



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

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

Para la instalación, lea la sección de instalación.

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

## **Instrucciones de seguridad**

El aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

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

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

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

**ADVERTENCIA:** Dejar cocinar alimentos sin vigilancia sobre

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

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

Deberá evitarse tocar los elementos térmicos.

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

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

No utilice un aparato de limpieza

a vapor.

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

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

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

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

fija conforme a las normas de instalación.

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

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

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

de protección no apropiados podría resultar en accidentes.

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

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

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

Para la conexión eléctrica,

consulte el capítulo «CONEXIÓN ELÉCTRICA» del manual.

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

## **Instalación**

### **Riesgo de descargas eléctricas**

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

realizadas por un electricista cualificado.

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

## **Riesgo para la salud**

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

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

campo electromagnético.

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

## **Peligro: Superficie caliente**

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

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

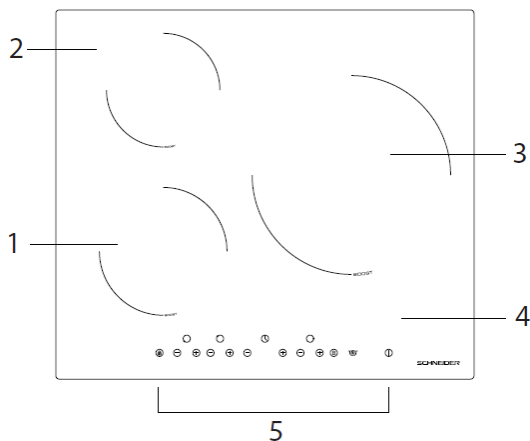
**3.** Las asas de las cacerolas podrían estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre

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

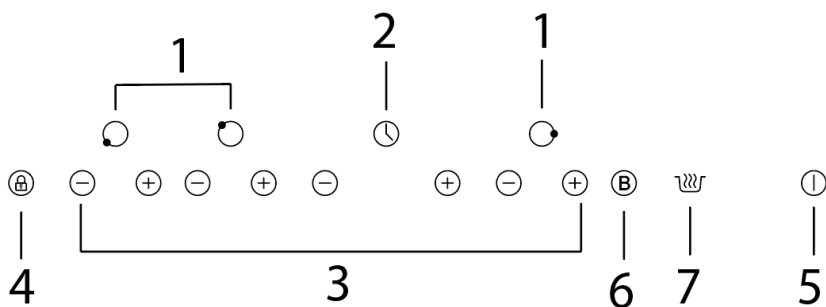
**4.** La vulneración de este consejo podría tener como resultado graves quemaduras.

# Presentación del producto

## Vista superior



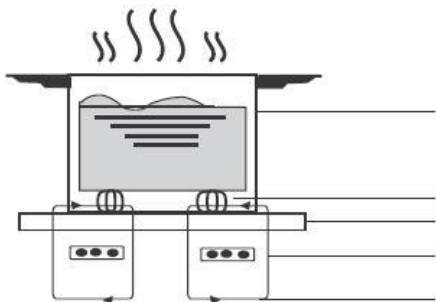
1. Zona de 2000 W, y de 2600 W con boost
2. Zona de 1500 W, y de 1800 W con boost
3. Zona de 2500 W, y de 3500 W con boost
4. Parte superior de vitrocerámica



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

# Breve introducción sobre el cocinado con inducción

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



Olla de hierro

Circuito magnético

Placa vitrocerámica

Bobina de inducción

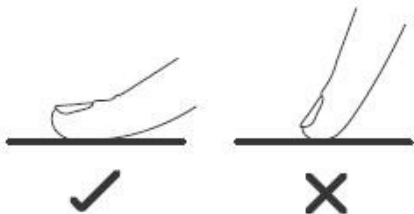
Corriente inducida

## Antes de utilizar su nueva placa de cocina de inducción

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

## Utilización de los botones de control

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



# Elección del utensilio de cocina adecuado

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


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

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

Si es atraído, la cacerola será apropiada para inducción.

- Si no dispone de un imán:

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

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

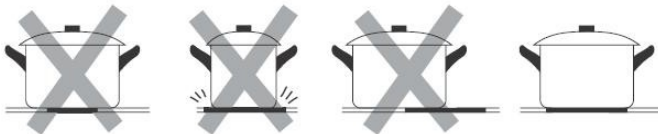
- Las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales no serán adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



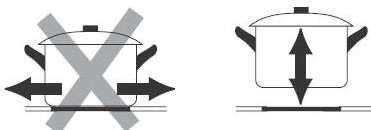
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o una base curvada.



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



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



## Dimensiones de los utensilios de cocina

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

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

Fogón 1: 120 mm

Fogón 2: 100 mm

Fogón 3: 180 mm

## Utilización de su placa de cocina de inducción

### Para iniciar el cocinado

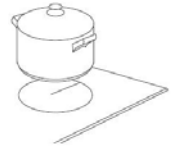
1. Pulse el mando de Encendido/Apagado.

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



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

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



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

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

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



### Si parpadea alternativamente con el ajuste de la temperatura

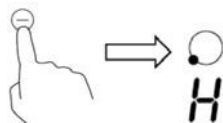
Esto significará que:

- no ha colocado la cacerola correctamente sobre la zona de cocinado o que
- la cacerola que está utilizando no es adecuada para el cocinado mediante inducción o que
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada correctamente sobre la zona de cocinado.
- El fogón no calentará mientras que no se detecte una cacerola apropiada sobre la zona de cocinado.

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

## Una vez finalizado el cocinado

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



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



3. Tenga cuidado con las superficies calientes

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

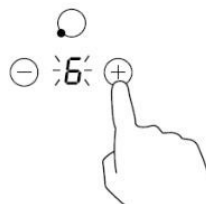


## Control de la función Boost

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

### Control de la función Boost

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



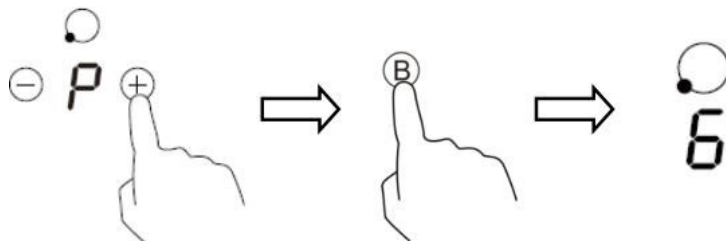
2. Pulse el botón «Boost»; el fogón comenzará a funcionar en modo Boost. El indicador de potencia mostrará «P» para indicar que la zona se encuentra en modo «Boost».



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

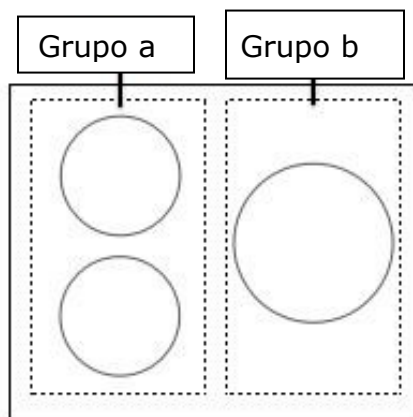


4. Si deseara cancelar el modo «Boost», pulse «-» o «+» de la zona en cuestión. El indicador situado al lado del botón parpadeará. A continuación, pulse el botón «Boost». La zona volverá a la potencia ajustada anteriormente (antes de la función «Boost»).



## Restricciones durante el uso


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

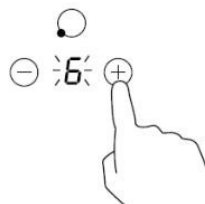
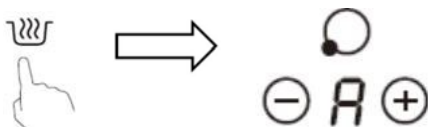



## Utilización del mantenimiento en caliente

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

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

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



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

## Bloqueo de seguridad para niños

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

Para bloquear los mandos

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

Para desbloquear los mandos

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



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

## Protección contra sobrecalentamiento

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

## DetECCIÓN DE OBJETOS PEQUEÑOS

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

## Apagado automático

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

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

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



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

## Utilización del temporizador

Podrá utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

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



## Utilización del temporizador como recordatorio

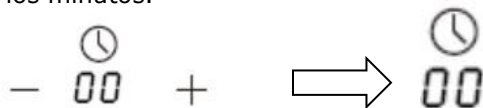
Si no selecciona ningún fogón

1. Asegúrese de que la placa de cocina está encendida.  
Nota: podrá utilizar el temporizador de recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.
2. Pulse los mandos «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la duración pulsando el mando «-» o «+» del temporizador

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

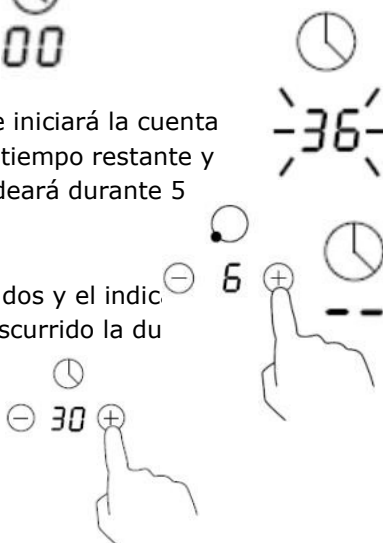
Mantenga pulsado el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar en pasos de 10 minutos.

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



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

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

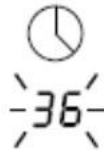


## Ajuste del temporizador para apagar un fogón

1. Pulse el mando «-» o «+» del fogón cuyo temporizador desee ajustar (por ej., zona 2) y ajuste la potencia de cocinado si fuera necesario.
2. Pulse el mando «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla.
3. Ajuste la duración deseada pulsando el mando «-» o «+» del temporizador



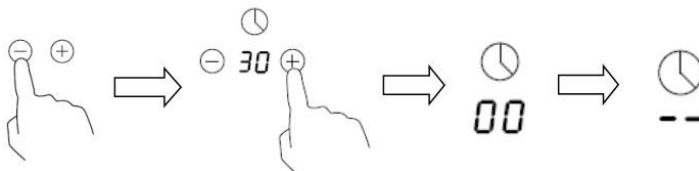
4. Cuando el temporizador esté ajustado, este iniciará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



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



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



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



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

## Ajuste del temporizador para apagar varios fogones

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

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

NOTA: El punto rojo parpadeante situado al lado del indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la duración de la zona de cocinado correspondiente. Si deseara verificar el ajuste de otra zona de cocinado, pulse los botones de control "-" o "+" del fogón correspondiente. El temporizador indicará la duración ajustada.

6. (ajuste: 6 minutos)



3 (ajuste: 3 minutos)



03



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

H

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



## Precauciones para el cocinado



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

## Consejos para el cocinado

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

cocinado.

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

### Fuego suave, cocción de arroz

El cocinado a fuego lento se lleva a cabo por debajo del punto de ebullición, en torno a 85 °C, cuando las burbujas suben a la superficie del líquido solamente de forma ocasional. Esta es la clave para unas sopas deliciosas y unos guisos muy tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que los alimentos queden demasiado cocinados. Igualmente, debería cocinar las salsas a base de huevos y espesarlas por debajo del punto de ebullición. Ciertas tareas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden exigir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurarse de que los alimentos se cocinen correctamente dentro de la duración recomendada.

### Soasado de bistecs

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

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

### Para los salteados

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

## Ajustes de potencia

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

<b>Ajuste de potencia</b>	<b>Adecuado para:</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados</li><li>• fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemem rápidamente</li><li>• cocinado a fuego lento suave</li><li>• recalentado lento</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentado</li><li>• cocinado a fuego lento rápido</li><li>• cocción de arroz</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crepes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• cocción de pastas</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• salteados</li><li>• soasar</li><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• hervir agua</li></ul>

# Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana sobre el cristal (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por alimentos o desbordamientos no azucarados sobre el cristal)</p> <p>Desbordamientos, derrames de alimentos fundidos y azúcares calientes sobre el cristal</p>	<p><b>1. Corte la alimentación de la placa de cocina.</b></p> <p>2. Aplique un producto limpiador para placas de cocina mientras el cristal esté aún caliente (pero sin que queme).</p> <p>3. Aclare y seque con un trapo limpio o con papel de cocina.</p> <p>Vuelva a encender la placa de cocina. Retire la suciedad inmediatamente con un trozo de pan, un cuchillo o un rascador adecuado para placas de cocina de inducción de cristal, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado:</p> <p>1. Corte la alimentación de la placa de cocina.</p> <p>2. Mantenga la cuchilla o el utensilio con un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el líquido expandido sobre la superficie fría de la placa de cocina.</p> <p>3. Limpie la suciedad o los derrames con una bayeta o con papel de cocina.</p> <p>4. Siga las etapas 2 a 4 del apartado «suciedad cotidiana sobre el cristal» anterior.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la alimentación eléctrica de la placa esté cortada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado podría estar aún muy caliente. Tenga extremo cuidado.</li> <li>• Los estropajos, ciertas bayetas de nailon y los agentes de limpieza abrasivos duros podrían rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• No deje nunca residuos de limpiador sobre la superficie de cocinado: el cristal podría mancharse.</li> <li>• Elimine las manchas dejadas por el fondo y los alimentos azucarados o los desbordamientos a la mayor brevedad. Si los dejara enfriar sobre el cristal, podrían resultar difíciles de quitar o incluso dañar definitivamente la superficie de cristal.</li> <li>• Reduzca el riesgo: cuando el capuchón de seguridad esté quitado, la cuchilla del rascador será una cuchilla muy cortante.</li> </ul> <p>Utilícela con extrema</p>

		<p>precaución y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.</p>
<p>Desbordamientos sobre los mandos táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte la alimentación de la placa de cocina.</li> <li>2. Absorba el derrame.</li> <li>3. Limpie la superficie de los mandos táctiles con un trapo o una esponja limpia y húmeda.</li> <li>4. Seque perfectamente la zona con una servilleta de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la placa de cocina.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa de cocina podría emitir un pitido y apagarse y los botones de control podrían no funcionar en presencia de líquidos encima. Asegúrese de haber secado la superficie de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocina.</li> </ul>

## Consejos y trucos

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

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

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

## Control y presentación de fallos

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

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

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

## Especificaciones técnicas

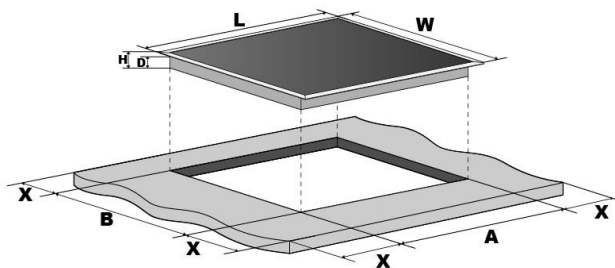
Placa de cocina	SCTI6030N1/1
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L x An x Al (mm)	520 X 590 X 60
Dimensiones de encastre A x B (mm)	560 X 490

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

## Instalación

### Elección del material de instalación

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

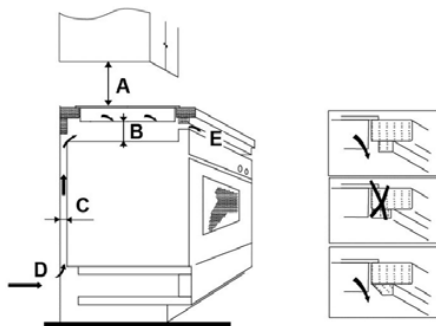


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mín.

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



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



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

## Antes de instalar la placa de cocina, asegúrese de que:

- La encimera está a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiere con los espacios requeridos
- La encimera está fabricada con un material resistente al calor
- Si la placa se instalara encima de un horno, que el horno dispone de un ventilador de refrigeración integrado
- La instalación es conforme a todas las exigencias de emisiones y a las normas y reglamentos aplicables

- Exista un seccionador adecuado que proporcione un corte completo de la alimentación eléctrica integrado en el cableado permanente, montado y colocado en conformidad con las reglas de instalación y la normativa local. El seccionador deberá ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contacto con una holgura de 3 mm en todos los terminales (o todos los conductores activos [fase] si la normativa local sobre cableado permitiera esta variación de las exigencias)
- El cliente pueda poder acceder fácilmente al seccionador una vez instalada la placa de cocina
- En caso de duda con relación a la instalación y a la normativa, infórmese poniéndose en contacto con las autoridades locales.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ej., azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocinado.

## **Cuando haya instalado la placa de cocina, asegúrese de que:**

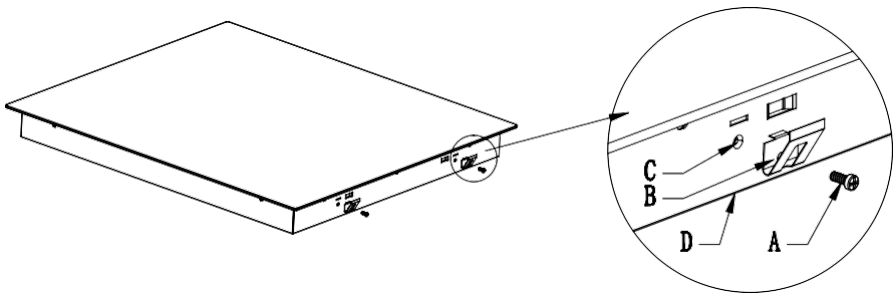
- El cable de alimentación no sea accesible por las puertas de los armarios o los cajones
- Exista un flujo adecuado de aire fresco procedente del exterior del armario en la base de la placa de cocina
- Si la placa se instalara encima de un cajón o un espacio de almacenamiento, se instale una barrera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

## **Antes de colocar las patas de fijación**

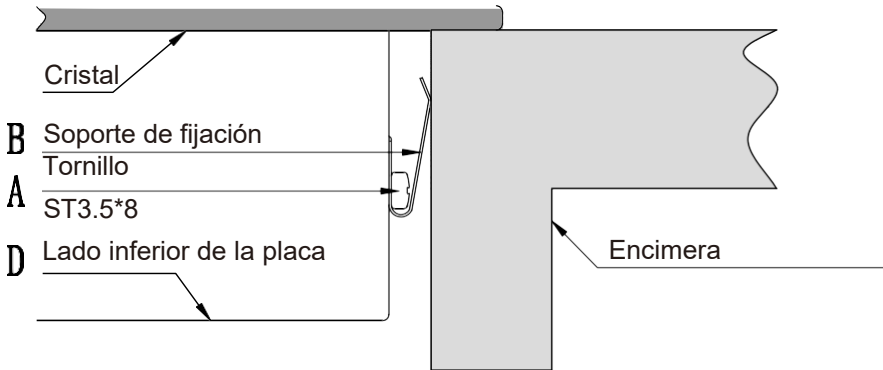
El aparato deberá colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la placa de cocina.

## **Ajuste de la posición del soporte**

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



A	B	C	D
Tornillo	Soporte de fijación	Orificio de fijación	Lado inferior de la placa



## **Advertencias**

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

# Conexión de la placa de cocina a la alimentación



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

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

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

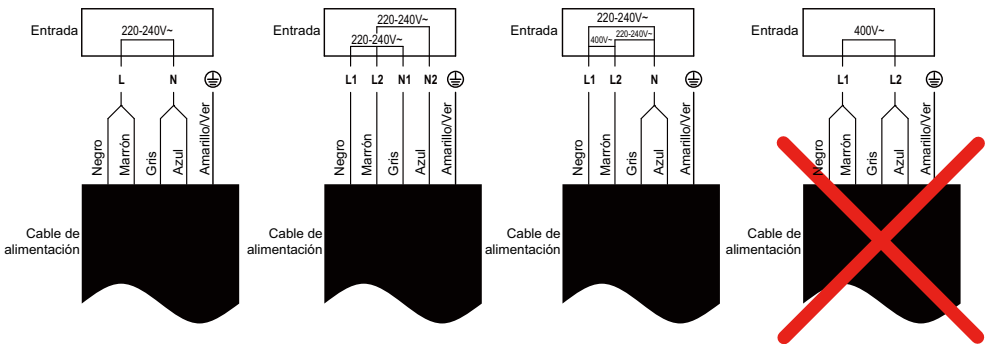
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para enchufar la placa de cocina a la alimentación eléctrica, ya que podrían provocar un recalentamiento e incluso un incendio.

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



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

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



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

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



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

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

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

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

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

## Informaciones relativas a las placas de cocina domésticas eléctricas

	<b>Símbolo</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidad</b>
Identificación del modelo		SCTI6030N1/1	
Tipo de placa		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocinado		3	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocinado por inducción, zonas de cocinado convencional, placas eléctricas)		Zonas de cocinado por inducción	
Para las zonas o áreas de cocinado circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	Ø	Zona 1: 18 Zona 2: 16 Zona 2: 28	cm
Para las zonas o áreas de cocinado no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o área de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	L  An	--  --	cm
Consumo de energía por zona o área de cocinado, calculado por kg	EC <sub>cocinado eléctrico</sub>	Zona 1: 192,3 Zona 2: 194,9 Zona 3: 191,4	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocina, calculado por kg	EC <sub>placa eléctrica</sub>	192,9	Wh/kg

## **GARANTÍA**

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

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

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

### **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**

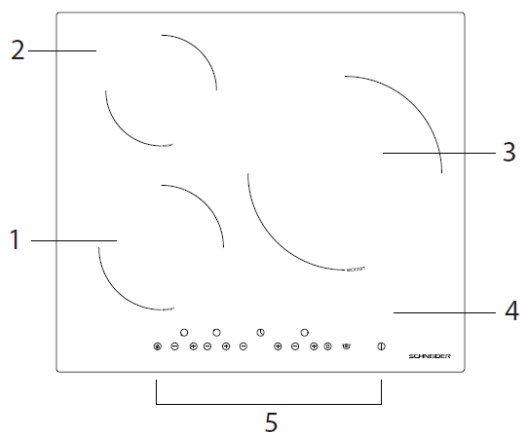
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.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

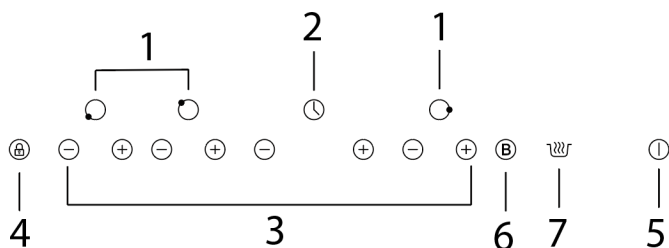
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

## Présentation du produit

### Vue de dessus



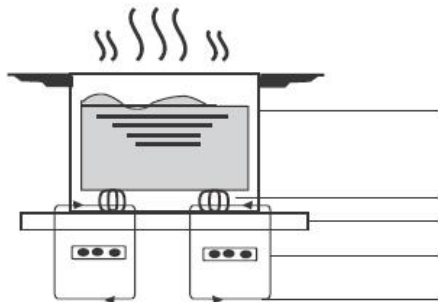
1. Zone 2000 W, en boost 2600 W
2. Zone 1500 W, en boost 1800 W
3. Zone 2500 W, en boost 3500 W
4. Dessus vitrocéramique
5. Panneau de contrôle



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

# Un mot sur la cuisson à induction

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



Marmite en fer

Circuit magnétique

Plaque vitrocéramique

Bobine d'induction

Courant induit

## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».

- Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de cuisson à induction.

## Utilisation des touches de commande

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



## Choisir le bon ustensile de cuisson


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

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

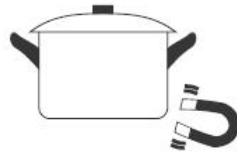
- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole

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

- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole.
2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

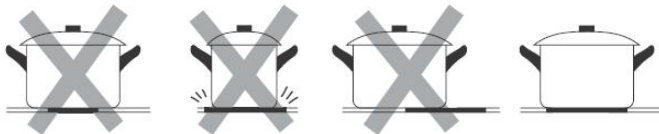
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



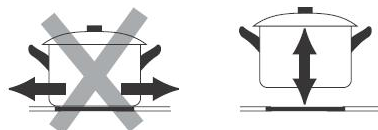
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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



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



## Dimensions des ustensiles de cuisson

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

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

Foyer 1 : 120 mm

Foyer 2 : 100 mm

Foyer 3 : 180 mm

## Utiliser votre plaque de cuisson à induction

### Pour commencer la cuisson

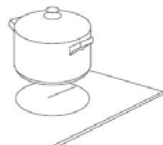
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

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



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

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



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

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

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



### Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

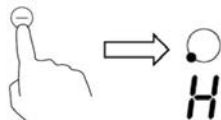
- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

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

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

## Une fois la cuisson terminée

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



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



3. Attention aux surfaces chaudes

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

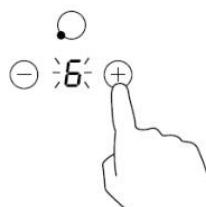


## Utilisation de la fonction Boost

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

### Utilisation de la fonction Boost

1. Touchez « - » ou « + » pour activer la zone que vous souhaitez utiliser, un indicateur à côté de la touche clignote.



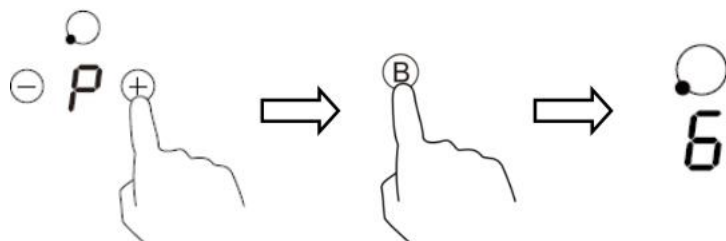
2. Touchez le bouton Boost, le foyer commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.



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

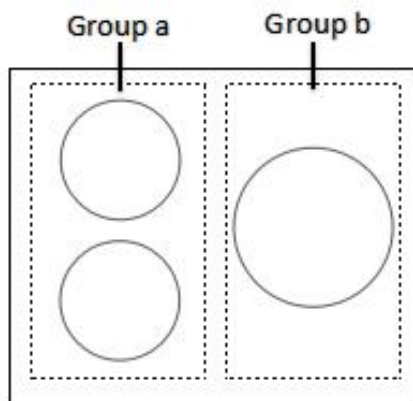


4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost, touchez « - » ou « + » de la zone en question, un indicateur à côté de la touche clignote. Puis appuyez sur la touche Boost. La zone reviendra à la puissance réglée précédemment (avant la fonction Boost).




## Restrictions lors de l'utilisation

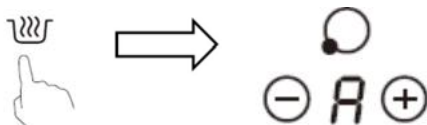
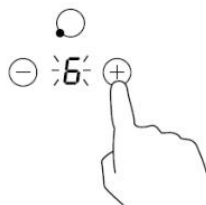
Les 3 zones de cuisson sont divisées en deux groupes. Dans le groupe A comportant 2 zones, lorsque le mode boost est activé sur un des foyers, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au niveau de puissance 5 au maximum. Autrement les symboles "P" et "9" clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée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




## Utilisation du maintien au chaud

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

1. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer pour lequel vous souhaitez activer la fonction Maintien au chaud. Un indicateur à côté de la touche clignotera.
2. Touchez le bouton , l'indicateur du foyer affichera "A".



3. Si vous souhaitez annuler le maintien au chaud, appuyez sur le bouton de sélection du foyer, puis appuyez sur le bouton . Le foyer est réglé à la puissance « 0 ».

## Sécurité enfants

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

### Pour verrouiller les commandes

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

### Pour déverrouiller les commandes

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



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

## Protection contre la surchauffe

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

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

## Détection de petits objets

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

## Arrêt automatique

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

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

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



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

## Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

## Utilisation de la minuterie comme un minuteur

**Si vous ne sélectionnez aucun foyer**

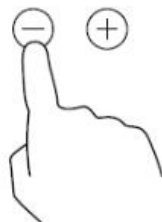
1. Vérifiez que la plaque de cuisson est allumée.



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

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

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



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

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

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



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

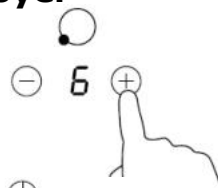


6. Un avertisseur sonore retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indique « - - » quand la durée réglée est écoulée.



## Réglage du minuteur pour éteindre un foyer

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



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



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

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



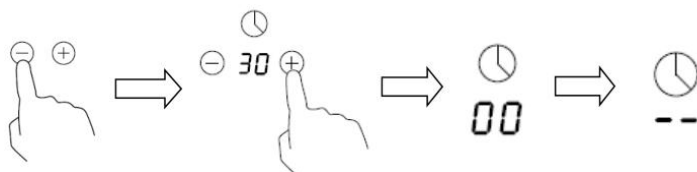
4. Lorsque le minuteur est réglé, il démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur indique le temps restant et l'indicateur du minuteur clignote pendant 5 secondes.



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



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



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



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



## Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

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

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

(Par exemple, si le réglage du minuteur pour la zone 2 est de 3 minutes, et de 6 minutes pour la zone 1, l'indicateur du minuteur affichera "3".)

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

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

6. (réglage : 6 minutes)



03

3. (réglage : 3 minutes)



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

H



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

## Consignes de cuisson



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

## Conseils pour la cuisson

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

### Feu doux, cuisson du riz

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

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

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

### **Saisir les steaks**

Pour cuire des steaks juteux et savoureux :

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

### **Pour les sautés**

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

## **Réglages de puissance**

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

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

## 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>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</b></li> <li>Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</li> <li>Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de</li> </ul>

	<p>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"><li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson</li><li>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.</li><li>3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu.</li><li>4. Suivez les étapes 2 à 4 « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus</li></ol>	<p>nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyage ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.</li><li>• 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.</li><li>• 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</li></ul>
--	--	---

		de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>2. Absorbent le déversement.</li> <li>3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>

## Trucs et astuces

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
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.

<p>Les touches de commandes ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>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.</p>	<p>Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>
<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 :

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

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

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

## Spécification technique

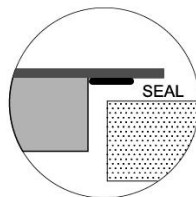
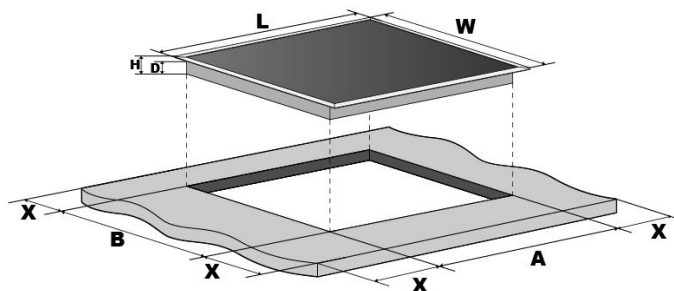
Plaque de cuisson	SCTI6030N1/1
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~50-60Hz
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L x l x H(mm)	590 X 520 X60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

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 supérieur à 30 mm. Veuillez sélectionner des matériaux de plan de travail résistants à la chaleur pour éviter une déformation causée par le rayonnement de chaleur de la plaque chauffante. Comme indiqué ci-dessous :

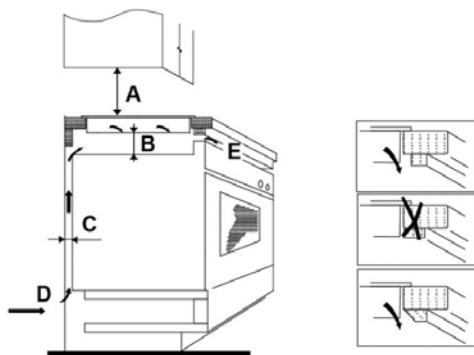


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560	490	50 mini

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
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis
- le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur
- si la plaque est installée au-dessus d'un four, le four dispose d'un ventilateur de refroidissement intégré
- l'installation se conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et règlements applicables

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

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

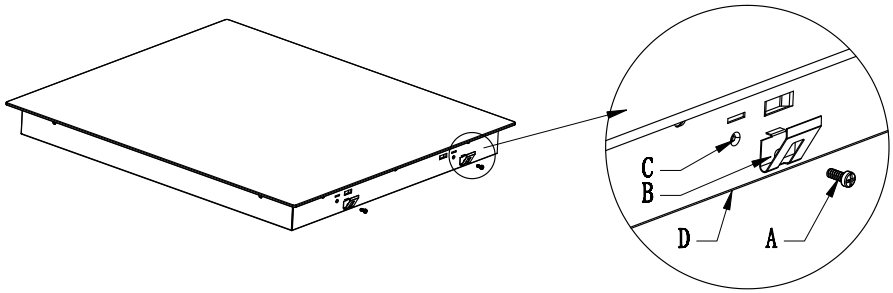
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

## **Avant de placer les pattes de fixation**

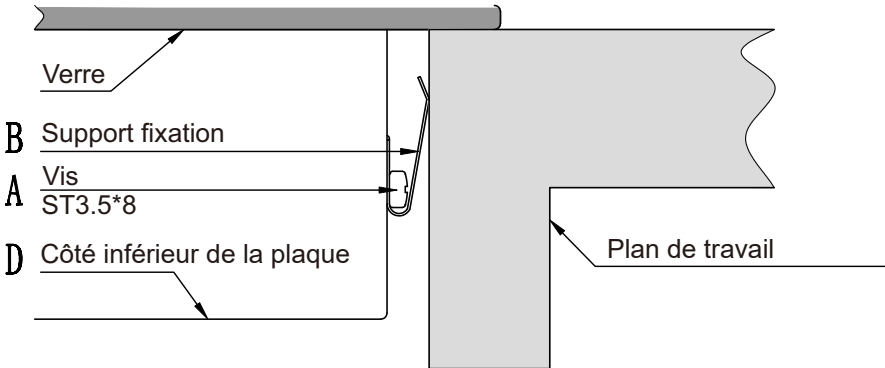
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

## **Réglage de la position du support**

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



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



## **Mises en garde**

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

## Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



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

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

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

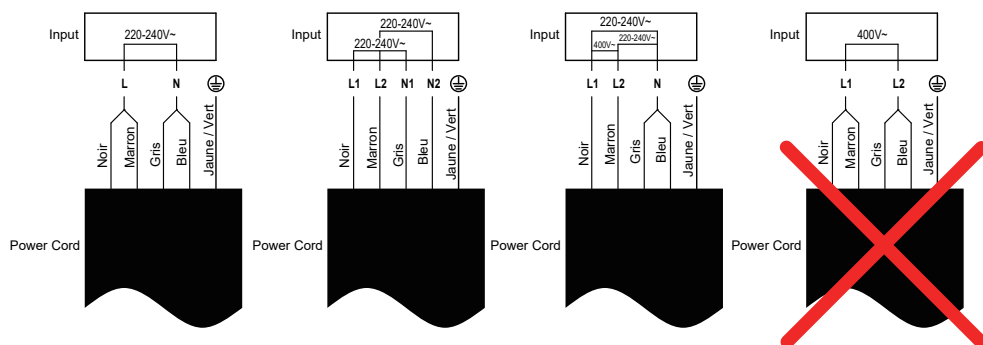
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



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

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

- l'installateur doit s'assurer qu'un

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

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



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

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

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

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

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

## Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI6030N1/1	
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 1 : 18 Zone 2 : 16 Zone 2 : 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	--  --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC <sub>cuisson électrique</sub>	Zone 1: 192,3 Zone 2: 194,9 Zone 3: 191,4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC <sub>plaque électrique</sub>	192.9	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

**Nós o parabenizamos** para a compra da sua nova placa de indução. Recomendamos que você reserve um tempo para ler este manual de instruções/manual de instalação na íntegra para entender completamente como instalá-lo e usá-lo corretamente. Para instalação, leia a seção de instalação. Leia todas as instruções de segurança cuidadosamente antes de usar e guarde este manual de instruções/manual de instalação para referência futura.

**Instruções de segurança**  
dispositivo foi projetado apenas para uso doméstico.

**AVISO:** Este aparelho e suas partes acessíveis são colocadas muito quente durante o uso.

Evite tocar nos elementos térmicos. Recomenda-se manter crianças menores de 8 anos afastadas, a menos que sejam menores de supervisão contínua.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, bem como por pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais ou com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os riscos que isso acarreta. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem realizar tarefas de limpeza e manutenção no aparelho sem a devida supervisão de um adulto.

**AVISO:** Deixe os alimentos cozinharem sem vigilância

um cooktop usando materiais gordurosos ou oleosos pode ser perigoso e iniciar um incêndio.

**AVISO:** Observe o cozimento. Em particular, o cozimento de curto prazo deve ser monitorado continuamente.

Evite tocar nos elementos de aquecimento.

**NUNCA TENHA** apagar um incêndio com água; em vez disso, desligue o aparelho e cubra a chama, por exemplo, com uma tampa ou cobertor.

**AVISO:** Se a superfície rachar, desconecte o aparelho da fonte de alimentação para evitar o risco de choque elétrico.

Não use um dispositivo de limpeza

Vapor.

Este aparelho não foi projetado para ser usado em conjunto com um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

Objetos de metal como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre o cooktop, pois podem ficar muito quentes.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.

Um meio de desconexão da tomada de corrente deve ser fornecido com uma distância de abertura dos contatos de todos os pólos da calha

fixado de acordo com as normas de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.

**AVISO:** Risco de incêndio: não coloque objetos sobre as superfícies de cozedura.

**ADVERTÊNCIA:** Use apenas dispositivos de proteção de cooktop projetados pelo fabricante do cooktop ou indicados pelo fabricante do aparelho nas instruções de uso conforme apropriado ou protetores de cooktop embutidos no aparelho. O uso de dispositivos

A proteção inadequada pode resultar em acidentes.

Após o uso, desligue o cooktop pelo seu dispositivo de controle e desconsidere o detector de panela.

**AVISO:** Certifique-se de desconectar o aparelho da energia antes de substituir a lâmpada para evitar o risco de choque elétrico.

Não use produtos de manutenção excessivamente agressivos ou raspadores de metal duro para limpar a parte superior de vidro do cooktop. Caso contrário, pode riscar a superfície e fazer com que o vidro rebente.

Para a ligação elétrica,

consulte o capítulo “CONEXÃO ELÉTRICA” do manual

Para a manutenção e limpeza do aparelho, consulte o capítulo «MANUTENÇÃO E LIMPEZA»

## **Instalação**

### **Risco de choque elétrico**

- 1.** Desconecte o aparelho da tomada antes de realizar qualquer trabalho ou manutenção nele.
- 2.** A conexão a um bom sistema de fiação aterrada é obrigatória.
- 3.** Modificações no sistema de fiação doméstica só podem ser

realizada por um electricista qualificado.

**4.** A violação deste conselho pode resultar em choque eléctrico e até morte.

## **risco de vida**

**1.** Este dispositivo está em conformidade com os regulamentos de segurança eletromagnética.

**2.** No entanto, pessoas com um estimulador cardíaco ou outros implantes eléctricos (como bombas de insulina) devem consultar seu médico ou fabricante do implante antes de usar o dispositivo para garantir que seus implantes não sejam afetados pelo

campo eletromagnético.

**3.** A violação deste conselho pode resultar em um acidente fatal.

## **Perigo: Superfície Quente**

**1.** Durante o uso, as partes acessíveis deste aparelho ficam quentes o suficiente para causar queimaduras.

**2.** Não deixe seu corpo, roupas ou qualquer outra coisa além de utensílios de cozinha adequados entrar em contato com o vidro de indução até que a superfície esfrie.

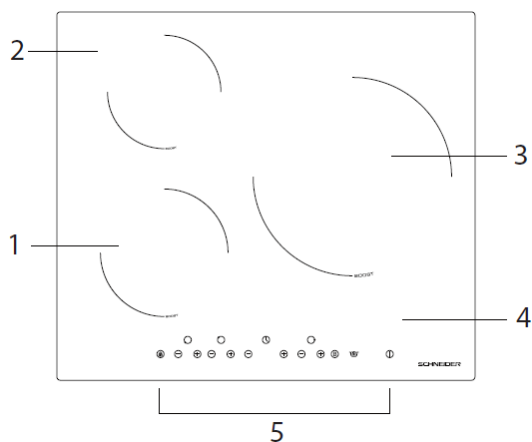
**3.** As alças das panelas podem estar quentes ao toque. Certifique-se de que as alças das panelas não fiquem salientes

outros fogões que estão acesos.  
Mantenha as alças fora do  
alcance das crianças.

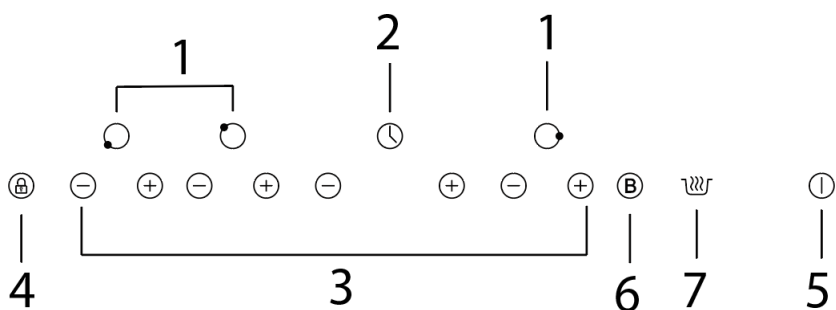
**4.** A violação deste conselho  
pode resultar em queimaduras  
graves.

# Apresentação do produto

## Vista superior



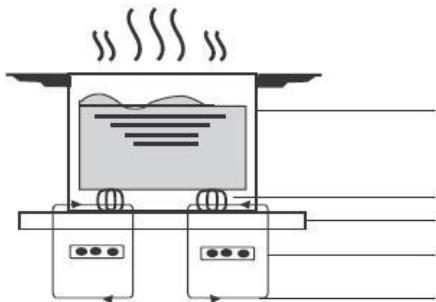
1. Zona de 2000 W e 2600 W com boost
2. Zona de 1500 W e 1800 W com boost
3. Zona de 2500 W e 3500 W com boost
4. tampo de vidro cerâmico



1. Seleção do fogão
2. cronômetro
3. configuração de energia/temporizador
4. trava de segurança infantil
5. Botão ligar / desligar
6. função de impulso
7. manutenção quente

# Breve introdução sobre cozinhar com indução

O cozimento por indução é uma tecnologia segura, avançada, eficiente e econômica. Ele funciona por vibrações eletromagnéticas que produzem calor diretamente na panela e não indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente porque é aquecido pela panela.



panela de ferro

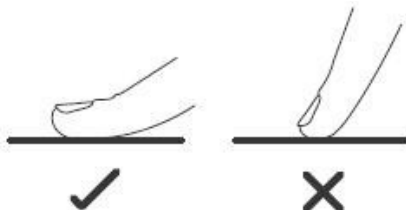
Circuito magnético  
Placa vitrocerâmica  
Bobina de indução  
Corrente induzida

## Antes de usar seu novo cooktop de indução

- Leia este guia, prestando atenção especial às "Precauções de segurança".
- Remova qualquer película protetora que ainda possa estar no cooktop de indução.

## Usando os botões de controle

- Os controles respondem ao toque, então não há necessidade de pressionar.
- Use a ponta redonda do dedo e não a ponta.
- Você ouvirá um bipe cada vez que uma tecla for registrada.
- Certifique-se de que os controles estejam sempre limpos e secos e que não haja nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) cobrindo-os. Mesmo uma fina camada de água pode complicar o uso dos controles sensíveis.



## Escolhendo a panela certa

- Utilize apenas panelas com base adequada para indução.  
Procure o símbolo de indução na embalagem ou no fundo da panela.

- Você poderá verificar se o seu recipiente é adequado fazendo o teste do ímã. Mova um ímã sobre o fundo da panela.

Se for atraído, a panela será adequada para indução.

- Se você não tiver um ímã:

1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.

2. Sim, não pisar no painel de controle e a água estiver aquecida, a panela será adequada.

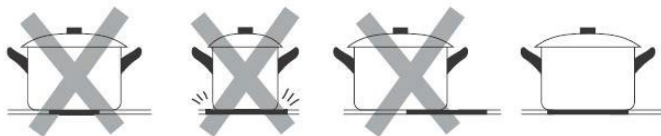
- Não são adequados utensílios de cozinha dos seguintes materiais: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e faiança.



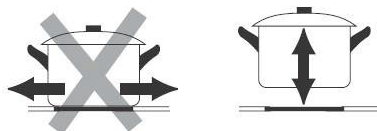
Não use panelas com bordas irregulares ou fundo curvo.



Certifique-se de que o fundo da panela esteja liso, apoiado no vidro e do mesmo tamanho da área de cozimento. Use panelas cujo diâmetro seja maior que a serigrafia da área selecionada. Usar uma panela um pouco maior que o tamanho do fogão será mais eficaz. Se você usar um pote menor, a eficiência pode ser menor do que o esperado. Uma panela menor que 140 mm pode não ser detectada pelo cooktop. Sempre centralize a panela sobre a zona de cozimento.



Levante sempre as panelas da placa de indução: não as deslize, pois podem riscar o vidro.



## Dimensões dos utensílios de cozinha

Os fogões adaptam-se, até um certo limite, às dimensões do seu utensílio de cozinha (frigideira, caçarola, ...). No entanto, o fundo do referido utensílio deve ter um diâmetro mínimo para poder ser detectado. O referido diâmetro mínimo depende do tamanho do fogão. Para obter o melhor desempenho do seu cooktop, coloque a panela no centro do queimador.

O diâmetro mínimo (profundidade) dos utensílios de cozinha dependendo do fogão é o seguinte:

Fogão 1: 120 mm

Lareira 2: 100 mm

Lareira 3: 180 mm

## Usando seu cooktop de indução

### Para começar a cozinhar

1. Pressione o botão Liga/Desliga.

A campainha soará e todos os visores mostrarão "-" ou "- -", indicando que o cooktop de indução está pronto para uso.

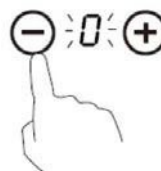
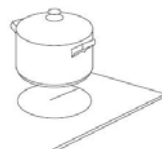
2. Coloque um recipiente adequado na zona de cozedura que pretende utilizar.

• Certifique-se de que o fundo do tacho e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.

3. Ajuste a potência pressionando o botão "-" ou "+".

• Se você não fizer nenhum ajuste no próximo minuto, a placa de indução desligará automaticamente. Você precisará começar de novo no estágio 1.

• Você pode alterar a potência a qualquer momento durante o cozimento.



### **Sim** **pisca alternadamente com o ajuste de temperatura**

Isso significará que:

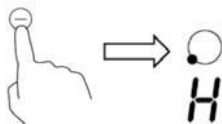
- você não colocou a panela corretamente na zona de cozimento ou que
- a panela que você está usando não é adequada para cozinhar por indução ou que
- panela é muito pequena ou não está centralizada corretamente sobre a zona de cozimento.

O fogão não aquece até que uma panela adequada seja detectada na zona de cozimento.

O visor desliga-se automaticamente após 1 minuto se não for colocada uma panela adequada na placa de indução.

## Assim que o cozimento terminar

1. **Desligue a zona de cozimento** pressionando o botão «-» até atingir a potência «0». Certifique-se de que o visor leia "0" e depois "H".



2. Desligue o cooktop pressionando o controle On/Off.



3. Tenha cuidado com superfícies quentes

**H**indicará qual zona de cozimento ainda está quente ao toque. Este símbolo desaparecerá quando a superfície esfriar a uma temperatura segura. Se pretender aquecer outras panelas, utilize a zona ainda quente para poupar energia.

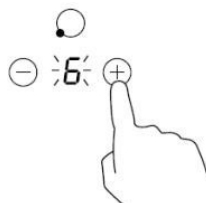


## Controle da função Boost

«Boost» é a função que permite aquecer uma zona com maior potência durante um período de 5 minutos. Desta forma, poderá obter uma cozadura mais potente e rápida.

### Controle da função Boost

1. Pressione «-» ou «+» para ativar a zona que deseja usar; o indicador ao lado do botão piscará.



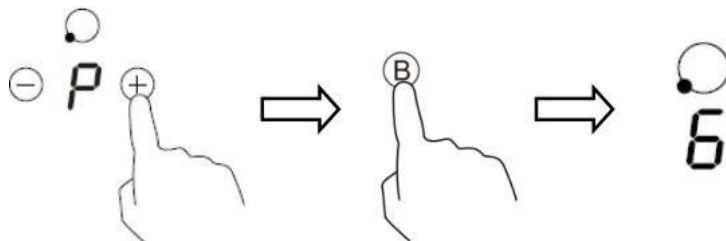
2. Pressione o botão «Boost»; a estufa começará a funcionar em modo Boost. O indicador de energia exibirá "P" para indicar que a zona está no modo "Boost".



3. A potência "Boost" durará 5 minutos, depois a zona retornará automaticamente à potência definida anteriormente (antes do modo "Boost").

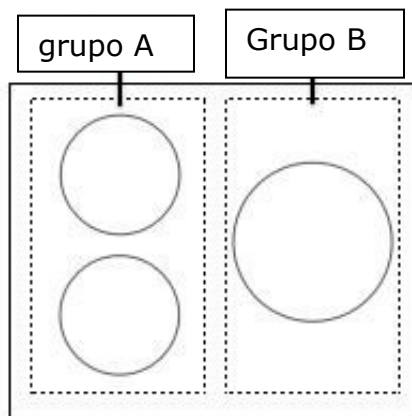


4. Se você deseja cancelar o modo «Boost», pressione «-» ou «+» da zona em questão. O indicador ao lado do botão piscará. Em seguida, pressione o botão "Boost". A zona retornará à potência previamente configurada (antes da função «Boost»).



## Restrições durante o uso

As 3 zonas de cozedura estão divididas em dois grupos. No grupo A, que contém 2 zonas, quando o modo "Boost" é ativado em um dos queimadores, primeiro certifique-se de que o outro queimador esteja operando com nível de potência 5 ou inferior. Caso contrário, os símbolos "P" e "9" piscarão no visor da zona selecionada e a potência de cozimento será limitada automaticamente ao nível 9, a potência máxima no modo normal.

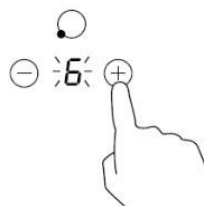
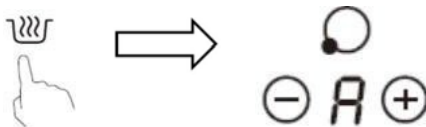



## Usando manutenção a quente

A função Keep Warm permite manter os alimentos quentes.

1. Pressione o botão de seleção do queimador para o qual deseja ativar a função Manter Aquecido. O indicador ao lado do botão piscará.

2. aperte o botão ; o indicador do queimador mostrará "A".



3. Se desejar cancelar Warm Hold, pressione o botão de seleção da placa de aquecimento e, em seguida, pressione o botão . A estufa será colocada na potência «0».

## trava de segurança infantil

- Você pode bloquear os controles para evitar o uso inadvertido (por exemplo, por crianças que podem ligar acidentalmente as zonas de cozimento).
- Quando os controles estiverem travados, todos os controles, exceto o controle ON/OFF, serão desabilitados.

Para travar os controles

Pressione o botão de bloqueio do botão. "Lo" aparecerá no visor do temporizador.

Para desbloquear os controles

1. Verifique se o cooktop de indução está ligado.
2. Pressione e segure o botão de bloqueio do botão por algum tempo.
3. Agora você pode começar a usar o cooktop de indução.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os controles ficam inativos, exceto o controle ON/OFF. Você sempre pode desligar o cooktop de indução com o botão ON/OFF em caso de emergência, mas você precisa desbloquear o cooktop primeiro antes do próximo uso.

## Proteção contra o superaquecimento

Um sensor de temperatura integrado monitoriza a temperatura no interior da placa de indução. Quando uma temperatura excessiva é detectada, a placa de indução parará automaticamente de aquecer.

## Detecção de objetos pequenos

Quando o tamanho de uma panela não é adequado ou a panela não é magnética (por exemplo, alumínio), ou outros itens pequenos (por exemplo, faca, garfo, chaves) foram deixados na placa, o cooktop entrará automaticamente no modo de espera por 1 minuto. O ventilador manterá o fogão de indução em marcha lenta novamente por 1 minuto.

## Desligamento automático

O desligamento automático é um recurso de proteção de segurança do seu cooktop de indução. Ele será desligado automaticamente se você esquecer de desligá-lo. O tempo de operação padrão para os diferentes níveis de potência é limitado e é indicado na tabela a seguir:

nível de poder	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tempo operacional padrão (tempo)	8	8	8	4	4	4	dois	dois	dois
		s					s	s	s

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

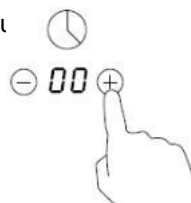


Pessoas com estimulador cardíaco devem consultar seu médico antes de usar o dispositivo.

## Usando o temporizador

Você pode usar o timer de duas maneiras diferentes:

- Você pode usá-lo como um temporizador simples. Neste caso, o temporizador não desligará nenhum fogão quando o tempo tiver decorrido.
- Você pode configurá-lo para desligar um fogão depois de decorrido o tempo programado.
- Você pode definir o temporizador para um máximo de 99 min

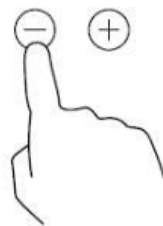


## Usando o timer como um lembrete

Se você não selecionar nenhum fogão

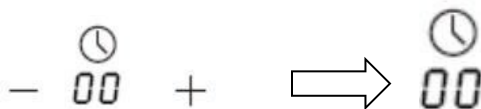
1. Certifique-se de que o cooktop está ligado.  
Nota: Você pode usar o timer de lembrete mesmo se não selecionar nenhuma zona de cozimento.
2. Pressione os controles "-" ou "+" no timer. O indicador do timer começará a piscar e "00" aparecerá no display do timer.
3. Ajuste a duração pressionando o botão "-" ou "+" no timer

Dica: pressione o controle do temporizador «-» ou «+» uma vez para diminuir ou aumentar em etapas de 1 minuto.



Pressione e segure o botão do temporizador «-» ou «+» para reduzir ou aumentar em etapas de 10 minutos.

4. Para cancelar o timer, pressione os botões do timer "-" ou "+" e vá até "0". O temporizador será cancelado e "00" será exibido no visor de minutos.



5. Quando o temporizador é definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O display indicará o tempo restante e a luz indicadora do timer piscará por 5 segundos.



6. Uma campainha soará a cada 30 segundos e o indicador temporizador mostrará "- -" quando a duração definida tiver decorrido.



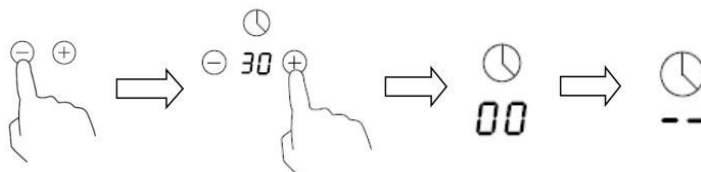
## Configurando o timer para desligar um fogão

1. Pressione o comando «-» ou «+» da placa cujo temporizador pretende definir (por exemplo, zona 2) e ajuste a potência de cozedura, se necessário.
2. Pressione o botão “-” ou “+” no timer. O indicador do temporizador piscará e “00” aparecerá no visor.
3. Defina a duração desejada pressionando o botão “-” ou “+” no timer
4. Quando o temporizador é definido, ele começará a contagem regressiva imediatamente. O display indicará o tempo restante e o indicador do timer piscará por 5 segundos.




Nota: O ponto vermelho próximo ao indicador de nível de energia acenderá para indicar que a zona está selecionada.

5. Para cancelar o timer, pressione os botões “-” ou “+” da zona de cozimento correspondente, depois pressione os botões do timer “-” ou “+” e role até “0”. O temporizador será cancelado e “00” e depois “--” serão exibidos no visor do temporizador.



6. Quando o tempo do temporizador tiver decorrido, a zona de cozedura correspondente desliga-se

automaticamente e exibir “H”.  As outras zonas de cozedura continuarão a funcionar normalmente se forem ligadas em paralelo.

## Configuração do temporizador para desligar vários queimadores

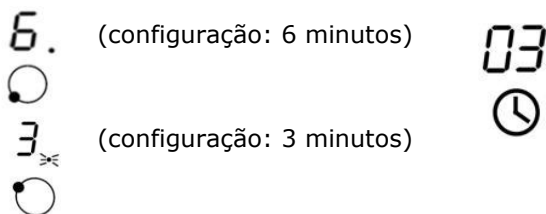
Veja os passos 1-3 acima, que precisarão ser repetidos para cada zona.

1. Se pretender utilizar esta função para mais do que uma zona de cozedura, o indicador do temporizador mostrará o tempo mais curto.

(Por exemplo, se o temporizador da zona 2 estiver definido para 3 minutos e a zona 1 estiver definida para 6 minutos, o indicador do temporizador mostrará "3").

NOTA: O ponto vermelho a piscar junto ao indicador do nível de potência significa que o indicador do temporizador mostra a duração da zona de cozedura correspondente.

Se pretender verificar a regulação de outra zona de cozedura, prima os botões de comando "-" ou "+" do queimador correspondente. O temporizador indicará a duração definida.



2. Quando o temporizador de cozimento expirar, o queimador correspondente desligará automaticamente e exibirá "H".



NOTA: Se desejar alterar a hora após definir o temporizador, deverá repetir o procedimento a partir do passo 1.

## Precauções para cozinhar



Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se a função "Boost" for usada. Em temperaturas extremamente altas, óleo e graxa inflamam-se espontaneamente, o que representa um alto risco de incêndio.

## Dicas para cozinhar

- Quando a comida ferver, reduza a potência.
- Usar uma tampa reduzirá o tempo de cozimento e economizará energia ao reter o calor.
- Reduza a quantidade de líquido ou gordura para reduzir o tempo de cozimento.

cozinhou.

- Comece a cozinhar em temperatura alta e reduza a configuração quando os alimentos estiverem aquecidos.

### Fogo suave, cozimento de arroz

A fervura ocorre abaixo do ponto de ebulição, em torno de 85°C, quando as bolhas sobem à superfície do líquido apenas ocasionalmente. Esta é a chave para sopas deliciosas e guisados muito macios, pois os sabores se desdobram sem cozinhar demais os alimentos. Da mesma forma, você deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossá-los abaixo do ponto de ebulição.

- Certas 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 da duração recomendada.

### bifes grelhados

Para cozinhar bifes suculentos e saborosos:

1. Coloque a carne em temperatura ambiente por aproximadamente 20 minutos antes de cozinhar.
2. Aqueça uma frigideira de fundo grosso.
3. Bifes de óleo em ambos os lados. Despeje um pouco de óleo na panela e coloque a carne na panela quente.
4. Vire o bife uma vez durante o cozimento. O tempo exato de cozimento dependerá da espessura do bife e do grau de cozimento desejado. O tempo pode variar entre 2 a 8 minutos de cada lado. Perfure o bife para avaliar seu cozimento: quanto mais firme, mais "feito" será.
5. Deixe o bife descansar em uma chapa quente por alguns minutos para soltar e ficar macio antes de servir.

### Para o refogado

1. Escolha um wok de fundo plano compatível com indução ou uma frigideira grande.
2. Prepare todos os ingredientes e materiais. Saltear alimentos deve ser uma coisa rápida. Se tiver que cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em vários lotes.
3. Pré-aqueça brevemente a panela e adicione duas colheres de óleo.
4. Cozinhe todas as carnes primeiro e reserve mantendo-as aquecidas.
5. Refogue os legumes. Quando estiver quente, mas ainda crocante, gire a zona de cozimento para uma configuração mais baixa, retorne a carne à frigideira e adicione o molho.
6. Misture os ingredientes delicadamente para garantir que o dentro.
7. Sirva imediatamente.

## configurações de energia

Os parâmetros a seguir são apresentados apenas para indicação. A configuração exata dependerá de vários fatores, incluindo os utensílios de cozinha usados e a quantidade de alimentos cozidos. Experimente com a sua placa de indução para descobrir quais as configurações mais adequadas para si.

<b>ajuste de potência</b>	<b>Adequado para</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecer pequenas quantidades de alimentos delicados</li><li>• chocolate derretido, manteiga e alimentos que queimam rapidamente</li><li>• fervido suavemente</li><li>• reaquecimento lento</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• reaquecido</li><li>• fervido rápido</li><li>• cozinhando arroz</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crepes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• pular</li><li>• cozimento de macarrão</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• fritar</li><li>• queimar</li><li>• leve a sopa para ferver</li><li>• ferver água</li></ul>

## Manutenção e limpeza

Que?	Como?	Importante!
<p>Sujeira cotidiana no vidro (impressões digitais, arranhões, manchas de comida ou derramamentos sem açúcar no vidro) transborda, derramamentos de comida derretida e açúcares quentes no vidro</p>	<p><b>1. Corte a energia do cooktop.</b></p> <p>2. Aplique um limpador de fogão enquanto o vidro ainda estiver quente (mas não queimando).</p> <p>3. Enxágue e seque com um pano limpo ou papel de cozinha.</p> <p>Ligue o cooktop novamente. Remova a sujeira imediatamente com um pedaço de pão, uma faca ou um raspador próprio para placas de indução de vidro, mas tenha cuidado com as superfícies quentes na zona de cozedura:</p> <p>1. Corte a energia do cooktop.</p> <p>2. Segure a lâmina ou o utensílio em um ângulo de 30° e raspe qualquer sujeira ou líquido expandido na superfície fria do cooktop.</p> <p>3. Limpe a sujeira ou respingos com um pano ou papel de cozinha.</p> <p>4. Siga os passos 2 a 4 na seção "sujeira cotidiana no vidro" acima.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Quando a alimentação da placa for cortada, não haverá indicação de "superfície quente", mas a zona de cozedura ainda pode estar muito quente. Seja extremamente cuidadoso.</li><li>• Esponjas de limpeza, certos panos de nylon e agentes de limpeza abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para ver se o seu limpador ou esfregão é adequado.</li><li>• Nunca deixe resíduos de limpeza na superfície de cozedura: o vidro pode manchar.</li><li>• Remova as manchas deixadas pelo fundo e alimentos açucarados ou transbordamentos o mais rápido possível. Se você deixá-los esfriar no vidro, pode ser difícil removê-los ou até danificar permanentemente a superfície do vidro.</li><li>• Reduza o risco: Quando a tampa de segurança for removida, a lâmina do raspador será uma lâmina muito afiada. Use-o com extrema</li></ul>

		cuidado e guarde-o sempre em local seguro, fora do alcance das crianças.
Estouro nos controles de toque	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a energia do cooktop.</li> <li>2. Absorva o derramamento.</li> <li>3. Limpe a superfície dos controles de toque com um pano limpo e úmido ou uma esponja.</li> <li>4. Seque a área perfeitamente com uma toalha de papel.</li> <li>5. Ligue o cooktop novamente.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• O cooktop pode apitar e desligar e os botões de controle podem não funcionar se houver líquido nele. Certifique-se de que secou a superfície dos controles de toque antes de ligar o cooktop novamente.</li> </ul>

## dicas e truques

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>o que fazer</b>
A placa de indução não liga.	Não há fonte de alimentação.	Certifique-se de que a placa de indução está ligada à tomada e ligada. Verifique se há uma falha elétrica em sua casa ou na área. Se você verificou tudo e o problema persistir, ligue para um técnico qualificado.
Os botões nos controles não respondem.	Os controles estão bloqueados.	Desbloqueie os controles. Veja a seção «Uso da placa fogão de indução» para obter instruções.
Os controles de toque são difíceis de usar.	Pode haver uma leve camada de água nos botões ou você pode ter usado a ponta do dedo para pressionar os botões.	Certifique-se de que a superfície dos controles de toque esteja seca e use a parte em concha da ponta do dedo para pressionar os controles.
O vidro está arranhado.	Panelas com bordas ásperas. Esfregão inadequado, abrasivos ou produtos de limpeza usados.	Use panelas com bases planas e lisas. Consulte "Escolhendo a Panela Certa". Consulte «Manutenção e limpeza».

<p>Algumas panelas fazem barulhos estalando ou chocalhando.</p>	<p>Isso pode ser causado pela fabricação de suas panelas (camadas de diferentes metais vibrando de maneira diferente).</p>	<p>Isso é normal para panelas e não indica um defeito.</p>
<p>O cooktop de indução faz um leve zumbido quando usado com uma configuração de temperatura Alto.</p>	<p>Isso é causado pela tecnologia de cozimento por indução.</p>	<p>Isso é normal, mas o ruído deve diminuir ou desaparecer completamente diminuindo a configuração de calor.</p>
<p>Ruído do ventilador vindo da placa de indução.</p>	<p>A ventoinha de refrigeração integrada na placa de indução foi ligada para evitar o sobreaquecimento da electrónica. Esse ventilador pode continuar funcionando mesmo depois de desligar a placa-mãe. indução.</p>	<p>Isso é normal e não requer nenhuma ação. Não desconecte o cooktop de indução da tomada enquanto o ventilador estiver funcionando.</p>
<p>As panelas não aquecem e isso aparece 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 muito</p>	<p>Use panelas para cozinhar por indução. Consulte a seção "Escolhendo o utensílio de cozinha certo." Centralize o utensílio e certifique-se de que sua base corresponda ao</p>

	pequeno para a zona de cozedura ou porque não está correctamente centrado na zona.	tamanho da área de cozimento.
a placa de indução ou uma área de cozinha Ele foi desligado por si mesmo de maneira inesperado, um bipe soa e um é exibido Erro de código (geralmente em alternância com um ou dois figuras no tela de cronômetro cozinhou).	Falha técnica.	Anote as letras e os números do código de erro, desligue a placa-mãe indução de ingestão corrente de parede e coloque entre em contato com um técnico especializado.

## Controle e apresentação de falhas

Se aparecer uma anormalidade, a placa de indução entrará automaticamente no modo de segurança e exibirá os códigos de erro correspondentes:

<b>Problema</b>	<b>Causas Possíveis</b>	<b>o que fazer</b>
F3/F4	sensor de temperatura falha da bobina de indução	Entre em contato com o fornecedor.
F9/AF	Sensor de temperatura de falha de um módulo IGBT.	Entre em contato com o fornecedor.
E1/E2	Tensão de alimentação anormal	Verifique se a tensão de alimentação está normal. Ligue quando a fonte de alimentação estiver normal.
E3	Temperatura elevada do sensor temperatura da bobina de indução	Entre em contato com o fornecedor.
E5	Alta temperatura do sensor de temperatura de um módulo IGBT	Ligue novamente quando o cooktop tiver resfriado.

Isso corresponde à avaliação e inspeção de falhas de corrente. Não desmonte o aparelho sozinho para evitar perigos e danos ao cooktop de indução.

## As especificações técnicas

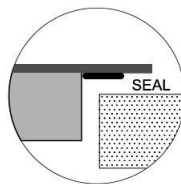
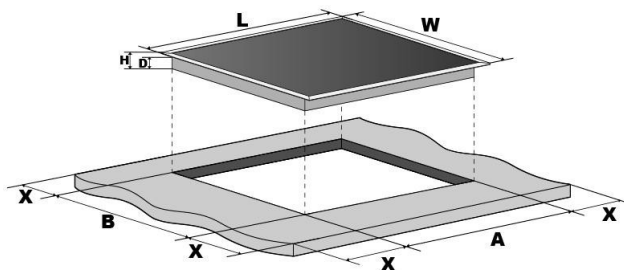
prato de cozinha	SCTI6030N1/1
áreas de cozinha	3 zonas
tensão de alimentação	220-240V ~ 50-60Hz
Energia elétrica instalada	6600-7400W
Dimensões L×L×H (mm)	520X590X60
Dimensões de inserção A × B (mm)	560X490

O peso e as dimensões são aproximados. As especificações, desenhos e modelos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio devido à otimização contínua de nossos produtos.

## Instalação

### Escolha do material de instalação

Corte a bancada de acordo com as dimensões indicadas no desenho. Para instalação e uso, deve ser deixado um espaço mínimo de 5 cm ao redor do furo. Certifique-se de que a espessura da bancada seja superior a 30 mm. Selecione materiais de bancada resistentes ao calor para evitar deformação significativa causada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Conforme indicado abaixo:

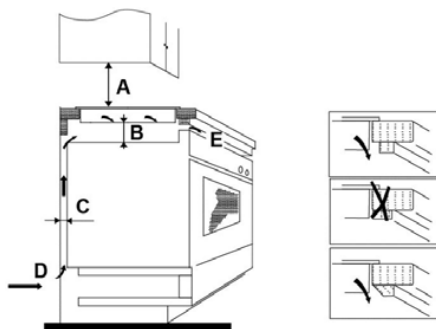


L(mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B(mm)	x(mm)
590	520	60	56	560	490	50 minutos

Em todos os casos, certifique-se de que a placa de indução está perfeitamente ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Verifique se o cooktop de indução está em perfeitas condições. Conforme indicado abaixo



Nota: a distância de segurança entre a placa e o móvel situado por cima da placa deve ser de pelo menos 760 mm.



para (mm)	B(mm)	c(mm)	D	E
760	50 minutos	20 minutos	Entrada de ar	Saída de ar 5mm

## Antes de instalar o cooktop, certifique-se de que

- A bancada é quadrada e nivelada e nenhum dos elementos estruturais interfere nos espaços necessários
- A bancada é feita de um material resistente ao calor
- Se a placa estiver instalada acima de um forno, que o forno tenha um ventilador de refrigeração embutido
- A instalação está em conformidade com todos os requisitos de emissão e normas e regulamentos aplicáveis

- Existe um seccionador adequado que fornece um corte completo da alimentação elétrica integrado na fiação permanente, montado e colocado de acordo com as regras de instalação e regulamentos locais. O seccionador deve ser de um tipo aprovado e fornecer uma folga de contato de 3 mm em todos os terminais (ou todos os condutores ativos (fase) se os regulamentos de fiação locais permitirem essa variação dos requisitos)
- O cliente pode acessar facilmente o seccionador assim que o cooktop estiver instalado
- Em caso de dúvida em relação à instalação e regulamentos, consulte as autoridades locais.
- Use acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (por exemplo, azulejos de cerâmica) para as superfícies das paredes ao redor da área de cozimento.

## **Ao instalar o cooktop, certifique-se de que**

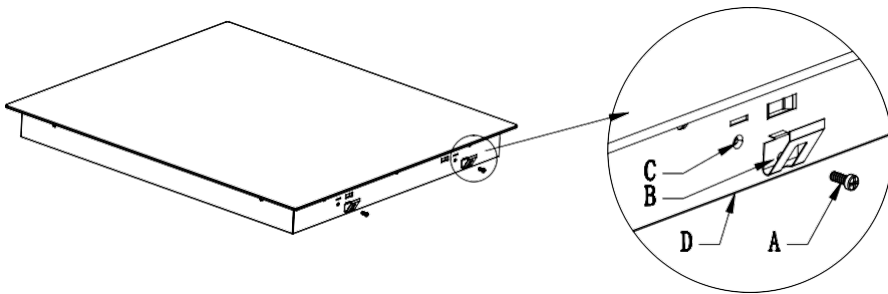
- O cabo de alimentação não é acessível através das portas ou gavetas do armário
- Há fluxo adequado de ar fresco de fora do gabinete na base do cooktop
- Se o cooktop estiver instalado acima de uma gaveta ou espaço de armazenamento, instale uma barreira de proteção térmica sob a base do cooktop
- O seccionador é facilmente acessível pelo cliente

## **Antes de colocar as pernas de fixação**

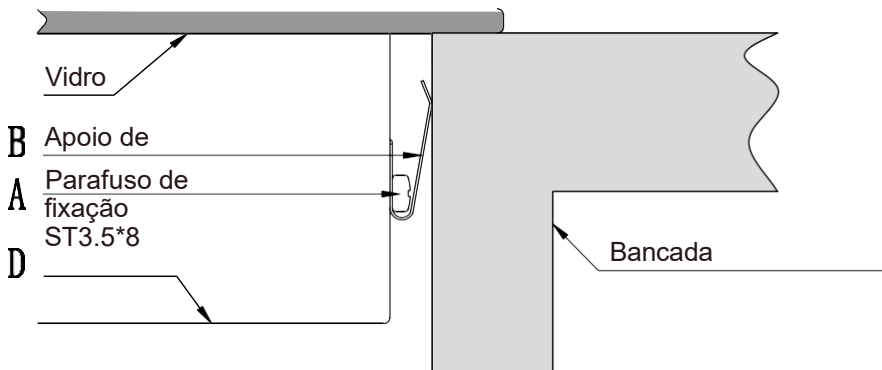
O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana e lisa (utilize a embalagem). Não force os controles que se projetam do cooktop.

## **Ajuste da Posição do Suporte**

Fixe o cooktop na bancada usando 4 suportes aparafusados na parte inferior do cooktop (ver imagem) após a instalação.



UMA	B.	C	D
Parafuso	suporte de fixação	furo de fixação	parte inferior da placa



## **avisos**

1. A placa de indução deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados.

Temos profissionais ao seu serviço.

Nunca realize esta operação por conta própria.

2. O cooktop não pode ser instalado diretamente acima de uma máquina de lavar louça, geladeira, freezer, máquina de lavar ou secadora, pois a umidade pode danificar os componentes eletrônicos do cooktop.

3. A placa de indução deve ser instalada de forma a garantir uma dissipação de calor ideal para melhorar a sua fiabilidade.

4. A parede acima da superfície da placa e os materiais de montagem devem ser resistentes ao calor.

## Conectando o cooktop à fonte de alimentação



Este cooktop deve ser conectado à rede elétrica apenas por uma pessoa qualificada. de conectar o cooktop à tomada, verifique se:

1. O sistema de fiação interno é adequado para a potência absorvida pelo cooktop.
2. A tensão doméstica corresponde ao valor indicado na placa de especificações técnicas.
3. As seções do cabo de alimentação podem suportar a carga indicada na placa de especificações técnicas.

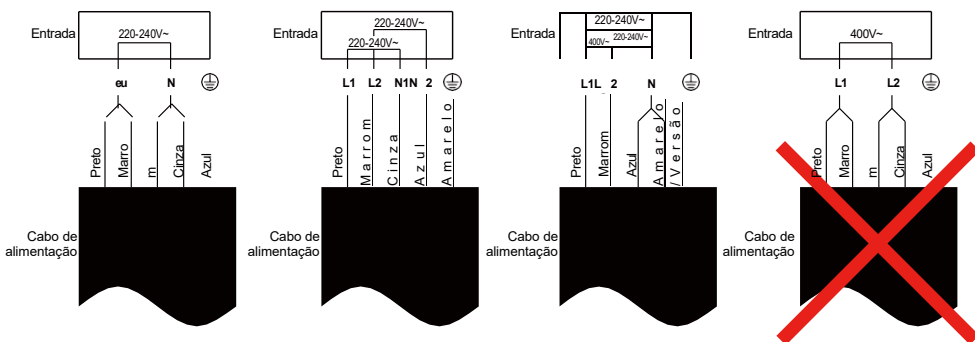
Não use adaptadores, redutores ou dispositivos de conexão para conectar o cooktop à fonte de alimentação, pois podem causar superaquecimento e até incêndio.

O cabo de alimentação não deve tocar nas partes quentes e deve ser posicionado de forma que sua temperatura não exceda 75°C em nenhum momento.



Verifique com um electricista se o sistema de fiação interno é adequado sem modificações. As modificações só devem ser realizadas por um electricista qualificado.

A fonte de alimentação deve ser conectada de acordo com os regulamentos relevantes ou com um disjuntor monopolar. O método de conexão é ilustrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar ser substituído, a operação deve ser realizada pelo agente de serviço pós-venda com ferramentas especiais para evitar acidentes.

- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor omnipolar, com uma separação de pelo menos 3 mm entre os contatos.

- O instalador deve certificar-se de que efetuou uma ligação elétrica correta e em conformidade com as normas de segurança.

- O cabo não deve estar dobrado ou comprimido.

- O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído por eletricitistas autorizados.



**Descarte do dispositivo: Não descarte este dispositivo com o lixo doméstico. A recolha deste tipo de resíduos é feita separadamente, uma vez que é necessário um tratamento especial.**

2012/19/EU sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE). Ao garantir que este aparelho seja descartado corretamente, você ajudará a evitar consequências potencialmente prejudiciais ao meio ambiente e à saúde humana decorrentes do manuseio inadequado de resíduos deste produto.

como lixo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Este aparelho requer eliminação de resíduos especializada. Para qualquer informação relativa ao tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, consulte a Câmara Municipal, o seu centro de reciclagem ou a loja onde o adquiriu.

Para mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o seu município, o seu centro de reciclagem ou a loja onde o adquiriu.

## Informações sobre cooktops elétricos domésticos

	<b>Símbolo</b>	<b>Valor</b>	<b>Unidade</b>
Identificação do modelo		SCTI6030N1/1	
tipo de placa		Indução	
Número de zonas e/ou áreas de cozedura		3	
Tecnologia de aquecimento (zonas e áreas de cozimento por indução, áreas de cozimento convencionais, placas elétricas)		Zonas de cozedura por indução	
Para zonas ou áreas de cozedura circulares: diâmetro da superfície útil por zona de cozedura eléctrica, arredondado para mais 5 mm próximos	OU	Zona 1: 18 Zona 2: 16 Zona 2: 28	cm
Para zonas ou áreas de cozedura não circulares: diâmetro da superfície útil por zona ou área de cozedura eléctrico, arredondado para 5 mm a mais próximos	eu  A	--  --	cm
Consumo de energia por zona ou zona de cozedura, calculado por kg	CE <sub>cozido</sub> elétrico	Zona 1: 192,3 Zona 2: 194,9 Zona 3: 191,4	Wh/kg
Consumo de energia do cooktop, calculado por kg	CE <sub>placa</sub> elétrica	192,9	Wh/kg

## **GARANTIA**

A garantia não cobre peças de desgaste do produto ou problemas ou danos resultantes de:

- (1) danos superficiais devido ao desgaste normal do produto;
- (2) falhas ou deterioração por contato do produto com líquidos e por corrosão causada por ferrugem ou presença de insetos;
- (3) qualquer incidente, abuso, uso indevido, modificação não autorizada, desmontagem ou reparo;
- (4) qualquer operação de manutenção inadequada, uso em desacordo com as instruções relativas ao produto ou conexão a uma tensão incorreta;
- (5) qualquer uso de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.

A garantia será cancelada em caso de eliminação da placa de características técnicas e/ou do número de série do produto.

### **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](mailto:clientes@relogic.es)

Importado por: SCHNEIDER CONSUMER IBERIA SL.  
Calle Jose María Pereda nº 55  
39300 Torrelavega – Cantábria  
CIF: B02824159

**SCHNEIDER**