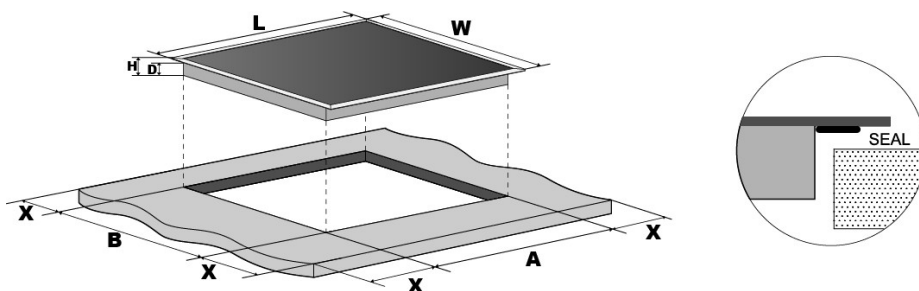
o pesos S dimensões estão aproximado. Nós nós nos esforçamos continuamente melhorar nosso produtos, por isto que posso mudança as especificações, o desenhos S a Modelos sem anterior aviso.

Instalação

Escolha do material a partir de instalação

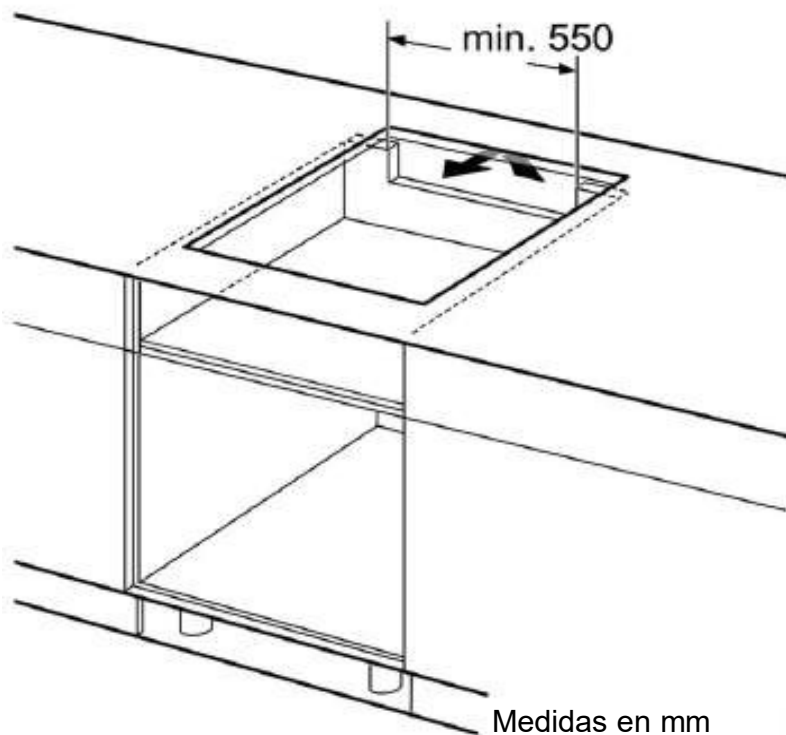
Tribunal a bancada de acordo com as dimensões indicado dentro a diagrama. Por a instalação S a usar, tem que deixar a espaço mínimo a partir de 5 cm por aí do recorte.

certificar-se a partir de que a espessura a partir de a bancada isto é superior uma 30 milímetros. Seleccionar materiais a partir de bancada resistente ao aquecer por evitar a deformação causado por a radiação a partir de aquecer a partir de a placa de carro de cozinhar O que Eu sei amostra uma continuação:



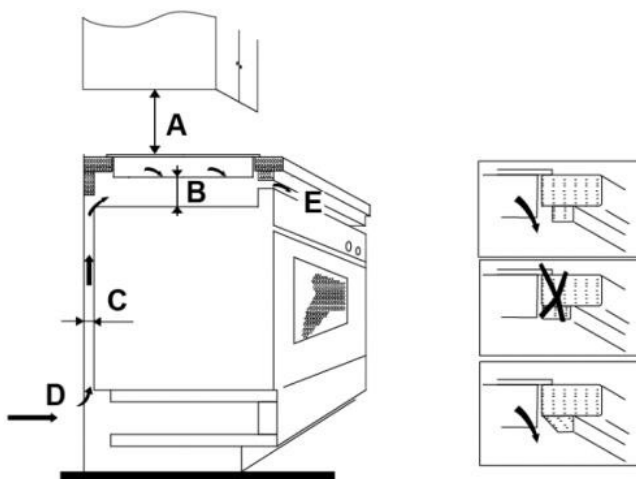
L(mm)	W(mm)	Hum)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (milímetros)
590	520	60	56	560	490	cinquent a mini

Em qualquer caso, certifique-se de que a placa de indução está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. certificar-se que a placa de indução está em boas condições. como mostrado para continuação





Nota: A distância de segurança entre a placa e o armário deitado acima de a partir de a placa de carro tem que ser a partir de ao menos 760 milímetros.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
770	cinquenta a mini	vinete mini	entrada de ar	Saída a partir de ar 5 Hmm

Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que

- que a bancada Leste uma esquadro S nivelado S que Nenhum a partir de elementos estruturais interferem nos espaços necessários
- a bancada Está feito a partir de a material resistente ao aquecer.
- Sim a placa de carro Eu sei instalar acima de a partir de a forno, Leste carrega Incorporado um ventilador de refrigeração.
- a instalação atende com todos a requisitos a partir de autorização S regras e regulamentos aplicáveis.
- um interruptor de desconexão adequado é incorporado na fiação permanente que permitir a desconexão total a partir de a alimentando e é instalado e posicionado de acordo com as regras e regulamentos locais de instalação.

- A chave seccionadora deve ser de um tipo aprovado e deve fornecer uma folga de contato de 3 mm de ar em todos os pólos (ou em todos os condutores ativos (fase) se os regulamentos de fiação locais permitirem essa variação de requisitos).
- O cliente terá fácil acesso ao seccionador assim que o placa está instalada.
- Em caso de dúvidas sobre a instalação e regulamentos, consulte o autoridades locais.
- usar termina resistente ao aquecer S fácil a partir de limpar \ limpo (por exemplo, telha cerâmica) para superfícies de parede ao redor do zona de cozimento.

Depois de instalar a placa, certifique-se de que

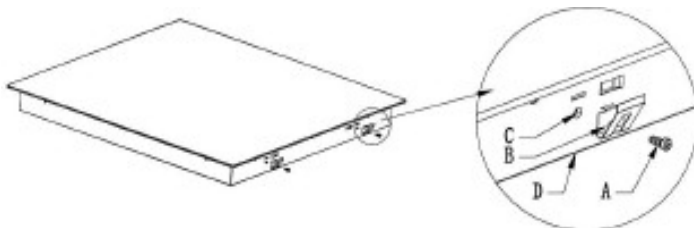
- a arame a partir de alimentando não isto é acessível uma Através dos a partir de as portas ou gavetas do armário.
- há a fluxo adequado a partir de ar fresco a partir de a Exterior do armário à base da placa.
- Sim a placa de carro a partir de culinária Eu sei instalar em a gaveta ou espaço armazenamento, uma barreira de proteção térmica é instalada sob a base da placa.
- a trocar a partir de desconexão isto é facilmente acessível por a cliente

Antes Colocar a apoia montagem _

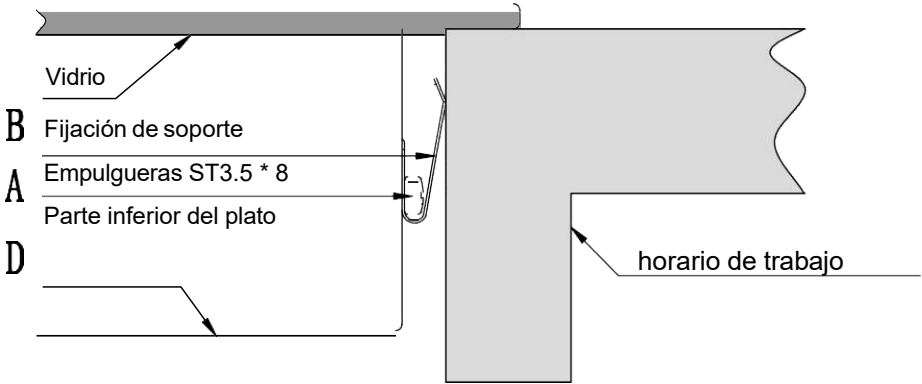
o aparelho tem que Ser colocado em uma área plano S suave (usar embalagem). Não faça força a botões por que se destacarem a partir de a placa de carro.

Ajustamento a partir de a posição do médio

definir a placa de carro a partir de culinária uma a bancada com 4 apoia parafusado uma a parte inferior da placa (ver imagem) após a instalação.



UMA	B.	C	D
Parafusos	fixação do suporte	orifício montagem _	inferior a partir de o prato



precauções

1. O fogão de indução deve ser instalado por pessoal qualificado ou a técnico. nós contamos com profissionais uma tu serviço. Nunca faça você mesmo.
2. o placa de carro não tem que instalar diretamente em a lava-louças, geladeira, freezer, lavadora ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos da placa.
3. O fogão de indução deve ser instalado de forma que possa ser garantia uma melhor dissipação a partir de aquecer por ficar melhor confiabilidade .
4. o muro em a área do painel S a materiais a partir de embutir devem ser resistente ao aquecer.

conectar a placa de carro uma a fonte alimentação _



Está placa de carro a partir de culinária só maio ser conectado uma a rede por uma pessoa qualificada. Antes de ligar a placa à tomada, verifique se:

1. o cabeamento interno isto é adequado por a consumo a partir de Energia a partir de a placa de carro.

2. o Tensão corresponde ao valor dados dentro a placa de carro identificação _

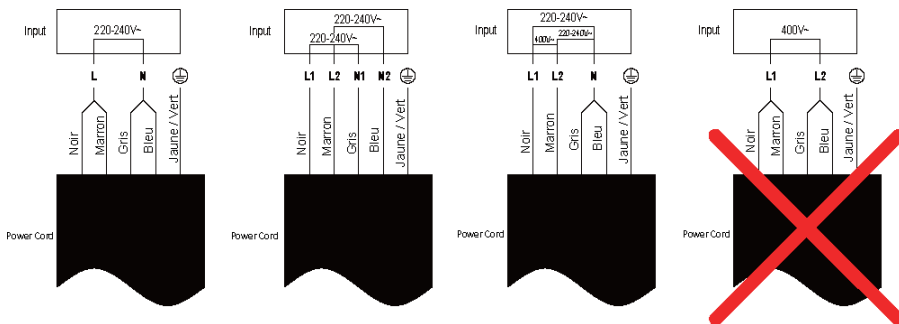
3. As Seções a partir de a cabos a partir de alimentando por a fardo indicado dentro a placa de identificação.

resistir a. Não use adaptadores, redutores ou dispositivos de conexão para conectar a placa de carro uma a internet, Já que esta maio provocar a superaquecimento e a incêndio. o arame a partir de alimentando não tem que Toque Nenhum papel quente e deve ser colocado de forma que sua temperatura não exceda 75°C em nenhum ponto.



Verifique com um electricista se a fiação interna é adequada sem modificações. o mudanças só eles podem ser feito por a electricista qualificado.

A fonte de alimentação deve estar em conformidade com a norma relevante ou um disjuntor unipolar ser conectado. o método a partir de Conexão Eu sei amostra uma continuação.



- Sim a arame Está estragado ou precisa ser substituído, a Operação Deve ser feito pelo funcionário de serviço com ferramentas especiais para evitar acidentes.
- Se o dispositivo estiver conectado diretamente à rede conectada, ele deve ser instalar a disjuntor tudo polar com uma abertura mínimo a partir de 3 mm entre os contatos.
- o instalador tem que certificar-se a partir de que Eu sei ele tem realizado a ligação eléctrica correcta e em conformidade com as normas de segurança.

- o arame não tem que ser dobrado nem comprimido.
- o arame tem que ser revisado periodicamente S passado por Eletricistas são substituídos. Triciano.



Descarte: Este O dispositivo não deve Não descarte o dispositivo em lixo no lixo doméstico Lixo doméstico. Esses resíduos serão coletados separadamente, não sendo necessário nenhum tratamento especial.

Leste dispositivo Está rotulado a partir de acordo com a diretiva europeu 2012/19/UE em resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, você ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderiam ser causado por a dirigindo eliminação de resíduos deste produto.

O símbolo no produto indica que não deve ser tratado O que lixo doméstico. Tenho que estar no ponto de coleta para reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Este dispositivo requer descarte especial a partir de desperdício. Por obtivermos informações de tratamento,

recuperação e reciclagem deste produto, entre em contato com a autoridade local, a cubo eliminação de resíduos ou a loja onde o comprou.

Para mais informações sobre o tratamento, a reuso S a reciclando a partir de este produto, entre em contato com o escritório do governo local, serviço de remoção de resíduos ou centro de descarte, ou a loja onde você comprou o produto.

Em formação em pratos elétrico doméstico.

	símbolo	valor	Unidade
EU IRIA do modelo		SCTI6031N5/1	
Tipo a partir de prato		indução	
Número a partir de zonas EU áreas cozinhar _		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas e superfícies a partir de culinária por indução, zonas de cozedura convencionais, placas eléctricas)		zonas de indução de cozinha	
Por zonas ou zonas a partir de cozimento redondo : Diâmetro a partir de a área Útil por área a partir de culinária elétrico, até 5mm arredondado	OU	Zona 1 : 18 Zona dois : 18 Zona 3 : 28	cm
Por zonas a partir de culinária não circular ou áreas: diâmetro da área utilizável por zona ou área de cozedura elétrico, até 5 milímetros. arredondado	EU . W.	-- --	cm
Consumo de energia por zona ou zona de cozedura, calculado por kg	Cozinha da CE elétrico	Zona 1 : 193,5 Zona 2 : 190,5 Zona 3: 191,4	Q/ kg
Consumo de energia da placa, calculado por kg	Placa de carro CE elétrico	191,8	Q/ kg

GARANTIA

A garantia não cobre peças de desgaste do produto ou a problemas ou dano resultante:

- (1) deterioração superficial vencimento ao vestir normal do produtos;
- (2) a defeitos ou deficiências vencimento ao Contato do produtos com líquidos S uma a corrosão causado por a oxidação ou a presença de insetos
- (3) qualquer incidente, abuso, uso indevido, modificação não autorizada, desmontagem ou reparo;
- (4) manutenção inapropriado, usar não de acordo com uma as instruções do produto ou conexão com voltagem incorreta;
- (5) algum usar a partir de acessórios não fornecido ou aprovado pelo fabricante.

A garantia será anulada se a placa de identificação for removida. características EU a número a partir de Série do produtos.

Serviço pós-venda

Para intervenção técnica devido a avaria, bem como para informações sobre produtos ou para solicitar peças de reposição, entre em contato conosco no seguinte endereço de e-mail: clientes@relogic.es

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER IBERIA SL.
Calle Jose María Pereda nº55
39300 Torrelavega – Cantabria
CIF : B02824159

SCHNEIDER