

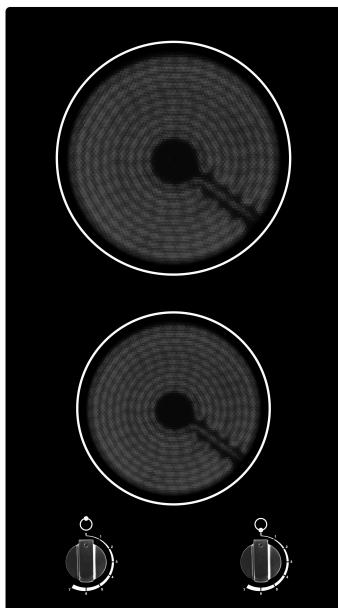
SCHNEIDER

Table de cuisson vitrocéramique

Glaskeramik-Kochfeld

Vitroceramische kookplaat

Placa vitrocerámica



SDV30M

Manuel d'instructions

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

Bedienungsanleitung

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

Handleiding

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

Manual de instrucciones

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

Consignes de sécurité

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

Installation

Risque de choc électrique

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

Réduire les risques

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

Consignes de sécurité importantes

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

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

Utilisation et entretien

Risque de choc électrique

- Ne faites pas cuire sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de cuisson venait à se casser ou se fendre, débranchez immédiatement l'appareil de la prise de courant (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale avant tout nettoyage ou entretien.

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou le décès.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Danger : Surface chaude

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

Réduire les risques

- La lame de rasoir d'un grattoir de surface de cuisson est découverte lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec précaution et stockez-le toujours hors de la portée des enfants et en toute sécurité.

- Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Un débordement provoque de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer.

- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.

- Ne laissez jamais d'objets ou ustensiles sur l'appareil.

- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.

- Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson tel que décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les touches de commande).

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.

- Ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.

- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.

- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser

l'appareil, doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour les instruire à son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

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

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

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

Il faut éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.

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

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

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

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

- **ATTENTION** : Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique, pour les surfaces de cuisson

vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension

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

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

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

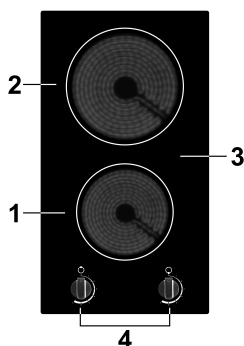
ATTENTION : utilisez uniquement les garde-feux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriés ou les garde-feux des plaques de cuissons intégrées dans l'appareil. L'utilisation de garde-feux

inappropriés peut provoquer des accidents.
Cet appareil doit être absolument relié à une prise de terre pour la sécurité des utilisateurs.

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner. Pour l'installation, veuillez lire la section installation. Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'Installation pour référence ultérieure.

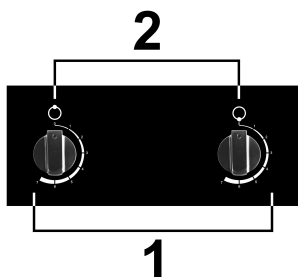
Description du Produit

Vue du dessus



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

Panneau de commande



- 1. Bouton de réglage de niveau
- 2. Témoin de plaque allumé (indique quelle est la plaque actuellement allumée)

Informations produit

Cette plaque de cuisson vitrocéramique peut s'adapter à différents types de cuisine grâce à son chauffage par résistance; elle constitue un produit de premier choix pour toute famille moderne.

Principe de fonctionnement

Cette table de cuisson vitrocéramique fonctionne selon le principe du chauffage par résistance ; la puissance de cuisson se règle au moyen des boutons de contrôle de puissance.

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

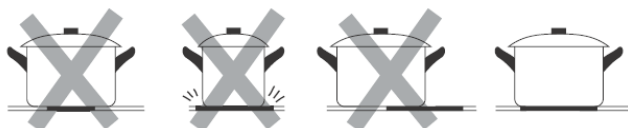
- Lisez le mode d'emploi, en prêtant particulièrement attention à la section 'Mises en garde'.
- Enlevez l'éventuel film de protection restant sur la table vitrocéramique.

Quels ustensiles utiliser

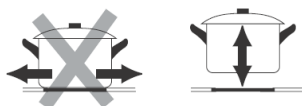
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



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



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

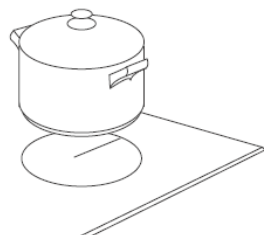


Utilisation de la table de cuisson

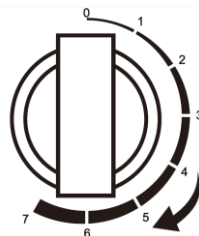
Pour lancer la cuisson

1•Mettez un ustensile adéquat sur la plaque de cuisson à utiliser.

- Le dessous de l'ustensile et la surface de la plaque de cuisson doivent être propres et secs

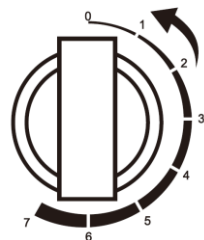


2. Ajuster la puissance de cuisson en tournant le bouton de contrôle de puissance au niveau souhaité.



Quand vous avez fini votre cuisson

Eteindre la surface de cuisson en tournant le bouton de contrôle de puissance à « 0 ».



Attention aux surfaces chaudes

“H” apparaîtra à chaque fois qu’une surface de cuisson est encore chaude et ne dois pas être touchée. Ce signe disparaîtra quand la surface de cuisson a refroidi et atteint une température sans danger. Il peut aussi être utilisé en tant qu’économiseur d’énergie si vous souhaitez chauffer d’autres ustensiles, vous pouvez utiliser la surface qui est encore chaude.



Arrêt automatique

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

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

Guide de cuisine



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

Conseils de cuisson

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

Mijoter, cuire du riz

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

Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

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

Faire sauter

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

I. Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.

Débordements, taches de nourriture fondue ou de sucre durci sur le verre.	Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'une spatule à poêle, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique; attention aux surfaces brûlantes: 1. Éteignez la table de cuisson (en mettant la prise hors tension). 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Souillure quotidienne du verre' ci-dessus.	• Les taches ou résidus d'aliments fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir sur le verre, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive. • Risque de coupure : lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.
---	--	---

II. Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est connecté et qu'il est allumé. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, faites appel à un technicien qualifié.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés. Un tampon abrasif ou un produit de nettoyage non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir section 'Quels ustensiles utiliser'. Voir section 'Nettoyage et entretien'.

N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même, vous risqueriez d'abîmer la table et de vous mettre en danger.

Spécifications techniques

Modèle	SDV30M
Plaques de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~
Puissance électrique installée	2745W-3267W
Dimensions du produit L×W×H (mm)	288X520X52
Dimensions de l'emplacement AxB (mm)	268X500

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

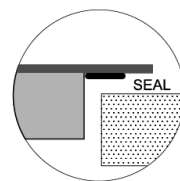
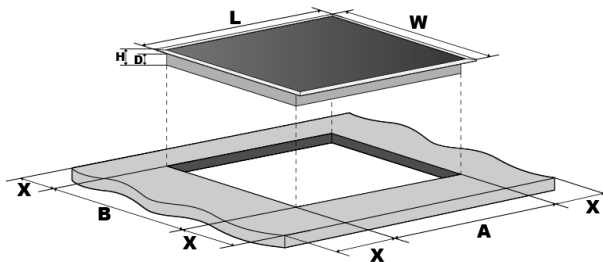
III. Installation

Choix d'un emplacement d'installation

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

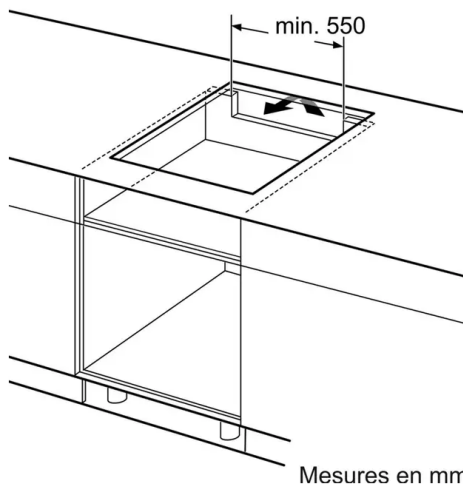
Pour l'installation et l'utilisation, un interstice de 50mm minimum doit être aménagé autour du trou.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 5 cm. Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau thermorésistant, faute de quoi le rayonnement thermique de la table risque de provoquer des déformations considérables. Voir ci-dessous:



SEAL = JOINT

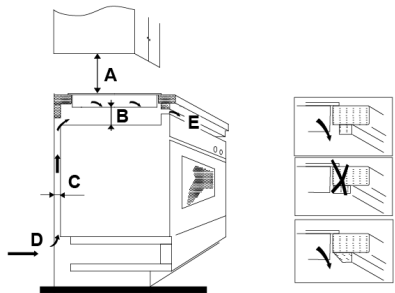
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini



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



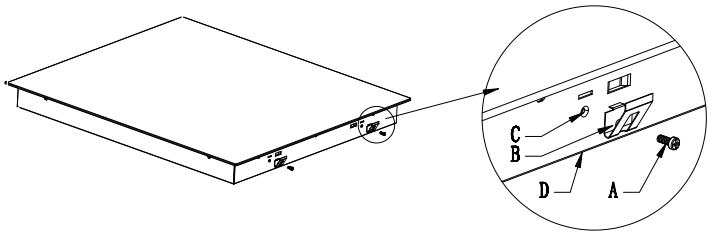
Remarque: La distance de sécurité entre la table à induction et les placards situés au-dessus est de 760 mm minimum.



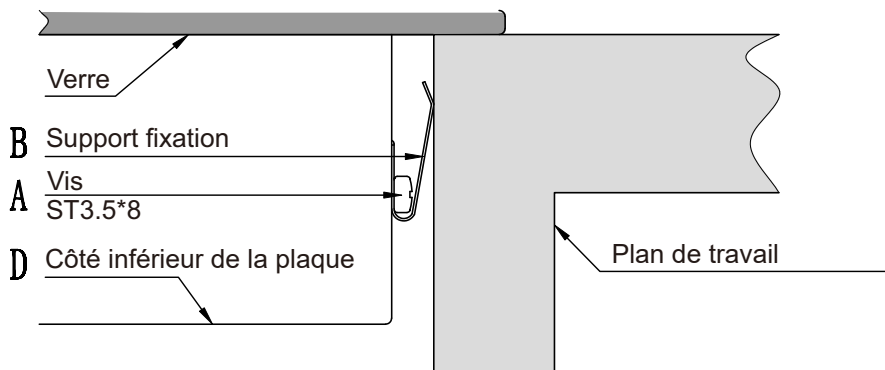
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

Avant de poser les supports de fixation

Placez l'appareil sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les boutons de commande qui dépassent de la table.
Fixez la table au plan de travail en vissant 4 supports sous celle-ci après l'installation (voir illustration).



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

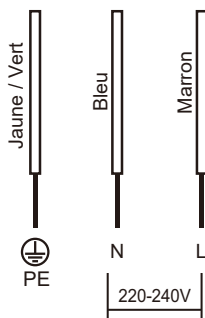


Attention

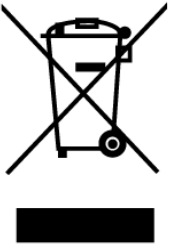
1. Cette table de cuisson vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. Nos professionnels sont à votre service. N'essayez pas d'effectuer vous-même ce travail.
2. Cette table de cuisson ne doit pas être installée sur un dispositif de refroidissement, sur un lave-vaisselle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

Branchement de la table de cuisson

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



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

 MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant pas l'objet de tri sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.	Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aiderez à prévenir les conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit. Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques. Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat. Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.
--	--

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.

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SDV30M	
Type de plaque		Table de cuisson vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson vitrocéramique	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 16.5 Zone 2 : 20.0	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 : 179 Zone 2 : 208	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	194	Wh/kg

Sicherheitshinweise

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

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

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

Reduzieren Sie die Risiken

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

Verwendung und Wartung

Stromschlaggefahr

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

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr: Heiße Oberfläche

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

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

Reduzieren Sie die Risiken

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

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Siehe die Installationsanweisungen.

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

Die Verwendung von unsachgemäßem Feuerschutz kann zu Unfällen führen.

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

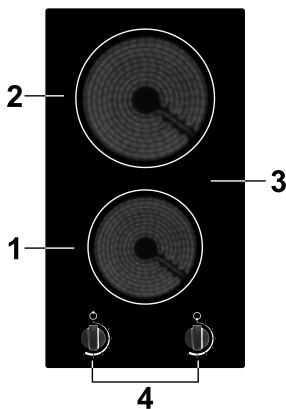
Herzliche Glückwünsche für den Kauf Ihres neuen Teller glaskeramisches Kochen. Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, dieses Benutzerhandbuch / Installationshandbuch zu lesen, um vollständig zu verstehen, wie es richtig installiert und betrieben wird.

Zur Installation lesen Sie bitte den Abschnitt Installation.

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

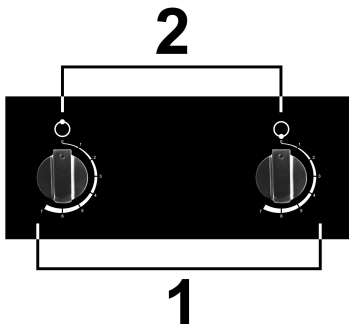
Produktbeschreibung

Ansicht von oben



1. Max Platte 1200 W
2. Max. Platte 1800 W
3. Keramikplatte
4. Schalttafel

Schalttafel



1. Knopf für die Aussteuerung
2. Beleuchtete Kennzeichenanzeige (zeigt an, welches Kennzeichen gerade leuchtet)

Produktinformation

Dieses Vitro-Keramik-Kochfeld kann dank Widerstandsheizung an verschiedene Kocharten angepasst werden; Es ist ein Produkt der ersten Wahl für jede moderne Familie.

Funktionsprinzip

Dieses Glaskeramikkochfeld arbeitet nach dem Prinzip der Widerstandsheizung;
Die Kochleistung wird mit den Leistungsreglern eingestellt.

Bevor Sie Ihr Kochfeld zum ersten Mal benutzen

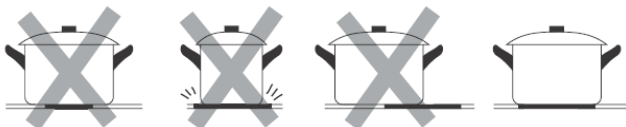
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und achten Sie besonders auf den Abschnitt „Warnhinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf dem Glaskeramik-Kochfeld.

Welche Utensilien sind zu verwenden

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



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



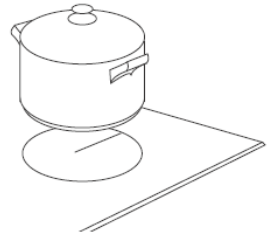
Entfernen Sie Utensilien immer durch Anheben von den Tellern, niemals durch Überschieben, da sie sonst das Glas zerkratzen könnten.



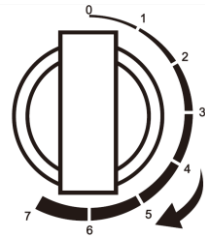
Verwenden des Kochfelds

Um mit dem Kochen zu beginnen

- 1 • Stellen Sie ein geeignetes Utensil auf die zu verwendende Kochstelle.
 - Die Unterseite des Geschirrs und die Oberfläche des Kochfelds müssen sauber und trocken sein

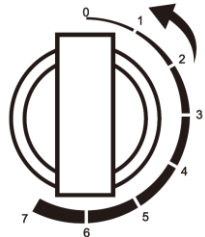


2. Stellen Sie die Kochleistung durch Drehen des Leistungsreglers auf die gewünschte Stufe.



Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind

Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie den Leistungsregler auf „0“ drehen.



Vorsicht vor heißen Oberflächen

„H“ erscheint immer dann, wenn eine Kochfläche noch heiß ist und nicht darf nicht berührt werden. Dieses Zeichen verschwindet, wenn das Kochfeld auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Es kann auch verwendet werden als energiesparer wenn sie andere utensilien erhitzen möchten, können sie die noch heiße oberfläche nutzen.



Kochanleitung



Vorsicht bei der Zubereitung von frittierten Speisen: Öl und Fett erhitzen sich sehr schnell, besonders wenn Sie die PowerBoost-Funktion nutzen. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öle und Fette spontan entzünden; Dies stellt eine hohe Brandgefahr dar.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, senken Sie die Temperatur.
- Das Garen mit Deckel hält die Hitze zurück und verkürzt somit die Garzeit und spart Energie.
- Minimieren Sie die Menge an Fett und Flüssigkeit, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen bei hoher Temperatur und senken Sie die Temperatur, sobald das Essen gleichmäßig erhitzt wurde.

Köcheln, Reis kochen

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

Ein Steak scharf anbraten

Für saftige und leckere Steaks:

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

Schlag

1. Wählen Sie eine große Pfanne oder einen flachen Wok, der mit Cerankochfeldern kompatibel ist.
2. Bereiten Sie alle benötigten Zutaten und Utensilien vor. Diese Kochmethode ist schnell. Wenn Sie auf diese Weise große Mengen zubereiten möchten, verwenden Sie kleine Chargen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl dazugeben.
4. Zuerst das Fleisch garen, dann beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn sie heiß und noch knusprig sind, reduzieren Sie die Temperatur des Backblechs, geben Sie das Fleisch zurück und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
7. Sofort servieren.

I. Reinigung und Wartung

Was?	Wie? 'Oder was?	Wichtig!
Entweihung tägliches Glas (Fingerabdrücke digital, Marken, Flecken hinterlassen von Essen nicht Süss)	1. Auf das Kochfeld stellen aus. 2. Wenden Sie ein Produkt an auf Kochfeld während das glas ist noch heiß (aber nicht heiß!). 3. Spülen und trocknen mit a sauberes Tuch oder mit papierhandtuch. 4. Ersetzen Sie das Kochfeld unter Druck.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, Anzeige „heiße Oberfläche“ erlischt aber die Platte kann noch sein Verbrennung! Seien Sie sehr wachsam. • Reinigungsmittel harte / abrasive und strapazierfähige Pads scheuern (vor allem einige Nylonpads) können gehen Kratzer auf dem Glas. Beachten Sie immer das Etikett um zu wissen, ob das Produkt / der Puffer zu scheuern ist angebracht oder nicht. • Lassen Sie niemals Rückstände von Reinigungsmittel auf dem Tisch: es wird das Glas beflecken.

Überläufe, Essensflecken Fondue oder Zucker auf dem Glas gehärtet.	Diese Stellen sollten sein sofort entfernt um mit einem Pfannenspatel, ein Spachtel oder Rasierklingschaber vorgesehen zu Kochfeldern in Glaskeramik; sei vorsichtig mit heiße Oberflächen: 1. Kochfeld ausschalten (indem Sie den Stecker herausziehen Stromspannung). 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil hoch einen Winkel von 30° und drücken Sie die Fleck oder Rückstände zu a kalter Teil des Tisches Kochen. 3. Reinigen Sie den (die) Fleck(e) Rest mit einem Tuch oder papierhandtuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 der Rubrik 'Tägliche Verschmutzung Glas' oben.	• Lebensmittelflecken oder -rückstände geschmolzen oder süß sollte entfernt werden schnellstens. wenn du anbringen oder abkühlen lassen Glas, sie können sehr schwer werden um das Glas zu entfernen oder sogar zu beschädigen endgültig. • Risiko senken: Wenn die Klingenschutz ist eingefahren, die Klinge ist so scharf wie ein Rasiermesser. Behandeln Sie es mit den extremsten Vorsicht und bewahren Sie es immer außerhalb von Reichweite von Kindern.
---	---	---

II. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten nicht.	Keine Energie.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist und dass es an ist. Es könnte ein Schnitt gegeben worden sein Laufen zu Hause oder in deinem Kreis. Wenn das Problem weiterhin besteht a mal alle checken durchgeführt, rufen Sie a qualifizierter Techniker.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchenutensilien bei gezackte Kanten verwendet wurden. Schleifpad oder Produkt mangelhafte Reinigung wurde Gebrauch.	Verwenden Sie Utensilien mit flachem Boden und glatt Siehe Abschnitt 'Welche Utensilien verwenden'. Siehe Abschnitt 'Reinigung und Wartung'.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen, Sie könnten den Tisch beschädigen und sich selbst gefährden.

Technische Spezifikationen

Modell	SDV30M
Heiße Teller	2 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V ~
Installierte elektrische Leistung	2745W-3267W
Produktabmessungen L × W × H (mm)	288 x 520 x 52
Schlitzmaße A x B (mm)	268 x 500

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

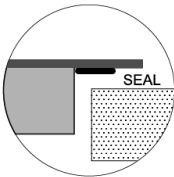
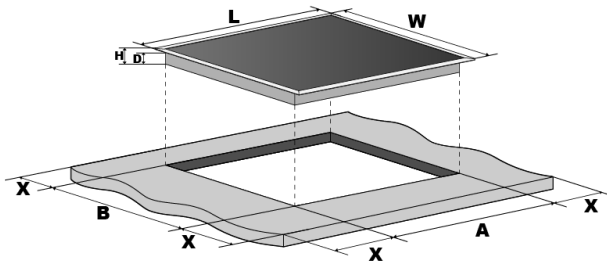
III. Installation

Auswahl eines Installationsorts

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

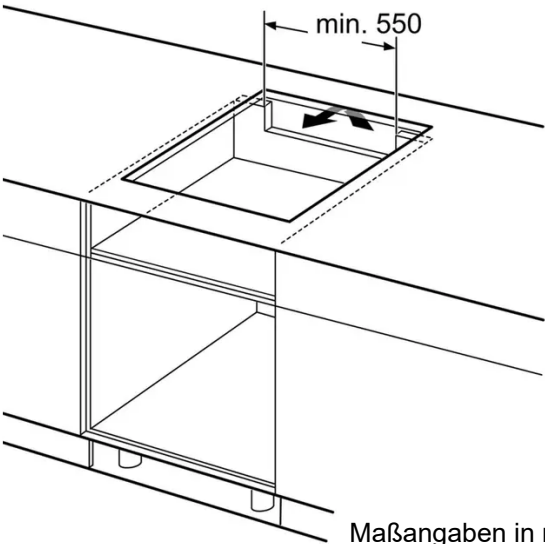
Für die Installation und Verwendung muss um das Loch ein Mindestabstand von 50 mm geschaffen werden.

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



SEAL = SIEGEL

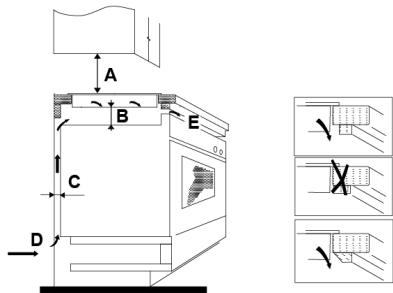
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 Mini



Maßangaben in mm

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

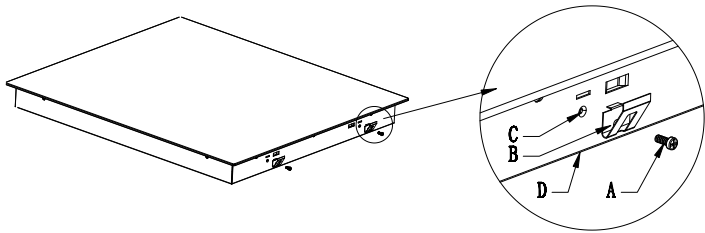
 Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und den darüber liegenden Schränken beträgt mindestens 760 mm.



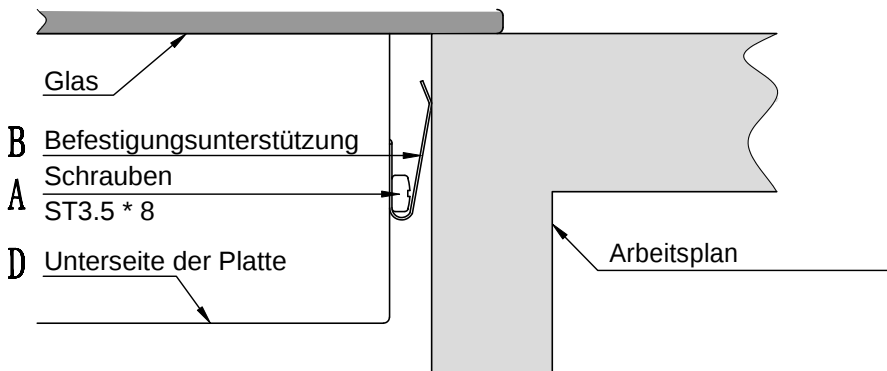
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 Mini	20 Mini	Lufteinlass	5mm Luftauslass

Vor der Installation der Montagehalterungen

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



A	B	C	D
Schrauben	Montagehalterung	Befestigungsloch	Unterseite des Plakette

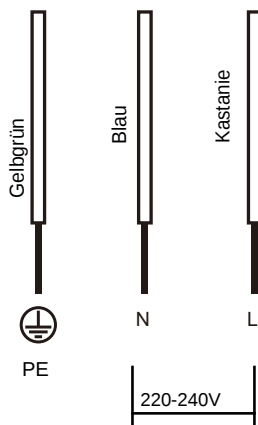


Warnung

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

Kochfeld anschließen

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



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

 ENTSORGUNG: nicht Werfen Sie dieses Produkt nicht weg mitten im Müll Hausfrauen nicht nicht das Sortierobjekt selektiv. Die Sammlung von diese Art von Verschwendung erfordert eine Behandlung Besondere.	Dieses Gerät ist als richtlinienkonform gekennzeichnet Europäische 2002/96 / EG über Altgeräte elektrisch und elektronisch (WEEE). Indem du das verwarfst Gerät verantwortungsbewusst, Sie helfen, zu verhindern potenziell negative Folgen für die Umwelt und menschliche Gesundheit, die aus der unsachgemäßen Entsorgung dieses Produkts resultieren. Dieses Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht entsorgt werden darf mit normalem Hausmüll. Es muss mitgebracht werden Recycling- und Recyclingzentrum für Elektrogeräte und elektronisch. Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Für mehr als Details zur Behandlung, Sammlung und Wiederverwertung dieser Produkt wenden Sie sich bitte an die örtliche Verwaltung, die Müllabfuhr in Ihrer Gemeinde oder im Einkaufsladen. Weitere Informationen zur Verarbeitung, Erhebung und Recycling dieses Produkts, wenden Sie sich bitte an den Gemeinde, der Müllabfuhrdienst Ihrer üblich oder Laden des Kaufs.
---	--

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

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

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

Informationen zu elektrischen Haushaltskochfeldern

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SDV30M	
Plattentyp		Kochfeld Vitro-Keramik	
Anzahl der Zonen und / oder Bereiche von Kochen		2	
Heiztechnik (Zonen und Induktionskochfelder, konventionelle Kochzonen, Heiße Teller)	Ö	Kochzonen Vitro-Keramik	cm
Für Kochzonen oder Bereiche kreisförmig: Oberflächendurchmesser nützlich pro Kochzone elektrisch, gerundet auf 5 mm näher		Zone 1: 16,5 Zone 2: 20,0	
Für Kochzonen oder Bereiche unrund: Durchmesser des Nutzfläche pro Zone oder Fläche von Elektrokothen, auf 5 . gerundet nächste mm	DAS	-	cm
	W	-	
Energieverbrauch nach Zone oder Kochfläche, berechnet pro kg	EC-Kochen elektrisch	Zone 1: 179 Zone 2: 208	Wh / kg
Energieverbrauch der Backblech, berechnet pro kg	EC-Kennzeichen elektrisch	194	Wh / kg

Importiert von SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKREICH

Veiligheidsinstructies

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

Installatie

Risico op elektrische schok

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

Verminder de risico's

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

Gebruik en onderhoud Risico op elektrische schok

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

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar: Heet oppervlak

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

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

Verminder de risico's

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

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

Belangrijke veiligheidsinstructies

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

de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Het gebruik van ongeschikte brandschermen kan ongelukken veroorzaken.

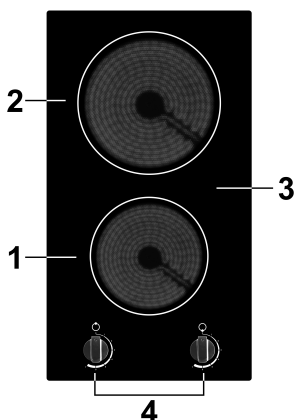
Dit apparaat moet absoluut worden aangesloten op een geaard stopcontact voor de veiligheid van de gebruikers.

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

Lees voor installatie het gedeelte over installatie.
Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar
deze gebruikershandleiding/installatiehandleiding voor toekomstig
gebruik.

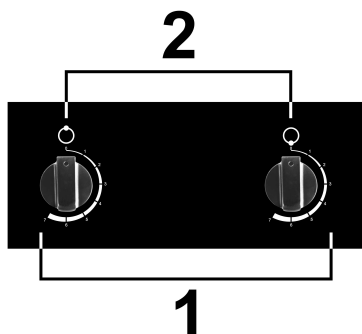
Productomschrijving

Bovenaanzicht



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

Controlepaneel



1. Niveauregelknop
2. Verlichte plaatindicator
(geeft aan welke plaat
momenteel brandt)

Productinformatie

Dit vitro-keramische kookplaat kan worden aangepast aan verschillende soorten koken dankzij de weerstandsverwarming; het is een product van eerste keuze voor elk modern gezin.

Werkingsprincipe

Deze kookplaat van keramisch glas werkt volgens het principe van weerstandsverwarming; het kookvermogen wordt aangepast met behulp van de vermogensregelingsknoppen.

Voordat u uw kookplaat voor de eerste keer gebruikt

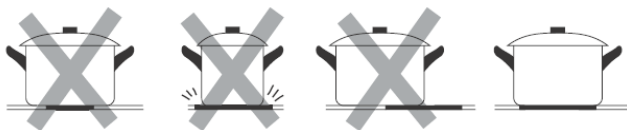
- Lees de gebruiksaanwijzing en let vooral op het gedeelte 'Waarschuwingen'.
- Verwijder eventueel achtergebleven beschermfolie van de glaskeramische kookplaat.

Welke gebruiksvoorwerpen te gebruiken?

Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een bolle bodem.



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



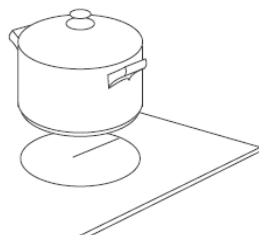
Verwijder keukengerei altijd van de borden door ze op te tillen, nooit door ze eroverheen te schuiven, anders kunnen er krassen op het glas ontstaan.



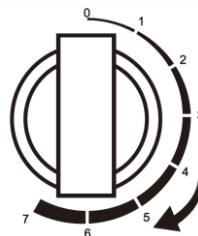
De kookplaat gebruiken

Beginnen met koken

- 1 • Plaats een geschikt keukengerei op de te gebruiken kookplaat.
 - De onderkant van het keukengerei en het oppervlak van de kookplaat moeten schoon en droog zijn

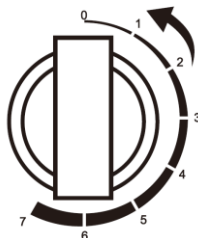


2. Pas het kookvermogen aan door de power control knop op het gewenste niveau.



Als je klaar bent met koken

Schakel het kookoppervlak uit door de aan/uit-knop op "0" te draaien.



Pas op voor hete oppervlakken

"H" verschijnt wanneer een kookoppervlak nog heet is en niet mag niet worden aangeraakt. Dit teken verdwijnt als de kookplaat is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook worden gebruikt als energiebesparing als u ander keukengerei wilt verwarmen, kunt u het nog warme oppervlak gebruiken.



Kookgids



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

Kooktips

- Als het voedsel kookt, verlaagt u de temperatuur.
- Koken met een deksel houdt de warmte vast en verkort zo de kooktijd en bespaart energie.
- Minimaliseer de hoeveelheid vet en vloeistof om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag deze vervolgens zodra het voedsel gelijkmatig is verwarmd.

Sudder, rijst koken

- Sudder is koken onder het kookpunt, rond de 85°C, wanneer de bubbels slechts af en toe naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. Deze methode maakt het mogelijk om heerlijke soepen en zeer malse stoofschotels te maken, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het voedsel te gaar wordt. Op eieren gebaseerde en met bloem verdikte sauzen moeten ook onder het kookpunt koken.
- Voor sommige taken, zoals het koken van rijst door absorptie, kan een hogere temperatuur nodig zijn dan de lagere, om een gelijkmatige bereiding binnen de aanbevolen kooktijd te garanderen.

Een biefstuk aanbraden

Voor sappige en smaakvolle steaks:

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

Blazen

1. Kies een grote pan of platte wok die geschikt is voor keramische kookplaten.
2. Bereid alle ingrediënten en keukengerei voor die je nodig hebt. Deze kookmethode is snel. Als je op deze manier grote hoeveelheden voedsel wilt bereiden, gebruik dan kleine porties.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, leg het opzij en houd het warm.
5. Fruit de groenten. Als ze warm en nog knapperig zijn, verlaag je de temperatuur van de bakplaat, leg je het vlees terug en voeg je je saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
7. Serveer onmiddellijk.

I. Reiniging en onderhoud

Wat?	Hoe? 'Of wat?	Belangrijk!
verontreinigen dagelijks glas (vingerafdrukken digitaal, merken, vlekken achtergelaten door eten niet lief hoor)	1. Zet op de kookplaat uit. 2. Breng een product aan op: kookplaat terwijl het glas is nog heet (maar niet heet!). 3. Afspoelen en drogen met een schone doek of met keukenpapier. 4. Vervang de kookplaat onder druk.	• Als de kookplaat is uitgeschakeld, 'heet oppervlak'-indicator verdwijnt maar de plaat kan nog steeds zijn brandend! Wees zeer waakzaam. • Schoonmaakproducten harde / schurende en heavy duty pads schuren (vooral sommige) nylon pads) kunnen weg krassen op het glas. Raadpleeg altijd het etiket om te weten of het product / de buffer schuren is gepast of niet. • Laat nooit een residu van schoonmaakmiddel op tafel: het zal het glas bevlekken.

overlopen, voedselvlekken fondue of suiker gehard op het glas.	Deze plekken zouden moeten zijn onmiddellijk verwijderd om met behulp van een pannenspatel, een paletmes of scheermesje schraper bedoeld om kookplaten in te zetten glas keramiek; wees voorzichtig met hete oppervlakken: 1. Schakel de kookplaat uit (door de stekker uit het stopcontact te halen) Spanning). 2. Houd het mes of het gereedschap omhoog een hoek van 30° en druk op de vlek of residu op een koud deel van de tafel Koken. 3. Reinig de vlek(ken) resten met een doek of keukenpapier. 4. Volg stappen 2 t/m 4 van de rubriek 'Dagelijkse vervuiling' glas' hierboven.	• Voedselvlekken of -resten gesmolten of zoet moet worden verwijderd zo spoedig mogelijk. als jij laten hechten of afkoelen op de glas, ze kunnen erg moeilijk worden om het glas te verwijderen of zelfs te beschadigen definitief. • Snijrisico: wanneer de bladbeschermkap is ingetrokken, het blad is • zo scherp als een scheermes. Behandel het met de meest extreme • voorzichtig en bewaar het altijd buiten de bereik van kinderen.
--	---	---

II. Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan niet.	Geen kracht.	Controleer of het apparaat is aangesloten en dat het aan staat. Er kan een breuk zijn geweest hardlopen thuis of in je wijk. Als het probleem aanhoudt a keer alle cheques uitgevoerd, bel a gekwalificeerde technicus.
Het glas is bekrast.	Keukengerei bij gekartelde randen werden gebruikt. Schuurpad of product onvoldoende schoonmaak is geweest gebruikt.	Gebruik keukengerei met een platte bodem en glad Zie paragraaf 'Welke keukengerei' gebruik maken van'. Zie paragraaf 'Reiniging en onderhoud'.

Probeer het apparaat niet zelf te demonteren, u kunt de tafel beschadigen en uzelf in gevaar brengen.

Technische specificaties

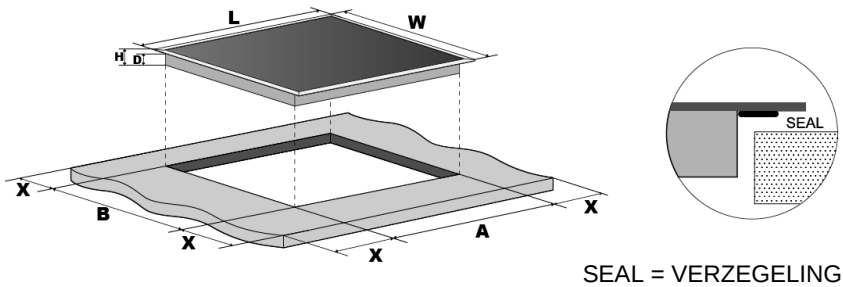
Model	SDV30M
Hete borden	2 zones
Voedingsspanning:	220-240V ~
Geïnstalleerde elektrische stroom	2745W-3267W
Productafmetingen L × W × H (mm)	288 x 520 x 52
A x B sleufafmetingen (mm)	268 x 500

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Door constante verbeteringen in onze producten, specificaties en ontwerpen zijn onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

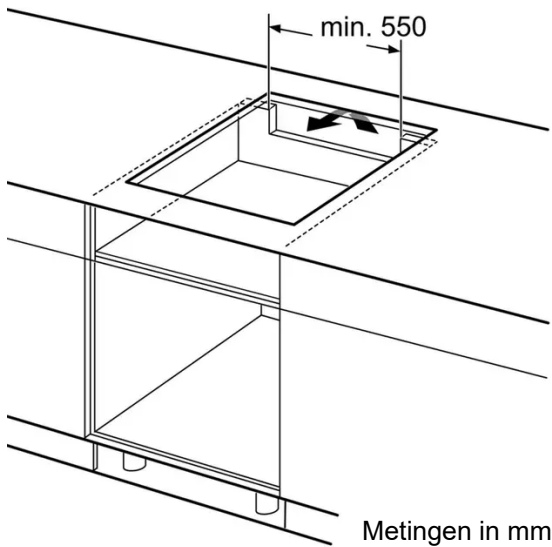
III. Installatie

Een installatielocatie kiezen

Knip het werkblad uit (zie de afmetingen in de afbeelding).
Voor installatie en gebruik moet een minimale opening van 50 mm rond het gat worden gecreëerd.
Het werkblad moet minimaal 5 cm dik zijn. Het werkblad moet van een hittebestendig materiaal zijn, anders kan de warmtestraling van de tafel voor aanzienlijke vervormingen zorgen. Zie onder:



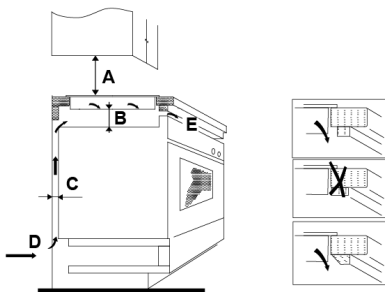
L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
288	520	52	48	268	500	50 mini



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



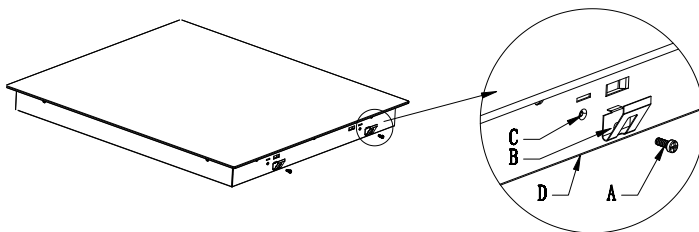
Let op: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kasten erboven is minimaal 760 mm.



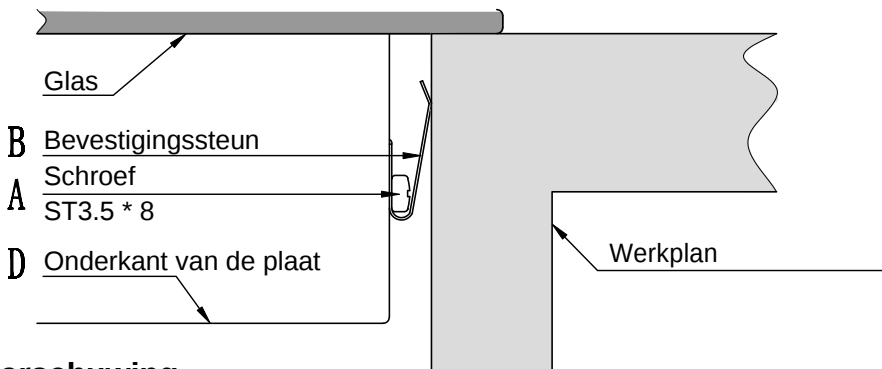
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Voordat u de montagebeugels installeert:

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



A	B	C	D
Schroef	montagebeugel	bevestigingsgat	Onderkant van de plaquette

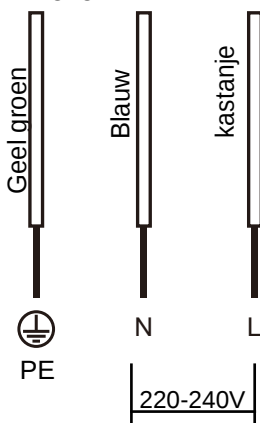


Waarschuwing

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

De kookplaat aansluiten

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



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



**VERWIJDERING: niet doen
gooi dit product niet weg
midden van afval
huisvrouwen doen het niet
niet het sorteerobject
selectief. De collectie van
dit soort afval
behandeling vereist
speciaal.**

Dit apparaat is gemarkeerd als in overeenstemming met de richtlijn Europese 2002/96 / EG met betrekking tot afgedankte apparatuur elektrisch en elektronisch (AEEA). Door dit weg te gooien apparaat op een verantwoorde manier, helpt u voorkomen dat mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en gezondheid van de mens als gevolg van onjuiste verwijdering van dit product.

Dit symbool op het apparaat geeft aan dat het niet mag worden weggegooid met het normale huisvuil. Het moet worden gebracht centrum voor terugwinning en recycling van elektrische apparatuur en elektronisch.

Dit apparaat vereist een speciale verwijdering. Voor meer dan details over de behandeling, inzameling en recycling hiervan product, neem dan contact op met de lokale overheid, de huisvuilophaaldienst in uw gemeente of de winkel.

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

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

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

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

Informatie over huishoudelijke elektrische kookplaten

	Symbol	Waarde	Eenheid
Modelidentificatie		SDV30M	
Plaattype:		kookplaat Vitro-keramiek	
Aantal zones en/of zones van Koken		2	
Verwarmingstechniek (zones en inductiekookplaten, conventionele kookzones, hete borden)	O	Kookzones Vitro-keramiek	cm
Voor kookzones of zones cirkelvormig: oppervlakediameter handig per kookzone elektrisch, afgerond op 5 mm dichterbij		Zone 1: 16.5 Zone 2: 20.0	
Voor kookzones of zones niet-cirkelvormig: diameter van de bruikbare oppervlakte per zone of oppervlakte van elektrisch koken, afgerond op 5 dichtstbijzijnde mm	DE W	- -	cm
Energieverbruik per zone of kookoppervlak, berekend per kg	EC koken elektrisch	Zone 1: 179 Zone 2: 208	Wat / kg
Energieverbruik van de bakplaat, berekend per kg	EG-plaat elektrisch	194	Wat / kg

Las instrucciones de seguridad

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

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

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

Reducir los riesgos

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

Uso y mantenimiento Riesgo de descarga eléctrica

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

Riesgo de salud

- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

Peligro: superficie caliente

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

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

Reducir los riesgos

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

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

Instrucciones de seguridad importantes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Consulte las instrucciones de instalación.

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

El uso de protectores contra incendios inadecuados puede provocar accidentes.

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

Felicidades para la compra de su nuevo plato Cocción vitrocerámica.

Le recomendamos que se tome el tiempo para leer esta Guía del usuario / Manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

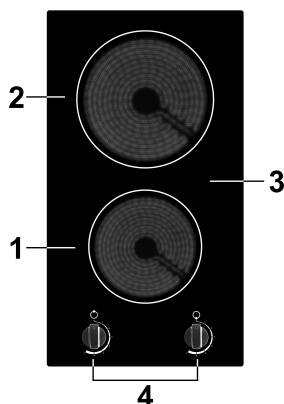
Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este

Manual del propietario / Manual de instalación para referencia futura.

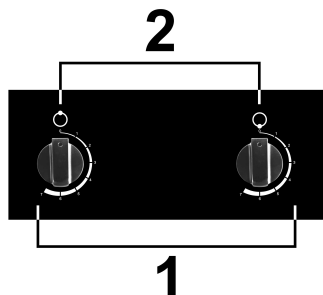
Descripción del producto

Vista superior



- 1. Plato máximo 1200 W
- 2. Plato máximo 1800 W
- 3. Tapa de cerámica
- 4. Panel de control

Panel de control



- 1. Botón de control de nivel
- 2. Indicador de placa iluminada
(indica qué placa está encendida en ese momento)

Información del Producto

Esta placa vitrocerámica se puede adaptar a diferentes tipos de cocción gracias a su resistencia al calentamiento; es un producto de primera elección para cualquier familia moderna.

Principio de funcionamiento

Esta placa de vitrocerámica funciona según el principio de calentamiento por resistencia; la potencia de cocción se ajusta con las perillas de control de potencia.

Antes de usar su placa de cocción por primera vez

Lea las instrucciones de uso, prestando especial atención a la sección 'Advertencias'.

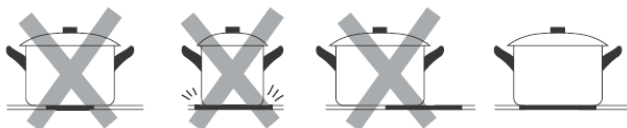
Retirar la película protectora que quede en la placa vitrocerámica.

Que utensilios usar

No utilice utensilios con bordes dentados o con fondo abovedado.



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



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

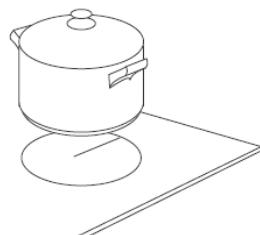


Usando la encimera

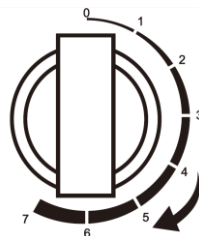
Para empezar a cocinar

1 Coloque un utensilio adecuado sobre la zona de cocción a utilizar.

- La parte inferior del utensilio y la superficie de la encimera deben estar limpias y secas.

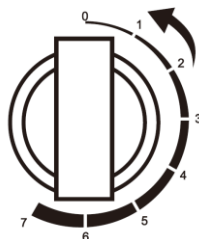


2. Ajuste la potencia de cocción girando el perilla de control de potencia al nivel deseado.



Cuando hayas terminado de cocinar

Apague la superficie de cocción girando la perilla de control de potencia a "0".



Cuidado con las superficies calientes

Aparecerá "H" siempre que una superficie de cocción esté todavía caliente y no debe ser tocado. Esta señal desaparecerá cuando la estufa se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como ahorro de energía si desea calentar otros utensilios, puede utilizar la superficie que aún está caliente.



Guía de cocina



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

Consejos de cocina

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

Cocine a fuego lento, cocine el arroz

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

Dorar un bistec

Para bistecs jugosos y sabrosos:

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

Soplo

1. Elija una sartén grande o un wok plano compatible con placas de vitrocerámica.
2. Prepara todos los ingredientes y utensilios que necesitarás. Este método de cocción es rápido. Si desea cocinar grandes cantidades de alimentos de esta manera, use lotes pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, luego déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes y aún crujientes, baje la temperatura de la bandeja para hornear, luego devuelva la carne y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurar una cocción uniforme.
7. Servir inmediatamente.

I. Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo? ¿O que?	¡Importante!
Profanar vaso diario (huellas dactilares digital, marcas, manchas dejadas por comida no dulce)	1. Pon la encimera apagado. 2. Aplicar un producto a estufa mientras el vaso aun esta caliente (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con paño limpio o con toalla de papel. 4. Reemplazar la encimera bajo presión.	• Cuando la placa está apagada, el El indicador de 'superficie caliente' desaparece pero el plato aún puede estar ¡incendio! Esté muy atento. • Productos de limpieza almohadillas duras / abrasivas y resistentes fregado (especialmente algunos almohadillas de nailon) pueden dejar arañazos en el cristal. Siempre consulte la etiqueta para saber si el producto / tampón el fregado es apropiado o no. • Nunca deje residuos de producto de limpieza en la mesa: manchará el vidrio.

Desbordes, manchas de comida fondue o azúcar endurecido sobre el vidrio.	Estos puntos deben ser eliminado inmediatamente en usando una espátula de sartén, una espátula o raspador de hoja de afeitar destinado a las placas de cocción en cerámica de vidrio; ten cuidado con superficies calientes: 1. Apague la encimera (apagando el enchufe Voltaje). 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio hacia arriba un ángulo de 30 ° y empuje el mancha o residuo a parte fría de la mesa Cocinando. 3. Limpiar la (s) mancha (s) residuos con un paño o toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 del sección 'Suciedad diaria vidrio 'arriba.	• Manchas o residuos de comida derretido o dulce debe eliminarse lo más rápido posible. Si tu dejar adherir o enfriar en el vidrio, pueden volverse muy difíciles para quitar o incluso dañar el vidrio definitivamente. • Reducir el riesgo: cuando el la protección de la hoja está retraída, la hoja está tan afilado como una navaja. Manéjalo con lo más extremo precaución y guárdelo siempre fuera de alcance de los niños.
---	--	--

II. Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Solución
El dispositivo no enciende no.	Ninguna energía.	Compruebe que el dispositivo esté conectado y que está encendido. Puede haber habido un corte en corriendo en casa o en tu distrito. Si el problema persiste veces todos los cheques llevado a cabo, llame a un técnico calificado.
El vidrio está rayado.	Utensilios de cocina en Se utilizaron bordes dentados. Almohadilla o producto abrasivo se ha realizado una limpieza inadecuada usó.	Use utensilios de fondo plano y liso Consulte la sección '¿Qué utensilios usar'. Consulte la sección 'Limpieza y mantenimiento'.

No intente desmontar el dispositivo usted mismo, puede dañar la mesa y ponerse en peligro.

Especificaciones técnicas

Modelo	SDV30M
Platos calientes	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240V ~
Energía eléctrica instalada	2745W-3267W
Dimensiones del producto L × W × H (mm)	288 x 520 x 52
Dimensiones de la ranura A x B (mm)	268 x 500

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

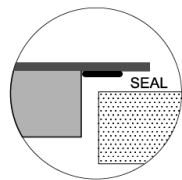
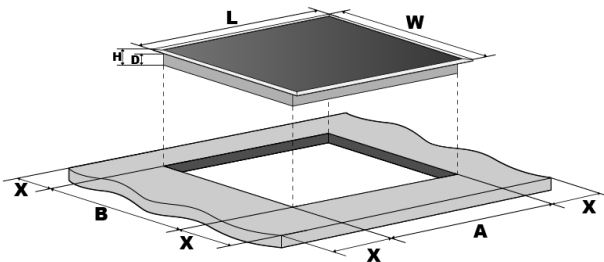
III. Instalación

Elegir una ubicación de instalación

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

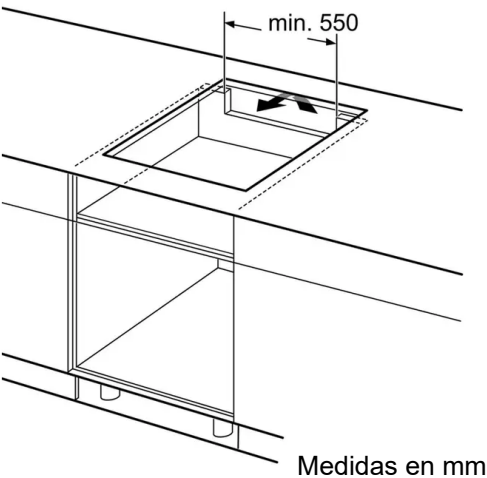
Para la instalación y el uso, se debe crear un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

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



SEAL = SELLO

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

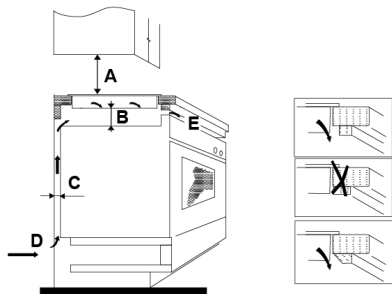


Medidas en mm

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



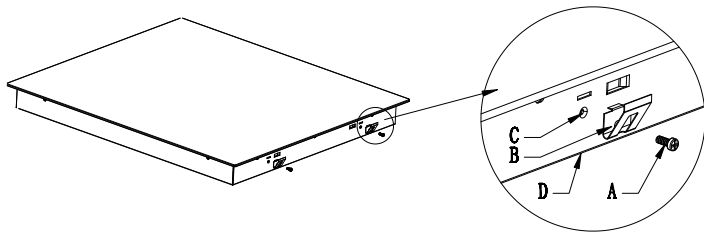
Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y los armarios superiores es de al menos 760 mm.



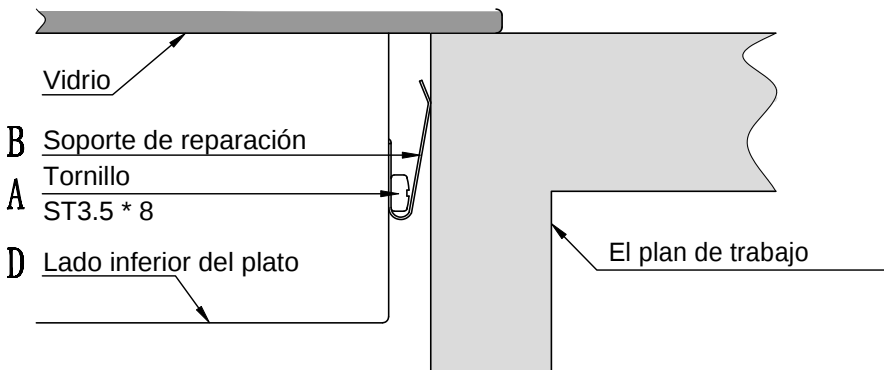
A (mm)	B (mm)	C (milímetro)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

Antes de instalar los soportes de montaje

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



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

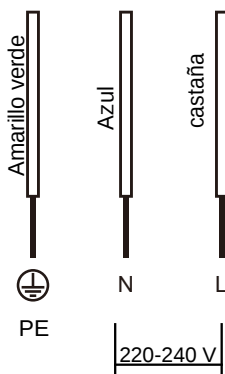


Advertencia

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

Conectando la encimera

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



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



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

Este dispositivo está marcado como que cumple con la directiva 2002/96 / CE europea relativa a los equipos de desecho eléctricos y electrónicos (RAEE). Al descartar este dispositivo de forma responsable, ayudará a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y salud humana, como resultado de la eliminación inadecuada de este producto.

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

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

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

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

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

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

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SDV30M	
Tipo de plato		Superficie de cocción Vitrocerámica	
Número de zonas y / o áreas de Cocinando		2	
Tecnología de calefacción (zonas y zonas de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, platos calientes)		Zonas de cocción Vitrocerámica	
Para zonas o áreas de cocción circular: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrico, redondeado a 5 mm más cerca	Ø	Zona 1: 16,5 Zona 2: 20.0	cm
Para zonas o áreas de cocción no circular: diámetro del superficie útil por zona o área de cocción eléctrica, redondeada a 5 mm más cercano	LOS W	- -	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculada por kg	Cocción EC eléctrico	Zona 1: 179 Zona 2: 208	Wh / kg
Consumo energético del bandeja para hornear, calculada por kg	Placa EC eléctrico	194	Wh / kg

Importado por SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCIA

SCHNEIDER