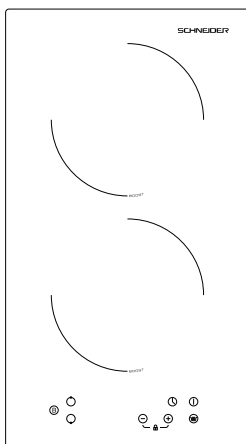


SCHNEIDER

Table de cuisson induction **Induktionskochfeld** **Inductie kookplaat** **Cocina de inducción**



SCDI30N1

Manuel d'instructions

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

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch vor der Verwendung dieses Geräts. Bitte bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

Handleiding

Lees de volgende instructies aandachtig door. Voordat u dit apparaat gebruikt. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Manual de instrucciones

Lea atentamente las siguientes instrucciones. Antes de usar 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 du câblage doit être effectué correctement, la 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 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 et contactez un technicien qualifié.
- Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant 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.
- Toutefois, les personnes ayant un stimulateur cardiaque ou autres implants électriques (tels que les pompes à insuline) doivent consulter leur médecin ou le fabricant de l'implant avant d'utiliser cet appareil afin de s'assurer que leurs implants ne seront pas affectés par le champ électromagnétique.
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner un décès.

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 vitrocéramique 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.

Réduire les risques

- Lorsque le couvercle de sécurité du grattoir pour le nettoyage du verre vitrocéramique est retiré, utilisez-le avec précaution et stockez-le toujours hors de la portée des enfants et en toute sécurité pour éviter des blessures liées à la lame coupante du grattoir.

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

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez. Un débordement provoque de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.
- Ne laissez jamais d'objets ou d'ustensiles sur l'appareil.
- Ne posez pas ou ne laissez pas d'objets magnétiques (par ex. cartes de crédit, cartes mémoire) ou appareils électroniques (par ex. ordinateurs, lecteurs MP3) près de l'appareil, car ils peuvent être affectés par son champ électromagnétique.
- 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 comptez pas sur la fonctionnalité de détection de casserole pour éteindre les zones de cuisson lorsque vous retirez les casseroles.
- 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 et ne faites pas glisser les casseroles sur la surface en verre induction car cela peut rayer le verre.
 - N'utilisez pas de détergents abrasifs ou autres produits ou éponges 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. Eteignez l'appareil et 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.

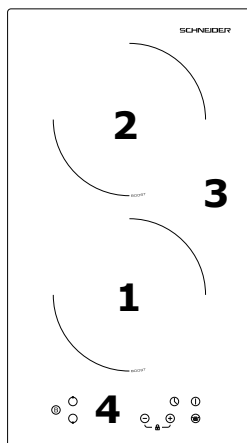
Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

Pour l'installation, veuillez lire la section Installation.

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

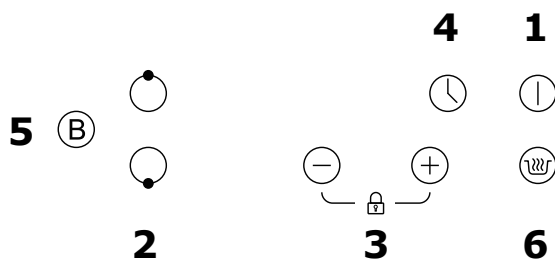
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone 2000 W, en booster 2300 W
2. Zone 1500W, en booster 1800 W
3. Surface verre vitrocéramique
4. Panneau de contrôle

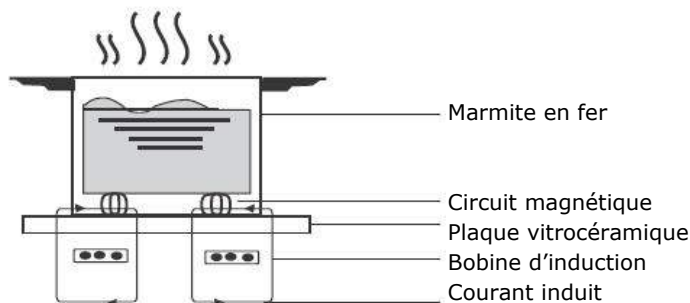
Bandeau de contrôle



1. Touche marche/arrêt
2. Sélection du foyer
3. Réglage de la puissance /Verrouillage du bandeau de commande
4. Minuterie
5. Fonction Boost
6. Maintien au chaud

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson par induction est une technologie de cuisson sécuritaire, avancée, efficace et économique. Elle fonctionne par des champs électromagnétiques produisant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement par le biais de l'échauffement de la surface du verre. La surface de cuisson chauffe uniquement puisque la casserole la réchauffe.



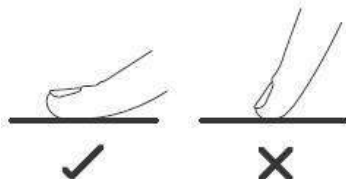
Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

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

Utilisation des touches de commande

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appuyer.
- Utilisez le bout rond de votre doigt, pas à son extrémité.
- Vous entendrez un bip chaque fois qu'un appui est détecté.

- Assurez-vous que les touches de commande soient toujours propres et sèches, et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un chiffon) les couvrant. Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à être détectées.



Choisir le bon ustensile de cuisson



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

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

- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole. S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.



- Si vous n'avez pas d'aimant :

1. Mettez un peu d'eau dans la casserole pour laquelle vous souhaitez vérifier la compatibilité.
2. Si U ne clignote pas et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

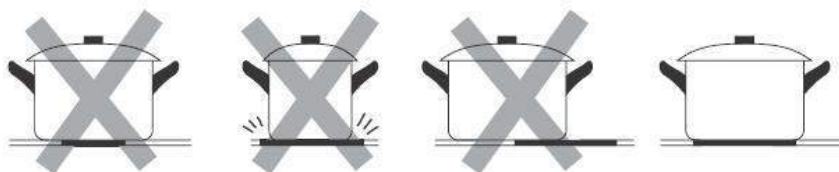
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

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

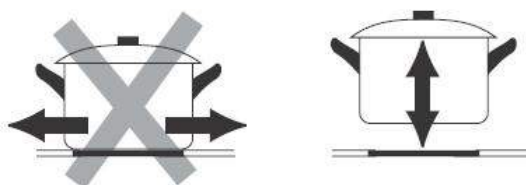


Assurez-vous que le fond de votre casserole soit lisse, repose à plat contre le verre

et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des casseroles dont le diamètre est plus grand que le graphique de la zone sélectionnée. L'utilisation d'une marmite d'une énergie légèrement plus large servira à son maximum d'efficacité. Si vous utilisez une marmite plus petite, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Une marmite de moins de 140 mm pourrait ne pas être détectée par la plaque de cuisson. Centrez toujours votre casserole sur la zone de cuisson.



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



Dimensions des ustensiles de cuisson

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

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson	Minimum (mm)
-----------------	--------------

1, 180mm	120mm
----------	-------

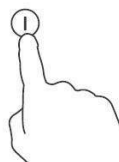
2, 180mm	120mm
----------	-------

Utilisation de votre plaque à induction

Pour démarrer la cuisson

1. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT

Après avoir mis la plaque en marche, un bip sonore sera émis une fois, et " - " ou " - - ", s'affichera indiquant que la plaque à induction est en mode veille.

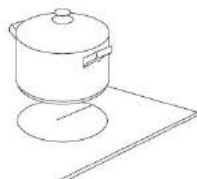


2. Placez une casserole sur la zone de cuisson que vous désirez utiliser.

- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de cuisson soient propres et sèches.

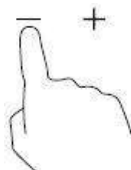


3. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.



4. Sélectionnez un niveau de température avec les boutons de contrôle " - " ou " + ".

- Si vous ne choisissez pas un niveau de température avant 1 minute, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.



• Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.

Si clignote en alternant avec le réglage de température

Cela signifie que:

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

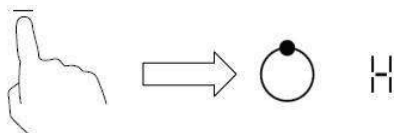
La zone de cuisson ne chauffera pas si un ustensile de cuisson non approprié est placé sur la plaque. L'affichage s'éteindra automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée sur la plaque à induction.

Une fois la cuisson terminée

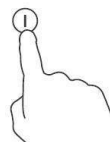
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.



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



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



4. Faites attention aux surfaces chaudes

"H" indique quelle zone de cuisson est encore chaude au toucher. Ce symbole disparaîtra lorsque la surface aura refroidi jusqu'à une température sûre. Cela peut également être utilisé comme une fonction éco-énergétique si vous voulez utiliser de nouveau la plaque de cuisson ; utilisez ainsi la zone de cuisson qui est encore chaude.



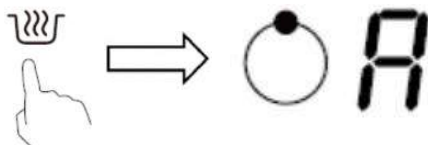
Utilisation du maintien au chaud

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

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



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



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

Utilisation du Booster

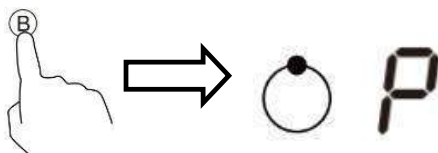
« Boost » est la fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus grande pour une durée de 5 minutes (maximum). Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation du Booster pour une cuisson plus rapide.

1. Appuyez sur la touche de sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez affecter en mode boost, un indicateur à côté de la touche clignote.



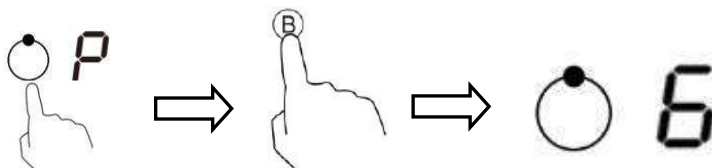
2. Touchez le bouton « Boost », la zone de cuisson commencera à fonctionner en mode Booster. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode « boost ».



3. La puissance « Boost » durera 5 minutes et ensuite la zone retournera à la puissance initiale avant le mode « Boost ».



4. Si vous souhaitez annuler le Booster avant 5 minutes, appuyez sur la touche de sélection de foyer, l'indicateur à côté de la touche clignote. Ensuite, touchez le bouton « Boost ». La puissance de cuisson revient au niveau ajusté avant l'activation de ce mode.



Restrictions lors de l'utilisation

Lorsque le mode boost est activé sur une des zones de cuisson, assurez-vous d'abord que l'autre zone fonctionne au niveau de puissance 5 au maximum. Autrement les symboles "P" et "9" clignotent sur l'écran de la zone sélectionnée et la puissance de cuisson sera automatiquement restreinte sur niveau 9, la puissance max en mode normal.

Verrouillage des commandes

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

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur "+" et "-" simultanément. « Lo » apparaît sur l'indicateur de minuterie.

Pour déverrouiller les commandes

1. Vérifiez que la plaque de cuisson à induction soit allumée.
2. Touchez et maintenez appuyés "+" et "-" simultanément pendant environ 3 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson à induction.

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

Détection de petits objets

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

Protection par arrêt automatique

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

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

Lorsque la marmite est retirée, la plaque à induction arrête de fonctionner immédiatement et s'éteint automatiquement après 2 minutes.



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

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple minuteur sonore. Dans ce cas, le minuteur ne mettra pas en marche une zone de cuisson lorsque le temps réglé est écoulé.
- Vous pouvez le configurer pour activer une zone de cuisson après un temps défini.
- Vous pouvez régler le minuteur jusqu'à 99 minutes.

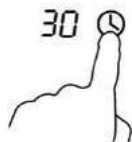
Utilisation du minuteur comme simple rappel

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

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

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

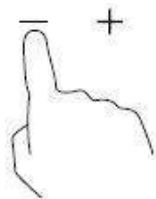
2. Appuyez sur le bouton de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.



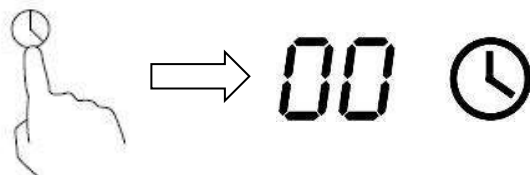
3. Réglez la durée en appuyant sur les boutons de contrôle "+" ou "-" du minuteur.

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

Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour régler par intervalle de 10 minutes.



4. Pour annuler le minuteur en cours, appuyer sur la touche minuterie et "00" s'affichera.



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



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



Réglage du minuteur pour éteindre l'une des zones de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton de sélection de zone de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur



2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



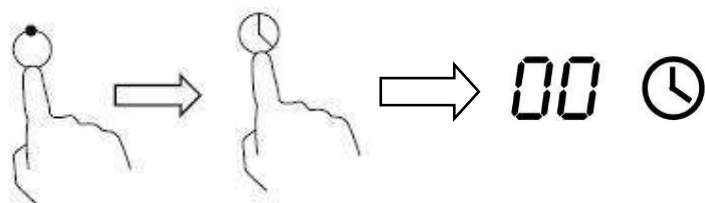
3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur



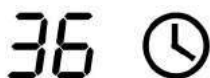
Conseil: Appuyez une fois sur le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur pour augmenter ou diminuer le réglage par intervalle d'une minute.

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

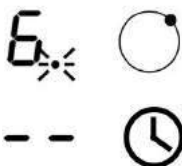
4 Pour annuler le minuteur en cours, appuyer sur la touche de sélection de zone de cuisson concernée puis la touche minuterie et "00" s'affichera.



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



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est affectée au minuteur 6 Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la cuisson de la zone correspondante s'arrêtera automatiquement.



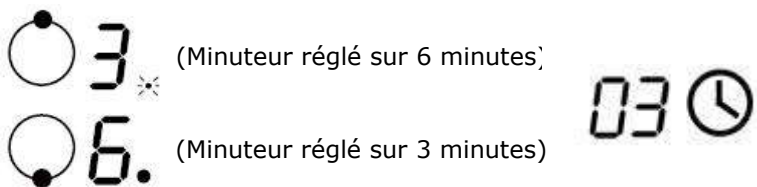
Toute autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle a été mise en marche précédemment.

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

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

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

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



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



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

Consignes de cuisson



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

Conseils pour la cuisson

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

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux :

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

Pour les sautés

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

Réglages de puissance

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

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

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Tous les jours, les	1. Coupez	•Lorsque

salissures sur le verre (traces de doigts, marques, taches laissées par les aliments ou les débordements non sucrés sur le verre) Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)	l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson : 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson 2. Tenez la lame ou	l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et
---	--	---

	l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu. 4. Suivez les étapes 2 à 4« les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus	les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et rangez-la toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes	• La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide

	tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.
--	---	--

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour

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

température élevée.		
Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré à votre plaque à induction s'est mis en route pour empêcher l'électronique de surchauffer. Il peut continuer à tourner même si vous avez éteint la plaque à induction.	Ceci est normal et ne nécessite aucune action. Ne débranchez pas la plaque de cuisson à induction de la prise de courant mural pendant que le ventilateur tourne.
Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole parce qu'elle n'est pas adaptée pour la cuisson par induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou pas correctement centrée sur la zone.	Utilisez des batteries de cuisine pour la cuisson par induction. Voir la section « Choisir le bon ustensile de cuisson ». Centrez la poêle et assurez-vous que sa base correspond à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à	Défaut technique.	Veuillez noter le code de

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

Contrôle et affichage du défaut

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

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation	Vérifiez si la tension

	anormale	d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes courantes.

Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tous dangers et dommages à la plaque de cuisson à induction.

Spécification technique

Plaque de cuisson	SCDI30N1
Zones de cuisson	2 zones
Tension d'alimentation	220-240V~, 50-60Hz
Puissance électrique installée	3000-3800 W
Dimensions L × l × H (mm)	288 X X 60
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	268 X 500

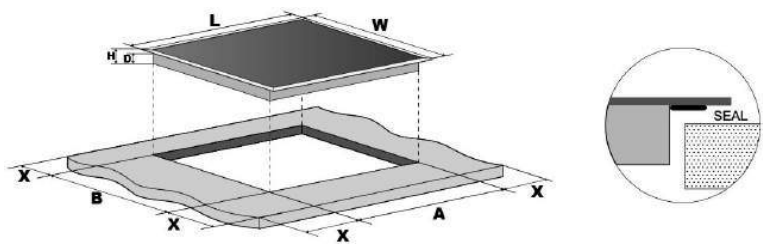
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

Installation

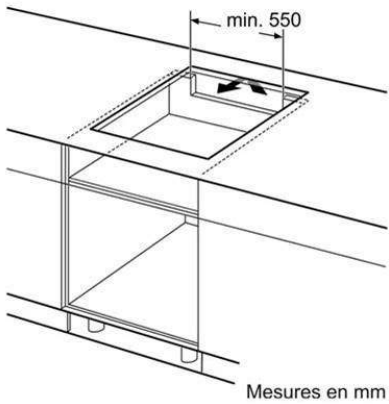
Choix du matériel d'installation

Découpez le plan de travail selon les dimensions indiquées dans le schéma.

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



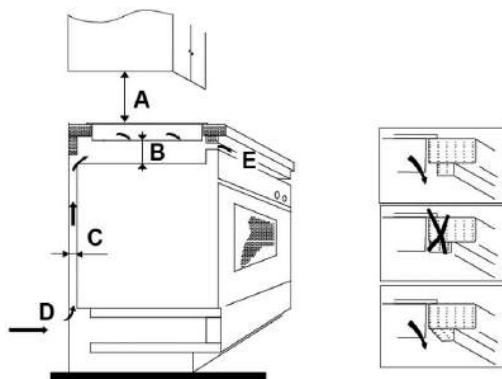
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
288	520	60	56	268	500	50 mini



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



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



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

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

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

• un sectionneur adéquat fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique soit intégré dans le câblage permanent, monté et placé afin de se conformer aux règles d'installation locales et règlements.

Le sectionneur doit être d'un type homologué et fournir une séparation de contact d'entrefer de 3 mm dans tous les pôles (ou tous les conducteurs actifs [phase] si les règles locales de câblage permettent cette variation des exigences)

- le client pourra facilement accéder au sectionneur une fois la plaque de cuisson installée.
- en cas de doute concernant l'installation et les règlements, renseignez-vous auprès des autorités locales.
- vous utilisez des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (par ex. carreaux de céramique) pour les surfaces des murs entourant la zone de cuisson.

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

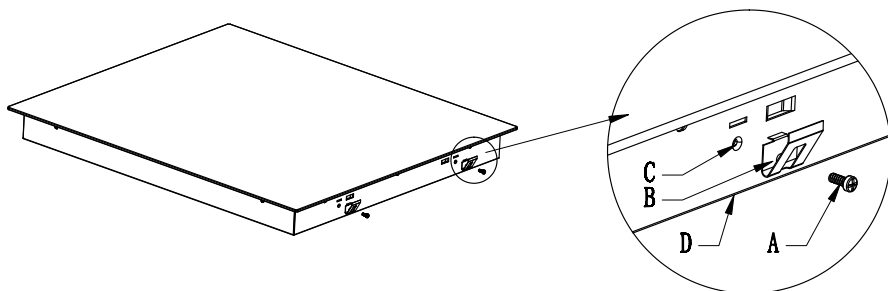
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les pattes de fixation

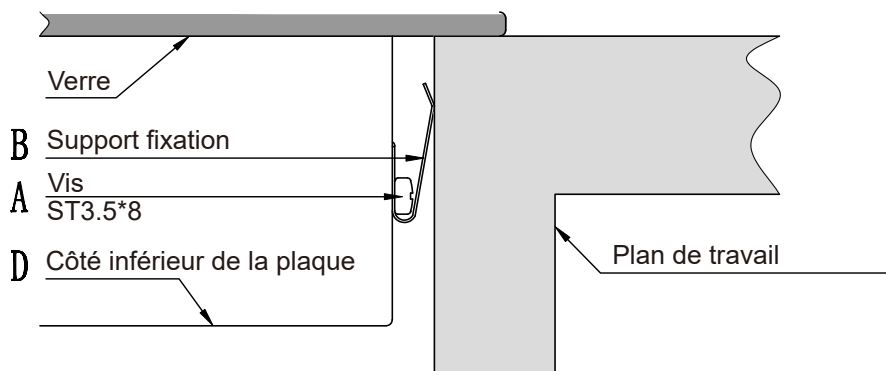
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

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



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



Mises en garde

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel qualifié ou un technicien. Nous avons des professionnels à votre service. N'effectuez jamais l'opération par vous-même.

2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.

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

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

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



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

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

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

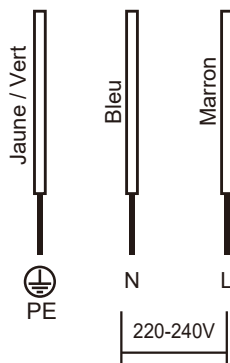
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCDI30N1	
Type de plaque		Induction	
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 par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 18	cm
		Zone 2 : 18	
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 : 192.5 Zone 2 : 187.1	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	189.8	Wh/kg



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

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

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

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

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



FR

Cet appareil se recycle

REPRISE
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER
EN MAGASIN

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



OU



OU



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Service après-vente

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

Sicherheitshinweise

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

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor sie arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Kabelanschluss muss korrekt ausgeführt werden, die Erdung ist unentbehrlich und obligatorisch.
- Veränderungen an der Hausverkabelung dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Seien Sie vorsichtig – die Kanten der Platte sind scharf.

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

Sicherheitshinweise wichtig

- 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 für die Installation des Geräts zuständigen Person mit, da dies Ihre Kosten senken kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß dieser Installationsanleitung installiert 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

Risiko eines elektrischen Schlages

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen Backblech. Sollte das Kochfeld zerbrechen oder splintern, ziehen Sie das Gerät sofort aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
- Trennen Sie das Kochfeld von der Steckdose, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen.
- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

- Personen mit einem Herzschrittmacher oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder den Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht beeinträchtigt werden. durch das elektromagnetische Feld.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Teile außer den

entsprechenden Kochutensilien nicht in Kontakt mit dem Glas. Keramikglas, 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. Stellen Sie sicher, dass die Topfgriffe stehen nicht über andere Kochplatten, die eingeschaltet sind. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Wenn die Abstreifer-Sicherheitsabdeckung zum Reinigen der Glaskeramik entfernt

wird, verwenden Sie sie mit Vorsicht und bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern und sicher auf, um Verletzungen durch die Schneidklinge des Schabers zu vermeiden.

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

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt wenn Sie es verwenden. Ein Überlaufen verursacht Rauch und fettige Rückstände können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Ablage.

- Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Platzieren oder lassen Sie keine magnetischen Gegenstände (zB Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (zB Computer, MP3-Player) in der Nähe des Geräts, da diese durch sein elektromagnetisches Feld beeinflusst werden können.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in dieser Anleitung beschrieben oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.

- Lassen Sie Kinder im Einsatzbereich des Geräts nicht allein oder unbeaufsichtigt.
- Kinder oder Personen mit 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 Geräteteil, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Stellen oder bewegen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld.
- Betreten Sie Ihr Kochfeld nicht.

- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und schieben Sie die Pfannen nicht auf die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuermittel oder andere Scheuermittel oder Schwämme, 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 sind und die damit verbundenen Risiken verstehen .
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Wartung und Reinigung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **VORSICHT:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie **NIEMALS**, ein Feuer mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und

decken Sie die Flamme z. B. 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 spannungsführende Teile schützen.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

WARNUNG: Kochen sollte sein überwacht. Der Kurzzeitgarprozess sollte jederzeit überwacht werden.

WARNUNG: es ist notwendig, diese Tabelle von . zu installieren stabiler Weg, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern. Siehe die Installationsanweisungen.

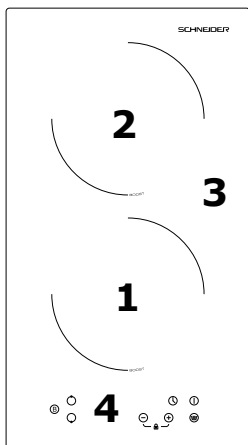
WARNUNG: benutze nur die vom Hersteller des Gargeräts konstruierte oder vom Gerätehersteller in der Gebrauchsanweisung entsprechend gekennzeichnete Feuerschutzvorrichtungen oder die Feuerschutzvorrichtungen für die im Gerät integrierten Kochplatten. Die Verwendung von unsachgemäßem Feuerschutz kann zu Unfällen führen. Dieses Gerät muss unbedingt an eine geerdete Steckdose für die Sicherheit der Benutzer.

Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, dieses Benutzerhandbuch/ Installationshandbuch zu lesen, um die ordnungsgemäße Installation und Bedienung des Geräts zu verstehen.

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

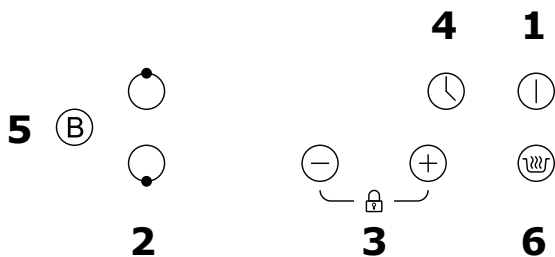
Produktpräsentation

Ansicht von oben



1. 2000 W Zone, 2300 W Booster
2. Zone 1500 W, Booster 1800 W
3. Glaskeramische Oberfläche
4. Bedienfeld

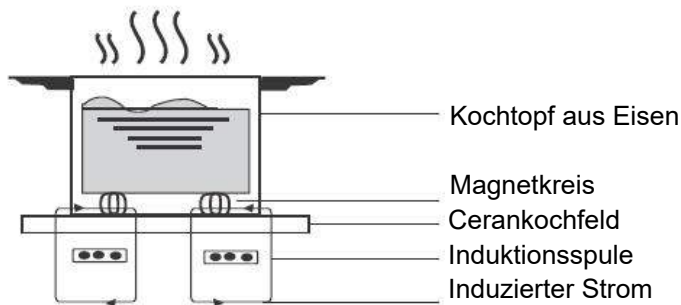
Schalttafel



1. Ein / Aus-Taste
2. Fokus wählen
3. Leistungseinstellung / Sperren des Bedienfelds
4. Timer
5. Boost-Funktion
6. Halten Sie sich warm

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Felder, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Die Kochfläche heizt sich nur auf, weil die Pfanne sie aufheizt.



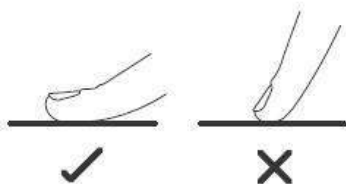
Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie besonders auf die „Sicherheitshinweise“.
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf Ihrem Teller. Induktionskochen.

Verwenden der Steuertasten

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie nicht drücken müssen.
- Verwenden Sie das runde Ende Ihres Fingers, nicht das Ende.
- Sie hören jedes Mal, wenn ein Druck erkannt wird, einen Piepton.

- Stellen Sie sicher, dass die Bedientasten immer sauber und trocken sind und keine Gegenstände (zB Besteck oder Lappen) darauf liegen. Selbst ein dünner Wasserfilm kann die Erkennung von Befehlen erschweren.



Das richtige Kochgeschirr auswählen



- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit geeignetem Boden für Induktion.

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

- Sie können überprüfen, ob Ihr Container geeignet ist, indem Sie der Magnettest. Bewegen Sie einen Magneten auf den Boden des Topfes. Bei Anziehung ist die Pfanne für Induktion geeignet.

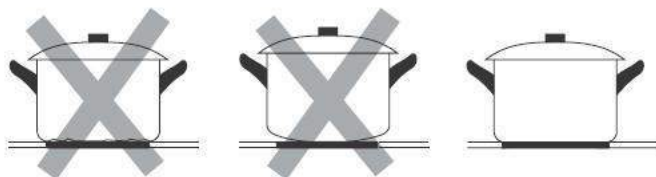


- Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf, dessen Verträglichkeit Sie prüfen möchten.
2. Wenn  das i nicht blinkt und das Wasser aufheizt, ist der Topf geeignet.

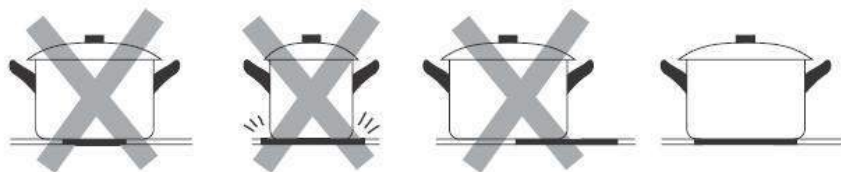
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: Stahl reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetfuß, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

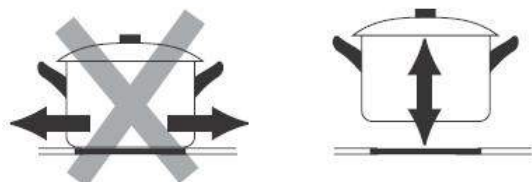


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist und flach am Glas anliegt

und hat die gleiche Größe wie die Kochzone. Verwenden Sie Pfannen mit einem größeren Durchmesser als das Diagramm des ausgewählten Bereichs. Wenn Sie einen Topf mit etwas größerer Energie verwenden, wird die maximale Effizienz erreicht. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz geringer sein als erwartet. Ein Topf unter 140 mm kann vom Kochfeld nicht erkannt werden. Zentrieren Sie Ihre Pfanne immer auf der Kochzone.



Heben Sie die Töpfe immer vom Induktionskochfeld - schieben Sie sie nicht, sonst können sie das Glas zerkratzen.



Maße Kochutensilien

Die Kochzonen sind bis zu einer Grenze, automatisch angepasst an die Pfannendurchmesser. Der Topfboden muss jedoch einen Mindestdurchmesser entsprechend der entsprechenden Kochzone aufweisen. Um die beste Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie den Topf in die Mitte der Kochzone.

Der Bodendurchmesser von Induktionskochgeschirr

Kochzone	Mindestens (mm)
----------	-----------------

1, 180 mm	120mm
-----------	-------

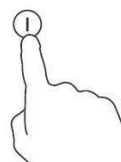
2, 180 mm	120mm
-----------	-------

Verwenden Ihres Induktionskochfelds

Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Drücken Sie den EIN / AUS-Schalter

Nach dem Einschalten des Kochfelds ertönt einmal ein Piepton und im Display wird „-“ oder „- -“ angezeigt, um anzuzeigen, dass sich das Induktionskochfeld im Standby-Modus befindet.

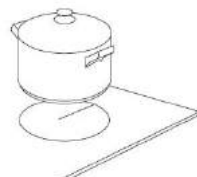


2. Stellen Sie einen Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Kochfläche Kochen sind sauber und trocken.

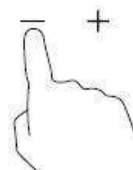


3. Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste und die Anzeige neben der entsprechenden Zone blinkt.



4. Wählen Sie mit den Steuertasten „-“ oder „+“ eine Temperaturstufe aus.

- Wenn Sie keine Temperaturstufe vor 1. wählen Minute stoppt das Induktionskochfeld automatisch.
- Du müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.



- Sie können die Temperaturstufe jederzeit ändern beim Kochen.

Jawoh blinkt abwechselnd mit der Einstellung von Temperatur

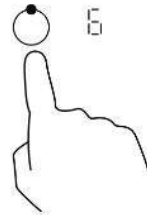
Es bedeutet, dass:

- Sie keinen Topf auf die richtige Kochzone gestellt haben oder
- die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
- Der Topf ist zu klein oder nicht richtig auf der Kochzone zentriert.

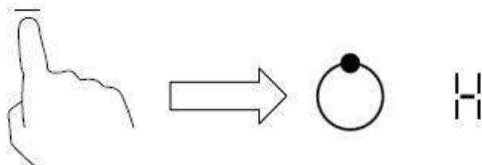
Die Kochzone heizt nicht, wenn das falsche Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird. Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn kein geeigneter Topf auf das Induktionskochfeld gestellt wird.

Wenn das Kochen fertig ist

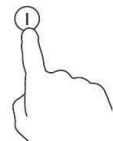
1. Drücken Sie die Auswahl taste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie durch die Einstellungen auf „0“ blättern. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ und dann „H“ anzeigt.



3. Schalten Sie die gesamte Kochstelle durch Drücken von aus.



den EIN/AUS-Schalter.

4. Achten Sie auf heiße Oberflächen

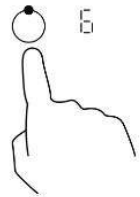
"H" zeigt an, welche Kochzone sich noch heiß anfühlt. Dieses Symbol verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie das Kochfeld wieder benutzen wollen, also die noch heiße Kochzone verwenden.



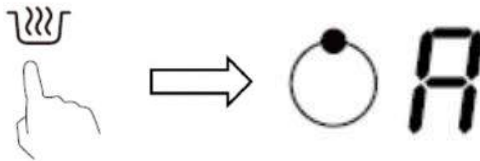
Warmhalten verwenden

Die Warmhaltefunktion hält Speisen warm.

1. Drücken Sie die Auswahlstaste der Kochstelle, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten. Ein Indikator neben



Berühren Sie die Taste  , die Heizungsanzeige zeigt "A" an.



3. Wenn Sie das Warmhalten abbrechen möchten, drücken Sie die Taste

Auswahl der Kochstelle und drücken Sie dann die  . Der Kamin ist auf Einschalttaste „0“.

Verwenden des Boosters

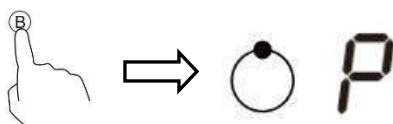
"Boost" ist die Funktion, mit der Sie eine Zone mit höherer Leistung für einen Zeitraum von 5 Minuten (maximal) aufheizen können. So können Sie leistungstärker und schneller kochen.

Verwenden des Boosters für schnelleres Garen.

1. Drücken Sie die Auswahl-taste für die Kochzone, die Sie dem Boost-Modus zuordnen möchten, eine Anzeige neben der Taste blinkt.



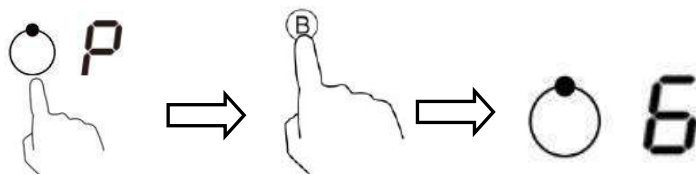
2. Berühren Sie die Schaltfläche „Boost“, die Kochzone beginnt im Booster-Modus zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt "P" an, um anzuzeigen, dass sich die Zone im "Boost"-Modus befindet.



3. Die "Boost"-Leistung dauert 5 Minuten und dann kehrt die Zone zur ursprünglichen Leistung vor dem "Boost"-Modus zurück.



4. Wenn Sie den Booster vor 5 Minuten abbrechen möchten, drücken Sie die Kochstellenauswahl-taste, die Anzeige neben der Taste blinkt. Tippen Sie dann auf die Schaltfläche "Boost". Die Kochleistung kehrt auf das Niveau zurück, das vor der Aktivierung dieses Modus eingestellt wurde.



Nutzungsbeschränkungen

Wenn der Boost-Modus auf einer der Kochzonen aktiviert ist, vergewissern Sie sich zuerst, dass die andere Zone mit maximaler Leistungsstufe 5 arbeitet. Andernfalls blinken die Symbole "P" und "9" auf dem Bildschirm der ausgewählten Zone und die Kochleistung wird automatisch auf Stufe 9 begrenzt werden, die maximale Leistung im normalen Modus.

Kontrollsperr

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (zB versehentliches Einschalten der Kochzonen durch Kinder).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Drücken Sie gleichzeitig „+“ und „-“. „Lo“ erscheint auf der Timer-Anzeige.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld eingeschaltet ist
2. Berühren und halten Sie „+“ und „-“ gleichzeitig für ca. 3 Sekunden
3. Jetzt können Sie Ihr Induktionskochfeld verwenden

 Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit dem EIN / AUS-Regler ausschalten, müssen das Kochfeld jedoch vor dem nächsten Gebrauch entriegeln.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie „+“ und „-“ gleichzeitig für ca. 3 Sekunden.
3. Jetzt können Sie Ihr Induktionskochfeld verwenden.



Wenn das Kochfeld gesperrt ist, sind alle Bedienelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall jederzeit mit dem EIN / AUS-Regler ausschalten, müssen das Kochfeld jedoch vor dem nächsten Gebrauch entriegeln.

Erkennung kleiner Objekte

Wenn die Größe einer Pfanne ungeeignet ist oder die Pfanne nicht magnetisch ist (zB Aluminium) oder andere Kleinteile (zB Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Teller liegen gelassen wurden, geht das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Der Lüfter hält das Gerät wieder 1. im Leerlauf Minute.

Automatischer Abschaltschutz

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch ab, wenn Sie vergessen, die Kochfelder auszuschalten. Die Standardbetriebszeit für die verschiedenen Leistungsstufen ist in der nachstehenden Tabelle angegeben:

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

Die Abschaltautomatik ist eine Sicherheitsschutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Es schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, die Kochfelder auszuschalten. Die Standardbetriebszeiten für die verschiedenen Leistungsstufen sind in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:



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

Verwenden des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als einfachen Ton-Timer verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der eingestellten Zeit keine Kochzone ein.
- Sie können es so konfigurieren, dass eine Kochzone nach einer definierten Zeit aktiviert wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwenden des Timers als einfache Erinnerung

Wenn Sie keine Kochzone auswählen

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

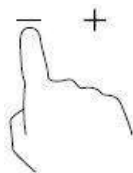
Hinweis: Sie können den Erinnerungstimer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

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

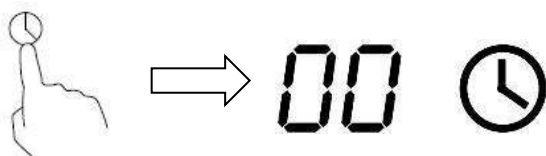


3. Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Tasten "+" oder "-" auf dem Timer ein.

Tipp: Drücken Sie die "+"- oder "-"-Taste des Timers einmal, um die Einstellung in Minutenschritten zu erhöhen oder zu verringern. Halten Sie die Steuertaste "+" oder "-" gedrückt, um in 10-Minuten-Intervallen einstellen.



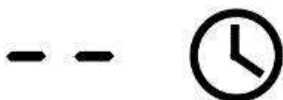
4. Um den aktuellen Timer abzurechnen, drücken Sie die Timer-Taste und „00“ wird angezeigt.



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



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



Timer einstellen, um eine der Kochzonen auszuschalten

Einstellen der Kochzonen zur Aktivierung dieser Funktion:

1 Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste, auf der Sie den Timer einstellen möchten

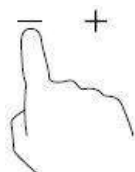


2 Drücken Sie die Timer-Bedientasten, die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und „30“ wird angezeigt.

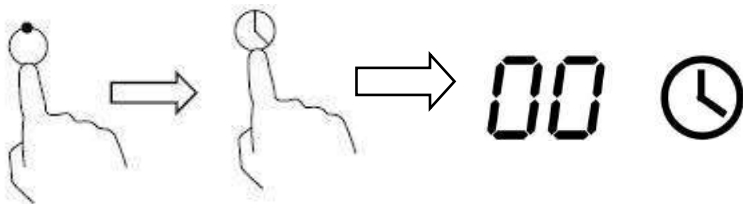


3 Stellen Sie die gewünschte Dauer mit den Timer-Steuerungstasten ein Tipp: Drücken Sie die Timer-Taste „+“ oder „-“ einmal, um die Einstellung in Minutenintervallen zu erhöhen oder zu verringern.

Halten Sie die „+“ oder „-“ Timer-Steuerungstaste gedrückt, um die Einstellung in 10-Minuten-Intervallen zu verringern oder zu erhöhen.



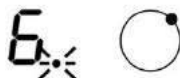
4. Um den laufenden Timer abzubrechen, drücken Sie die entsprechende Kochzonen-Wahltaste und dann die Timer-Taste; "00" wird angezeigt.



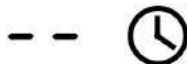
5. Wenn die Zeit eingestellt ist, startet der Timer sofort runterzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone dem Timer zugewiesen ist



6. Wenn die Timerzeit abgelaufen ist, stoppt das Kochen der entsprechenden Zone automatisch.



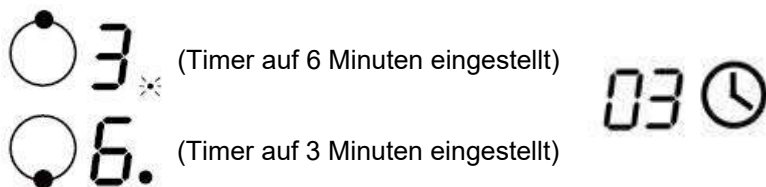
 Jede andere Kochzone arbeitet weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.

Einstellen des Timers, um mehr als eine Kochzone auszuschalten

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.

(Wenn zum Beispiel der Timer für Zone 2 auf 3 Minuten und auf 6 Minuten eingestellt ist für Zone 1 zeigt die Timer-Anzeige "3") an.

HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsstufenanzeige zeigt den Count-down für die betroffene Kochzone an.
Wenn Sie den Timer für eine andere Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie die entsprechende Kochstellen-Bedientaste. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Nach Ablauf der Timerzeit wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



HINWEIS: Wenn Sie die eingestellte Zeit des Timers ändern möchten, während er gestartet wurde, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Koch Anleitung



Seien Sie beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen, insbesondere wenn Sie die Boost-Funktion verwenden. Bei extrem hohen Temperaturen entzünden sich Öle und Fette spontan, was eine ernsthafte Brandgefahr darstellt.

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels verkürzt die Garzeit und spart Energie durch Wärmespeicherung.
- Reduzieren Sie die Flüssigkeits- oder Fettmenge, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Garen bei hoher Temperatur und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speisen wieder erhitzt werden.

Niedrige Hitze, Reiskochen

- Das Köcheln erfolgt unter dem Siedepunkt, etwa 85°C, wenn die Bläschen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlichen, zarten Suppen und Eintöpfen, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu verkochen. Sie sollten auch die Saucen auf Eibasis kochen und sie unter dem Siedepunkt eindicken.
- Einige Aufgaben, einschließlich des Kochens von Reis nach der Absorptionsmethode, erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung als die niedrigste Einstellung, um sicherzustellen, dass das Essen innerhalb der empfohlenen Zeit richtig gegart wird.

Steaks scharf anbraten

So kochen Sie leckere saftige Steaks:

1. Legen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Eine Bratpfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Zeit kann von etwa 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücke auf das Steak, um zu messen, wie gegart es ist – je fester es aussieht, desto "schöner" wird es.
5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einer heißen Platte ruhen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Für die Pfannengerichte

1. Wählen Sie einen induktionsfähigen Wok mit flachem Boden oder eine große Pfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Ausrüstung vor. Das Anbraten von Speisen Um den laufenden Timer abzurechnen, drücken Sie die entsprechende Kochzonen-Wahltaste und dann die Timer-Taste; "00" wird angezeigt. sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen müssen, kochen Sie das Essen in mehreren kleineren Mengen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Alle Fleischstücke zuerst garen, beiseite stellen und warm halten.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn es heiß, aber noch knusprig ist, die Kochzone auf eine niedrigere Stufe stellen, das Fleisch in die Pfanne wenden und Ihre Sauce hinzufügen.
6. Mischen Sie die Zutaten vorsichtig, um sicherzustellen, dass sie im Inneren erhitzt werden.
7. Sofort servieren.

Energieeinstellungen

Die folgenden Parameter sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionskochfeld, um die Einstellungen, die am besten zu dir passen.

Einstellung Energie	Passend für
1-2	• Aufwärmen kleiner Mengen empfindlicher Lebensmittel • Schokolade, Butter und Lebensmittel schnell verbrennen • sanftes Köcheln • langsame Erwärmung
3-4	• Aufwärmen • schnell köcheln • Reis kochen
5-6	• Crepes
7-8	• blasen • Nudeln kochen
9	• pfannenrühren • greifen • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen

Instandhaltung und Reinigung

Was ?	Wie?	Wichtig!
Jeden Tag, das	1. Schneiden	• Wann

Schmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Abdrücke, Flecken von verschütteten Lebensmitteln oder Nicht-Zucker auf dem Glas) Lebensmittel oder ungesüßte Flecken auf dem Glas). (z. B. Fondant, und heißer Zucker auf dem Glas)	die Stromzufuhr zum Kochfeld. 2. Tragen Sie einen Kochfeldreiniger auf, solange das Glas noch heiß ist (aber nicht brennt!). Kochfeldreiniger, solange das Glas noch heiß ist (aber nicht brennt!) 3. Abspülen und mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abwischen. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Entfernen Sie den Schmutz sofort mit einer Scheibe Brot, einem Messer oder einer für Glas-Induktionskochfelder geeigneten Rasierklinge, aber achten Sie auf die heißen Oberflächen der Kochzone: 1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Halten Sie die Klinge oder	l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyeur sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et
---	---	---

	Schieben Sie das Kochgeschirr in einem Winkel von 30° auf die kalte Oberfläche des Kochfeldes und schaben Sie verschütteten Schmutz oder Flüssigkeit ab. 3. 3. wischen Sie Verschmutzungen oder Verschüttungen mit einem Papier- oder Stoffhandtuch auf. 4. Führen Sie die Schritte 2 bis 4 "Alltägliche Verschmutzung von Glas" aus.	süße Lebensmittel oder verschüttete Flüssigkeiten so schnell wie möglich entfernen. Wenn Sie Wenn sie auf dem Glas abkühlen, können sie schwer zu entfernen sein oder sogar die Glasoberfläche dauerhaft beschädigen. Oberfläche des Glases. • Verringern Sie das Risiko: Wenn die Sicherheitskappe eingezogen ist, ist die Klinge des Abstreifers scharf. Verwenden Sie es mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie es stets sicher und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Übergreifen auf Touch-Bedienelemente	1. Schalten Sie die Stromversorgung des Kochfeldes aus. 2. Nehmen Sie das verschüttete Wasser auf. 3. Wischen Sie die Oberfläche der Bedienelemente ab	• Das Kochfeld kann piepsen und sich ausschalten und die Bedientasten funktionieren möglicherweise nicht bei Vorhandensein von Flüssigkeit

	mit einem sauberen, feuchten Tuch oder Schwamm. 4. Wischen Sie die Stelle mit einem Papierhandtuch vollständig trocken. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	darauf. Wischen Sie unbedingt die Oberfläche der Oberfläche der Touch Controls, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.
--	---	---

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	DasWas ist zu tun
Die Induktion Induktion nicht eingeschaltet werden. an.	Keine Stromzufuhr.	Vergewissern Sie sich, dass der Induktionsherd an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Steuertasten reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Schalten Sie die Steuerung frei. Siehe den Abschnitt "Verwendung des Induktionskochfelds" für

		Anweisungen bekommen.
Die Aufträge taktile sind schwierig zu verwenden.	Es kann sich ein leichter Wasserfilm auf der bestellungen oder du beim Berühren der Bedienelemente möglicherweise Ihre Fingerspitze verwendet haben.	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Touch-Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der runden Fingerspitze.
Das Glas ist gestreift.	Grobkantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe "Wie Sie das richtige Kochgeschirr auswählen ». Siehe "Pflege und Reinigung ».
Etwas Pfannen machen Geräusche von Knistern oder Klicks.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen).	Dies ist bei Küchenutensilien normal und stellt keinen Fehler dar.
Der Teller Induktion macht a geringes Rauschen von Summen wann ist es gewohnt a Einstellung	Das liegt an der Kochtechnik durch Induktion.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder verschwinden vollständig, wenn Sie die Kochstufe verringern.

Temperatur hoch.		
Lüftergeräusch vom Induktionsherd. Induktionskochfeld.	Ein in den Induktionsherd eingebautes Gebläse verhindert, dass die Elektronik überhitzt. Das Induktionskochfeld hat zu laufen begonnen, um eine Überhitzung der Elektronik zu vermeiden. Sie kann weiterlaufen, auch wenn Sie die Induktion ausgeschaltet haben Induktionskochfeld.	Dies ist normal und erfordert keine Aktion. Ziehen Sie das Induktionskochfeld nicht aus der Steckdose während der Lüfter läuft.
Die Pfannen werden nicht heiß und werden auf dem Display angezeigt.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie nicht für das Induktionskochen geeignet ist. Induktionskochen. Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erkennen, weil sie zu klein für die Kochzone ist oder nicht richtig auf der Zone zentriert ist.	Verwenden Sie Kochgeschirr für das Induktionskochen. Siehe den Abschnitt «Auswahl des richtigen Kochgeschirrs». Zentrieren Sie die Pfanne und achten Sie darauf, dass der Boden der Größe der Kochstelle entspricht.
Der Teller	Technischer Fehler.	Bitte Code beachten

Induktion oder a Kochzone ausgeschaltet von sich selbst aus Weg unerwartet, a Piepton ertönt und ein Fehlercode wird angezeigt (allgemein abwechselnd mit ein oder zwei Zahlen in die Anzeige des Timers Kochen)		den Buchstaben- und Zahlenfehler, ziehen Sie den Stecker des Induktionskochfelds aus der Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
--	--	---

Fehlerprüfung und Anzeige

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

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun?
F3 / F4	Temperatursensor des Ausfall der Induktionsspule	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
F9/FA	Temperatursensor des Ausfall eines IGBT-Moduls.	Bitte wenden Sie sich an den Anbieter.
E1/E2	Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Spannung

	abnormal	Leistung ist normal. Einschalten, nachdem die Stromversorgung normal ist.
E3	Hohe Temperatur von Temperatursensor der Induktionsspule	Bitte kontaktieren Sie den Lieferanten.
E5	Hohe Temperatur von Temperatursensor eines IGBT- Moduls	Starten Sie neu, wenn die Kochstelle abgekühlt ist.

Das Obige bezieht sich auf die Bewertung und Inspektion von häufigen Fehlern.

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

Technische Daten

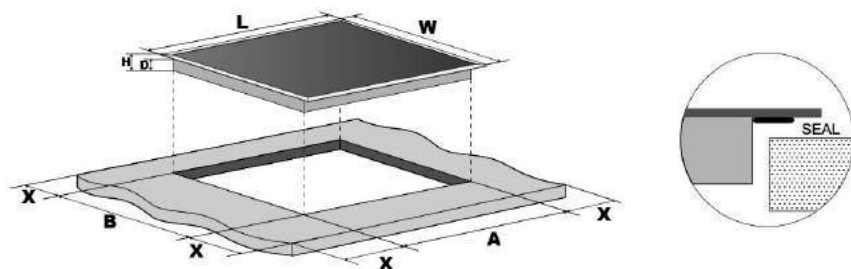
Backblech	SCDI30N1
Kochzonen	2 Bereiche
Versorgungsspannung	220-240V~, 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	3000-3800 W
Abmessungen L x I x H (mm)	288 X 520 X60
Einbaumaße A x B (mm)	268 X 500

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

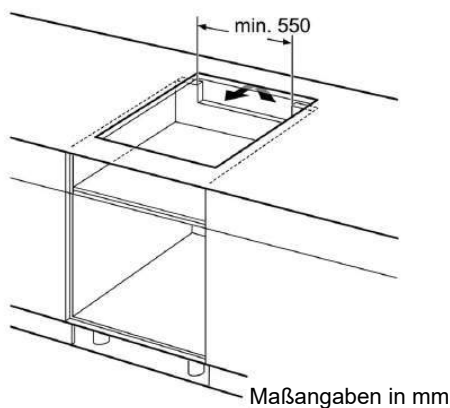
Installation

Wahl des Installationsmaterials

Schneiden Sie die Arbeitsplatte gemäß den in der Abbildung gezeigten Maßen aus. Für die Installation und Verwendung sollte ein Mindestabstand von 5 cm um den Ausschnitt eingehalten werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mehr als 30 mm beträgt. Bitte wählen Sie hitzebeständige Materialien für die Arbeitsplatte, um Verformungen durch Strahlung von zu vermeiden Hitze von der Kochplatte. Wie unten angegeben:



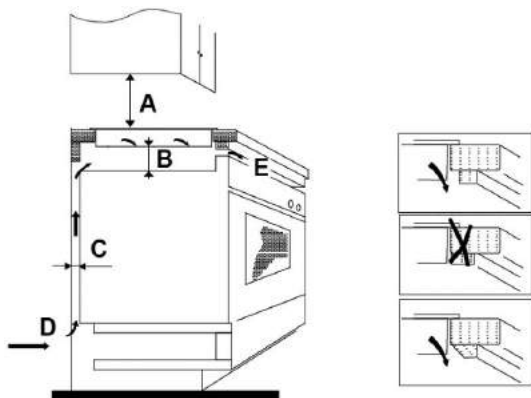
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
288	520	60	56	268	500	50 mini



Auf alle Fälle, stellen Sie sicher, dass die Kochen mit Induktion ist gut belüftet werden und Luftein- und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie nachfolgend dargestellt:



Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



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

Vergewissern Sie sich vor der Installation des Kochfelds, dass

- die Arbeitsplatte quadratisch und eben ist und keines der Konstruktionselemente die erforderlichen Freiräume beeinträchtigt
- die Arbeitsplatte ist aus hitzebeständigem Material
- Wird die Platte über einem Backofen installiert, verfügt der Backofen über ein integriertes Kühlgebläse
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt
- Ein geeigneter Trennschalter zur vollständigen Trennung der elektrischen Versorgung ist in die Festverkabelung integriert, montiert und platziert, um den örtlichen Installationsvorschriften und -vorschriften zu entsprechen.

Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Kontaktabstand von 3 mm in allen Polen aufweisen (oder in allen stromführenden [Phasen]- Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese unterschiedlichen Anforderungen zulassen).

- der Kunde kann leicht auf den Trennschalter zugreifen, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist Eingerichtet.

- Bei Zweifeln bezüglich Installation und Vorschriften wenden Sie sich an die örtlichen Behörden.
- Sie für die Wandflächen rund um die Kochzone hitzebeständige und pflegeleichte Oberflächen (zB Keramikfliesen) verwenden.

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

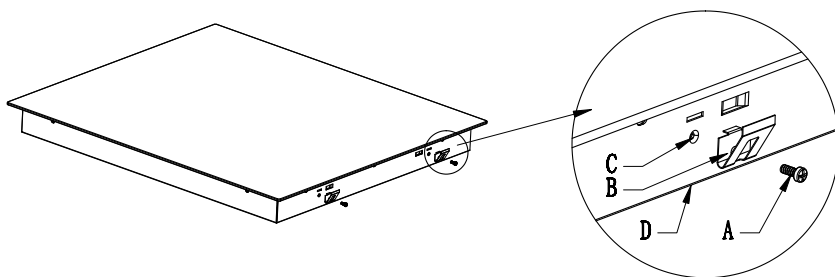
- das Netzkabel nicht durch die Schranktüren zugänglich ist oder Schubladen
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Schanks zum Boden des Kochfelds strömt
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Stauraum montiert, wird unter dem Kochfeldboden eine Wärmeschutzwand installiert
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

Vor dem Anbringen der Klammern

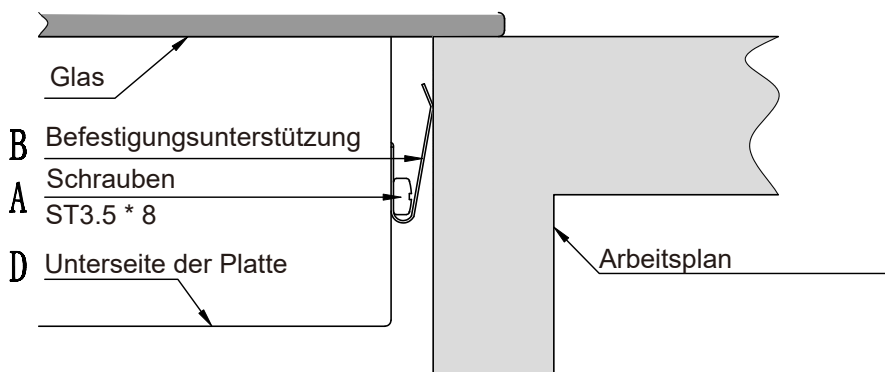
Das Gerät sollte auf eine ebene, glatte Oberfläche gestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Drücken Sie die Bedienelemente, die aus dem Kochfeld herausragen, nicht mit Gewalt.

Einstellen der Standposition

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Montage mit 4 an der Unterseite des Kochfelds angeschraubten Halterungen an der Arbeitsplatte (siehe Abbildung).



A	B	C	D
Schraube	Stützenbefestigung	Befestigungsbohrung	Untere Seite der Platte



Warnungen

1. Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder einem Techniker installiert werden. Wir haben Profis zu Ihren Diensten. Führen Sie den Vorgang niemals selbst durch.
2. Das Kochfeld sollte nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Trockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfelds beschädigen.
3. Das Induktionskochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeableitung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand über der Plattenoberfläche und die Einbettungsmaterialien müssen hitzebeständig sein.

Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an



Dieses Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an die Steckdose anschließen, prüfen Sie, ob:

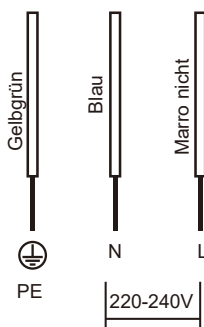
1. Die Innenverkabelung ist für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet.
2. die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Abschnitte der Stromversorgungskabel halten der auf dem Typenschild angegebenen Belastung stand.

Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Steckvorrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Innenraumverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden.

Die Stromversorgung muss gemäß der entsprechenden Norm oder ein einpoliger Schutzschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist abgebildet unter.



- wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, die Operation muss vom Bevollmächtigten des After-Sales-Service mit speziellen Werkzeugen zur Unfallverhütung.
- wenn das Gerät direkt an die Netz muss ein allpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass a korrekter elektrischer Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- das Kabel darf nicht geknickt werden oder Komprese.
- das Kabel muss regelmäßig überprüft werden und durch zugelassene Elektriker ersetzt.

Informationen zu Haushaltskochplatten elektrisch

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SCDI30N1	
Plattentyp		Induktion	
Anzahl Kochzonen und / oder Bereiche		2	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und-flächen, konventionelle Kochzonen, Elektrokochfelder)		Zonen kochen von Induktion	
Bei kreisrunden Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der	Ö	Zone 1: 18	cm
Nutzfläche pro Kochzone elektrisch, auf 5 mm . gerundet		Zone 2: 18	
Bei nicht kreisrunden Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der Nutzfläche pro Elektrokochzone oder Fläche, auf 5 mm . gerundet	DAS W	-- --	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich, berechnet pro kg	EC Kochen elektrisch	Zone 1: 192,5 Zone 2: 187,1	Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC Plakette elektrisch	189,8	Wh / kg



Entsorgung:
Werfen Sie dieses
Gerät nicht in den
Hausmüll.
Die Sammlung
solcher Abfälle ist
erledigt getrennt
weil a
Sonderbehandlun
g ist notwendig.

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronikschrott (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, potenzielle negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch unsachgemäße Handhabung von Abfällen dieses Produkts entstehen können.

Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Es muss an der Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten zurückgegeben werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Verwertung und zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihr Recyclingzentrum oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen zur Behandlung, Genesung und Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr Rathaus, Ihr Recyclingzentrum oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons.

Lees dit alstublieft

Informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

installatie

Risico op elektrische schok

- Trek de stekker uit het stopcontact voordat u

Voer er werkzaamheden of onderhoud aan uit.

- De kabelverbinding moet correct worden uitgevoerd, de aarding is onmisbaar en verplicht.
- Wijzigingen in de Huisbekabeling mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van deze instructie kan elektrische schokken of de dood tot gevolg hebben.

Verminder de risico's

- Wees voorzichtig - de randen van de plaat zijn scherp.

- Als u niet voorzichtig te werk gaat, kan dit leiden tot verwondingen of snijwonden.

Veiligheidsinformatie belangrijk

- Lees deze instructies aandachtig door voordat u deze apparatuur installeert of gebruikt.
- Er mogen op geen enkel moment ontvlambare materialen of producten op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie a.u.b. door aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, dit kan uw kosten verlagen.
- Om gevaren te vermijden, moet: dit apparaat moet worden geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- Deze apparatuur moet worden aangesloten op een circuit dat een stroomonderbreker bevat die zorgt voor volledige ontkoppeling van de Stroomvoorziening maakt het mogelijk.
- Onjuiste installatie van het apparaat kan resulteren in

Garantie of Aansprakelijkheidsclaims vervallen.

Gebruik en onderhoud

Risico op elektrische schok

- Kook niet op een gebroken of gebarsten bakplaat. Mocht de kookplaat breken of splinter, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Haal de kookplaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Het niet naleven van deze instructie kan leiden tot een elektrische Veroorzaak een schok of de dood.
- Dit apparaat voldoet aan elektromagnetische Veiligheidsnormen.

- Personen met een pacemaker of ander elektrisch implantaat (zoals een insulinepomp) dienen echter hun arts of de fabrikant van het implantaat te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

raadplegen om er zeker van te zijn dat hun implantaten dat niet zijn worden beïnvloed. door het elektromagnetische veld.

- Het niet opvolgen van deze instructie kan de dood tot gevolg hebben.

Gevaar: heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of andere delen apart van de

het bijbehorende kookgerei niet in contact komt met het glas.

Keramisch glas 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.
- Potgrepen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pan niet boven andere ingeschakelde kookplaten staan. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet naleven van deze instructie kan brandwonden tot gevolg hebben.

Verminder de risico's

- Wanneer de wisserbeschermer verwijderd om het glaskeramiek schoon te maken gebruik ze met de nodige

voorzichtigheid en houd ze buiten het bereik van kinderen en veilig om letsel door de Vermijd het snijblad van de schraper.

- Als u niet voorzichtig te werk gaat, kan dit leiden tot verwondingen of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Overloop veroorzaakt rook en vettige resten kunnen ontbranden.
- Gebruik uw apparaat nooit als werkblad of plank.
- Laat geen voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.

- Plaats of laat geen magnetische voorwerpen (bijv. creditcards, geheugenkaarten) of elektronische apparaten (bijv. computers, mp3-spelers) in de buurt van het apparaat, aangezien deze door elektromagnetisch veld kan worden beïnvloed.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat om zoals beschreven in deze handleiding of erop zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die van belang kunnen zijn voor kinderen Kasten boven het apparaat. Kinderen, die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen in het actiegebied het apparaat alleen of zonder toezicht.

- Kinderen of personen met een handi-cap die hun vermogen om het apparaat te gebruiken beperken, moeten worden vergezeld door een verantwoordelijke en deskundige persoon die hen instructies zal geven over het gebruik ervan. De trainer moet er zeker van zijn 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 duw de pannen niet op de Inductie glasoppervlak omdat dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik om uw . schoon te maken
Gebruik geen schuurmiddelen of andere schuurmiddelen of sponzen op de kookplaat, deze kunnen krassen op het inductieglas veroorzaken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden verkregen bij de fabrikant, zijn klantenservice of iets dergelijks gekwalificeerde personen om gevaar te vermijden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze constant onder toezicht staan.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder Jaren en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of onervaren en onwetende personen als ze onder toezicht staan of getraind zijn in het veilige gebruik van het apparaat en ermee vertrouwd zijn

Begrijp de bijbehorende risico's.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Onderhoud en reiniging zijn toegestaan niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- LET OP: koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand met water te blussen. Schakel het apparaat uit en bedek de vlam b.v. B. met een deksel of een deken.

- **LET OP:** Brandgevaar: Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak Als er scheuren zijn, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van een Vermijd elektrische schokken bij het werken met glaskeramische kookplaten of soortgelijke materialen die: Bescherm delen onder spanning.
- Gebruik geen stoomreiniger.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een aparte timer Afstandsbedieningssysteem aanwezig.

WAARSCHUWING: Koken moet onder toezicht staan. Het kookproces op korte termijn moet te allen tijde worden gecontroleerd.

WAARSCHUWING: het is noodzakelijk om deze tabel te gebruiken vanaf. om een stabielere manier te installeren om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Zie de Installatie instructies.

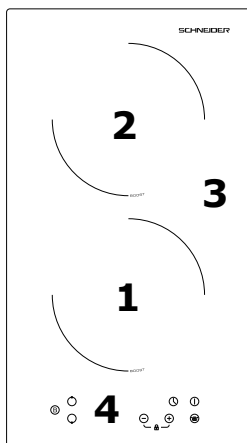
WAARSCHUWING: gebruik alleen de instructies die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of door de fabrikant van het toestel geschikt gemarkeerde brandbeveiligingsinrichtingen of de brandbeveiligingsinrichtingen voor de kookplaten die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ondeskundige brandbeveiliging kan tot ongevallen leiden. Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact voor de Veiligheid van de gebruiker.

We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding/ installatiegids te lezen om te begrijpen hoe u het apparaat correct installeert en bedient.

Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig voor gebruik en bewaar ze Handleiding / Installatie-instructies voor toekomstig gebruik.

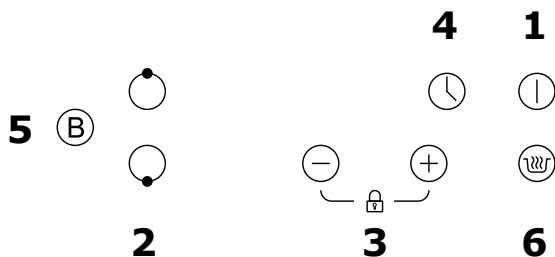
Productpresentatie

Uitzicht van boven



1. 2000 W-zone, in de 2300 W-booster
2. 1500 W-zone, 1800 W-booster
3. Glaskeramisch oppervlak
4. Bedieningspaneel

Schakelbord

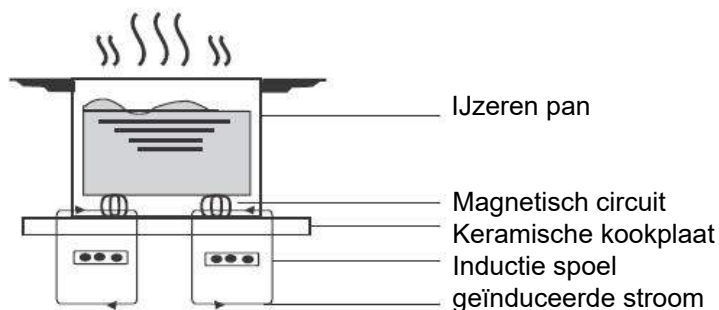


1. Aan / Uit-knop
2. Selecteer focus
3. Vermogensinstelling / bedieningspaneel vergrendelen
4. Timer
5. Boost-functie
6. Houd jezelf warm

Een woord over inductiekoken

Inductiekoken is veilig, geavanceerd, efficiënt en economisch

Kook technologie. Het werkt door gebruik te maken van elektromagnetische velden die direct warmte genereren in de pan, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. De kookplaat warmt alleen op omdat de pan hem opwarmt.

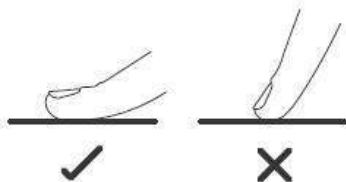


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze instructies en let vooral op de "Veiligheidsinstructies".
- Verwijder eventueel nog beschermfolie op uw bord. Inductie koken.

De bedieningsknoppen gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u niet hoeft te drukken.
- Gebruik het ronde uiteinde van uw vinger, niet het uiteinde.
- Elke keer dat er een druk wordt gedetecteerd, hoort u een piepton.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. bestek of lappen) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan commando's moeilijk te herkennen maken.



Het juiste kookgerei kiezen



• Gebruik alleen kookgerei met een geschikte bodem voor inductie. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pan.

• U kunt controleren of uw container geschikt is door de magneettest te doen. Verplaats een magneet naar de bodem van de pot. Aangetrokken is de pan geschikt voor inductie.



• Als je geen magneet hebt:

1. Voeg wat water toe aan de pot waarvan je de tolerantie wilt controleren.

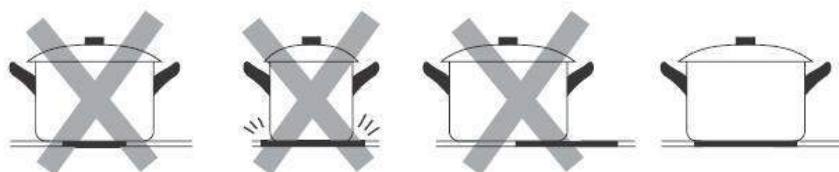
2. Als  de i niet knippert en het water verwarmt, is de pan geschikt.

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

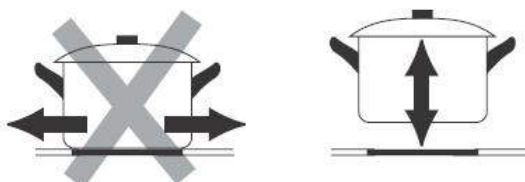
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is en plat tegen het glas ligt en is even groot als de kookzone. Gebruik pannen met een grotere diameter dan het diagram van het geselecteerde gebied. Het gebruik van een pot met iets meer energie zal een maximale efficiëntie bereiken. Als je een kleinere pot gebruikt, kan het rendement minder zijn dan verwacht. Een steelpot kleiner dan 140 mm is niet te herkennen aan de kookplaat. Centreer je pan altijd op de kookzone.



Til de pannen altijd van de inductiekookplaat - duw er niet op, anders kunnen ze krassen op het glas maken.



Afmetingen kookgerei

De kookzones zijn tot een limiet, automatisch aangepast aan de pandiameter. Wel moet de bodem van de pot een minimale diameter hebben overeenkomend met de betreffende kookzone. Om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen, plaatst u de pan in het midden van de kookzone.

De bodemdiameter van inductiekookgerei:

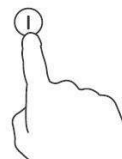
Kookzone	Minstens (mm)
1, 180 mm	120 mm
2, 180 mm	120 mm

Gebruik je inductiekookplaat

Beginnen met koken

1. Druk op de AAN / UIT-schakelaar

Na het inschakelen van de kookplaat hoort u een enkele pieptoon en op het display verschijnt "-" of "- -" om aan te geven dat de inductiekookplaat in de standbymodus staat.

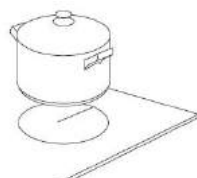


2. Zet een steelpan op de kookzone die je wilt gebruiken.

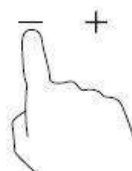
- Zorg ervoor dat de bodem van de pot en de Kookplaatketels zijn schoon en droog.



3. Druk op de kookzonekeuzetoets en het display naast de betreffende zone knippert.



4. Selecteer een temperatuurniveau met de bedieningstoetsen "-" of "+". Als u niet eerder dan 1 minuut een temperatuurniveau selecteert, stopt de inductiekookplaat automatisch. U moet het proces vanaf stap 1 herhalen.



U kunt het temperatuurniveau tijdens het koken op elk moment wijzigen.

Ja knippert afwisselend met de instelling van temperatuur

Het betekent dat:

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

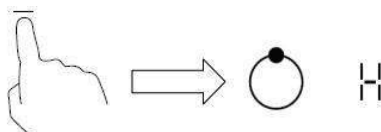
De kookzone zal niet opwarmen als het verkeerde kookgerei op de kookplaat is geplaatst. Het display schakelt na 1 minuut automatisch uit als er geen geschikte pan op de inductiekookplaat is geplaatst.

Als het koken klaar is

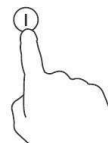
1. Druk op de keuzetoets van de kookzone die je wilt uitschakelen.



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



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



4. Pas op voor hete oppervlakken

"H" geeft aan welke kookzone nog heet aanvoelt. Dit symbool verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Dit kan ook worden gebruikt als een energiebesparende functie wanneer u de kookplaat opnieuw wilt gebruiken; gebruik de kookzone die nog heet is.



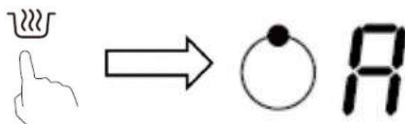
Gebruik warm houden

De warmhoudfunctie houdt eten warm.

1. Druk op de keuzeknop van de kookplaat waarvoor je de warmhoudfunctie wilt activeren. Een indicator ernaast



Raak de toets aan , op het verwarmingsdisplay verschijnt "A".



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

Selecteer de kookplaat en druk vervolgens op de . De haard staat open schakelaar "0".

De booster gebruiken

"Boost" is de functie waarmee u voor één persoon een zone met een hoger vermogen kunt creëren. Kan maximaal 5 minuten opwarmen. Zo kook je efficiënter en sneller.

Gebruik de booster voor sneller koken.

1. Druk op de selectietoets van de kookzone die u wilt omschakelen naar de boost-modus. Druk op de selectietoets van de kookzone die u wilt omschakelen naar de boost-modus, een indicator naast de toets gaat knipperen. indicator naast de toets gaat knipperen.



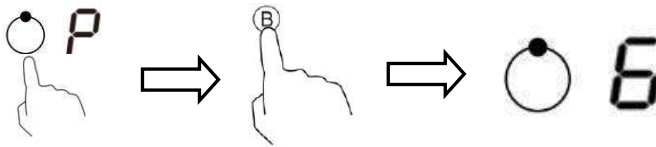
2. Druk op de toets "Boost", de kookzone begint te werken in de Boost-modus. Op het voedingsdisplay verschijnt "P" om aan te geven dat de zone in boost-modus is.



3. De boost power duurt 5 minuten en daarna keert de zone terug naar het oorspronkelijke vermogensniveau van voor de boost mode.



4. Als u de Booster vóór 5 minuten wilt annuleren, drukt u op de keuzeknop van de vuurkist, de indicator naast de knop gaat knipperen. Druk dan op de "Boost" knop. Het kookvermogen keert terug naar het niveau dat was ingesteld vóór de activering van deze modus.



Beperkingen op het gebruik

Wanneer de boost-modus op een van de kookzones wordt geactiveerd, controleer dan eerst of de andere zone op maximaal vermogensniveau 5 werkt. Anders knipperen de symbolen "P" en "9" op het display van de geselecteerde zone en wordt het kookvermogen automatisch beperkt tot niveau 9, het maximale vermogen in de normale modus.

Bedieningsvergrendeling

- U kunt de bedieningselementen vergrendelen om onbedoeld gebruik (bijv. onbedoelde activering van de kookzones door kinderen) te voorkomen.
- Wanneer de bedieningselementen vergrendeld zijn, zijn alle bedieningselementen behalve de AAN / UIT-bediening uitgeschakeld.

Hoe de bedieningselementen te vergrendelen

Druk tegelijkertijd op "+" en "-". "Lo" verschijnt op het timerdisplay.

Om de bediening te ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak "+" en "-" tegelijkertijd aan en houd ze ongeveer 3 seconden ingedrukt.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat gaan gebruiken.



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

Detectie van kleine voorwerpen

Als een pan niet de juiste maat heeft of als de pan niet magnetisch is (bijv. aluminium), of als er andere kleine voorwerpen (bijv. mes, vork, sleutels) op de kookplaat zijn blijven liggen, schakelt de kookplaat automatisch gedurende 1 minuut over op de stand-by-stand. De ventilator zal het toestel weer gedurende 1 minuut stationair laten draaien.

Automatische uitschakelbeveiliging

De automatische uitschakeling is een veiligheidsvoorziening voor uw inductiekookplaat. Hij schakelt automatisch uit als u vergeet de kookplaten uit te zetten. De standaard bedrijfstijd voor de verschillende vermogensniveaus wordt in de onderstaande tabel weergegeven:

Vermogensniveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer de pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat onmiddellijk met werken en schakelt hij na 2 minuten automatisch uit.



Personen met pacemakers dienen hun arts te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt het gebruiken als een eenvoudige akoestische timer. In dit geval zal de timer geen kookzone inschakelen wanneer de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt instellen dat een kookzone na een bepaalde tijd wordt geactiveerd.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

Gebruik de timer als een eenvoudige herinnering

Als u geen kookzone selecteert

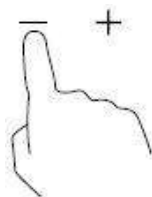
1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.

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

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

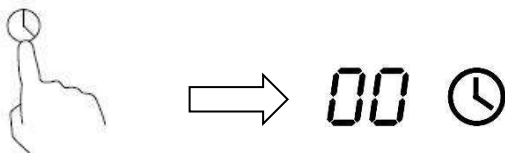


3. Stel de tijd in door op de "+" of "-" bedieningsknoppen op de timer te drukken.



Tip: Druk eenmaal op de bedieningsknop "+" of "-" van de timer om de instelling in stappen van één minuut te verhogen of te verlagen. Houd de "+" of "-" regelknop op de timer ingedrukt om in te stellen in stappen van 10 minuten.

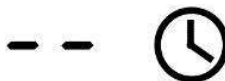
4. Om de huidige timer te annuleren, drukt u op de timertoets en "00" verschijnt op het display.



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



6. Er klinkt gedurende 30 seconden een pieptoon en het timerdisplay toont "- -" wanneer de ingestelde tijd is verstreken.



De timer instellen om een van de kookzones uit te schakelen

Instellen van de kookzones om deze functie te activeren:

1. Druk op de kookzonekeuzetoets waarop u de timer wilt instellen



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



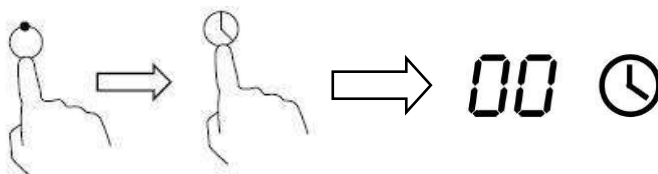
3. Stel de gewenste tijd in met de timerknoppen.

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



Houd de timerknop "+" of "-" ingedrukt om de intervalinstelling met één minuut te verlagen of te verhogen. Houd de knop "+" of "-" van de timer ingedrukt om de instelling in stappen van 10 minuten te verhogen of te verlagen.

4 Om de huidige timer te annuleren, drukt u op de selectietoets van de betreffende kookzone en vervolgens op de timer-toets; "00" verschijnt op het display.



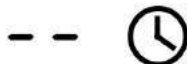
5. Wanneer de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk af te tellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator zal oplichten om aan te geven dat de zone aan de timer is toegewezen.



6. Wanneer de timer tijd is verstreken, zal het koken van de betreffende zone automatisch stoppen.



 Alle andere kookzones blijven werken als ze eerder zijn ingeschakeld.

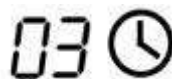
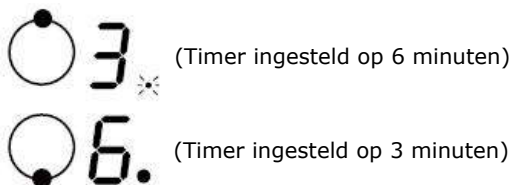
De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, zal de timerindicator de kortste tijd aangeven.

(Als de timer voor zone 2 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten, en 6 minuten voor zone 1, zal de timerindicator "3" aangeven).

OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator geeft het aftellen voor de betreffende kookzone aan.

Als u de timer tijd van een andere kookzone wilt controleren, drukt u op de bedieningsknop van de betreffende kookzone. De timer zal de ingestelde tijd tonen.



OPMERKING: Indien u de ingestelde tijd van de timer wenst te wijzigen nadat deze is gestart, dient u de procedure vanaf stap 1 te herhalen.

Consignes de cuisson



Wees voorzichtig bij het frituren, want de olie en het vet worden zeer snel heet, vooral als u de boost-functie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden olie en vet spontaan, wat een ernstig brandgevaar oplevert.

Tips voor het koken

- Wanneer het voedsel kookt, verlaagt u de temperatuur.
- Het gebruik van een deksel verkort de kooktijd en bespaart energie door de warmte vast te houden.
- Verminder de hoeveelheid vloeistof of vet om de kooktijd te verkorten.
- Begin met koken op een hoge temperatuur en verlaag de instelling wanneer het voedsel is opgewarmd.

Laag vuur, rijst koken

- Suddenen gebeurt onder het kookpunt, bij ongeveer 85°C, wanneer er nog net af en toe belletjes naar de oppervlakte van het kookvocht stijgen. Dit is de sleutel tot heerlijk malse soepen en stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te overkoken. U moet ook sauzen op basis van eieren koken en indikken beneden het kookpunt.

- Voor sommige taken, zoals het koken van rijst volgens de absorptiemethode, kan een hogere stand nodig zijn dan de laagste stand om ervoor te zorgen dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd goed gaar wordt.

Schroei de steaks dicht

Zo kook je heerlijke sappige steaks:

1. Plaats het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Doe wat olie in de hete pan besprenkel en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak tijdens het bakken één keer om. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte van de biefstuk en de gewenste gaargraad. De tijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Druk op de biefstuk om te meten hoe gaar hij is - hoe steviger hij eruit ziet, hoe "lekker" hij zal zijn.
5. Laat de steak een paar minuten op een hete plaat liggen om te ontspannen en mals te worden voordat je hem serveert.

Voor de roerbakgerechten

1. Kies een inductiewok met platte bodem of een grote pan.
2. Bereid alle ingrediënten en apparatuur voor. Voedsel dichtschrœien
Om de lopende timer te annuleren, drukt u op de relevante kookzoneselectieknop en vervolgens op de timerknop; Er wordt "00" weergegeven. Moet snel gebeuren. Als u grote hoeveelheden moet koken, kook het voedsel dan in verschillende kleinere hoeveelheden.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook eerst alle stukken vlees, zet apart en houd warm.
5. Bak de groenten. Als het heet maar toch knapperig is, zet je de kookzone op een lagere stand, keer je het vlees in de pan en voeg je je saus toe.
6. Meng de ingrediënten voorzichtig om ervoor te zorgen dat ze van binnen worden verwarmd.
7. Serveer onmiddellijk.

Energie-instellingen

De volgende parameters zijn slechts richtlijnen. De exacte instelling hangt af van verschillende factoren, waaronder je kookgerei en de hoeveelheid die je kookt. Experimenteer met de inductiekookplaat om de instellingen te vinden die het beste bij jou passen.

Instelling energie	Geschikt voor
1-2	• Opwarmen van kleine hoeveelheden gevoeliger Voedsel • Chocolade, boter en eten smelten snel en verbranden • zacht sudderen • langzame verwarming
3-4	• Opwarmen • snel sudderen • Kook rijst
5-6	• Pannenkoeken
7-8	• blazen • Pasta koken
9	• roerbakken • grijpen • breng de soep aan de kook • water koken

Onderhoud en reiniging

Wat ?	Als?	Belangrijk!
Elke dag dat	1. Snijden	• Wanneer

(b.v. fondant en hete suiker op het glas) voedsel of overvloeit geen zoet op het glas) Overloopjes, morsen van fondant, en suikers heet op het glas)	de voeding naar de kookplaat. 2. Breng een kookplaatreiniger aan zolang het glas nog heet is (maar niet brandt!). Kookplaatreiniger terwijl het glas nog heet is (maar niet in brand staat!) 3. Afspoelen met een schone doek of papieren handdoek afvegen. Schakel de kookplaat weer in. Verwijder de Meteen bevuilen met een sneetje brood, een Mes of een voor glas Inductiekookplaten geschikt scheermesje, maar pas op voor de hete oppervlakken van de Kookzone: 1. Schakel de voeding naar de De kookplaat. 2. Houd het mes of	l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune aandoeding «oppervlakte» chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement aandacht. • Les éponges à récurer, zekere lavettes à récurer en nylon en les agents de nettoyage schuurmiddelen durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson: le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et
---	---	---

	Schuif dat Kookgerei in één 30 ° hoek met het koude oppervlak van de Kook en schraap ze hebben gemorst Vuil of vloeistof. 3. Veeg eventueel vuil weg of gemorst met een papier of Doek handdoek aan. 4. Volg stap 2 tot en met 4 van "Elke dag Vervuiling van Glas ".	zoet voedsel of gemorst Verwijder vloeistoffen zo snel mogelijk. als jij Als ze afkoelen op het glas, kunnen ze moeilijk te verwijderen zijn of zelfs de Beschadig het glasoppervlak permanent. Oppervlak van het glas. • Verminder het risico: Als de Veiligheidsdop naar binnen wordt getrokken, is het blad van de schraper? pittig. Gebruik het met uiterste voorzichtigheid en bewaar het altijd veilig en buiten het bereik van kinderen.
Overlopen om aan te raken Bediening	1. Schakel de voeding naar de De kookplaat. 2. Zuig het gemorste water op. 3. Veeg het oppervlak van de Bediening uit	• De kookplaat kan piepen en draaien Uitzetten en de bedieningsknoppen functie mag niet aanwezig zijn in aanwezigheid van vloeistof

	met een schone, vochtige doek of Spons. 4. Veeg het gebied volledig droog met een papieren handdoek. 5. Schakel de kookplaat weer in.	daarop. Veeg noodzakelijkerwijs de bovenste gebied van het oppervlak van de Aanraakbedieningen voor Je zet de kookplaat weer aan.
--	--	--

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Dat is wat er moet gebeuren
De plaat inductie kan niet worden aan.	Geen stroomvoorziening.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op het lichtnet en is ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of in uw omgeving. Als u alles heeft gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De bedieningsknop pen Reageer niet.	de controles zijn geblokkeerd.	Ontgrendel de bestellingen. Zie het hoofdstuk "Gebruik van uw inductiekookplaat" voor

		Krijg instructies.
De tactiele bevelen zijn moeilijk te gebruiken.	Er kan een lichte film van water op de orders of u misschien heeft u het topje van uw vinger gebruikt bij het aanraken van de knoppen.	Make sure the surface of the touch controls is dry and use the round tip of your finger to touch the controls.
Het glas is gestreept.	Ruwe randen Kookgerei. Ongeschikt Schuursponsjes, schuurmiddelen of Schoonmaakproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie "Hoe kies je het juiste kookgerei" Zie "Onderhoud en schoonmaak ».
Sommige pannen maken geluiden van gekraak of klikken.	Dit kan worden gedaan door het ontwerp van uw Kookgerei (lagen van) verschillende metalen die anders trillen).	Dit is normaal voor keukengerei en wijst niet op een defect.
De plaat inductie maakt een laag zoemend geluid wanneer het gebruikt wordt op een instelling	Dit wordt veroorzaakt door de kooktechniek met inductie.	Dit is normaal, maar het geluid zou moeten afnemen of verdwijnen als u de warmte-instelling verlaagt.

Temperatuur hoog.		
Geluid van ventilator afkomstig van plaat bij inductie.	Een ventilator ingebouwd in de inductiekookplaat voorkomt de Elektronica oververhit. De inductiekookplaat is gaan draaien om oververhitting te voorkomen Vermijd elektronica. Ze kan blijven lopen ook als je de inductie hebt uitgeschakeld Inductiekookplaat.	Dit is normaal en vereist geen actie. Trek de inductiekookplaat niet uit het stopcontact terwijl de ventilator draait.
de pannen zal niet heet en krijg op het scherm weergegeven.	De inductiekookplaat kan de pan niet zien omdat het daar niet voor is Inductiekoken geschikt is. Inductie koken. De inductiekookplaat de pan niet kan zien omdat deze te klein is voor de kookzone of niet goed gecentreerd op de zone.	Gebruik kookgerei voor inductiekoken. Zie de sectie « De juiste kiezen kookgerei ». Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem even groot is als de Heet bord.
Het gerecht	Technische fout.	Let op de code

Inductie of a Kookzone uit op zichzelf manier onverwacht, een Er klinkt een pieptoon en een foutcode is uitgesteld (over het algemeen afwisselend met een nummer of twee in de Weergave van de kooktimers)		de letters en Numerieke fouten, haal de inductiekookplaat uit het stopcontact en neem contact op met een gekwalificeerde Technicus.
--	--	---

Foutcontrole en weergave

Als er een storing optreedt, schakelt de inductiekookplaat automatisch naar de veiligheidsmodus en geeft de bijbehorende foutcodes weer:

probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moet ik doen?
F3 / F4	Temperatuursensor des Storing inductiespoel	Neem dan contact op met de aanbieder.
F9 / FA	Temperatuursensor des Storing van een IGBT-module.	Neem dan contact op met de aanbieder.
E1 / E2	Voedingsspanning	Controleer op spanning

	abnormaal	Prestaties zijn normaal. Schakel in nadat de voeding normaal is.
E3	Hoge temperatuur van Temperatuursensor van de Inductie spoel	Neem dan contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van Temperatuursensor één IGBT-module	Start opnieuw wanneer de kookplaat is afgekoeld.

Bovenstaande heeft betrekking op de beoordeling en controle van veelvoorkomende fouten.

Om alle gevaren en schade te voorkomen, demonteer het apparaat niet zelf.

Technische specificaties

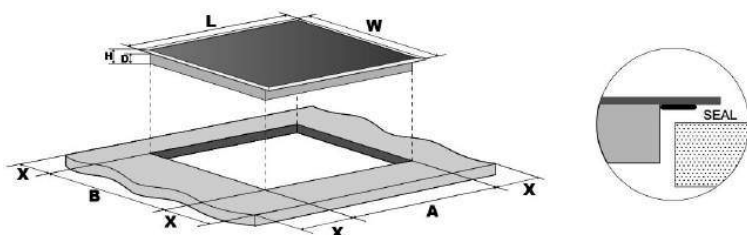
Bakplaat	SCDI30N1
Kookzones	2 gebieden
Voedingsspanning:	220-240V ~, 50-60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	3000-3800 W
Afmetingen L × L × H (mm)	288X520X 60
Inbouwmaten A × B (mm)	268 X 500

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

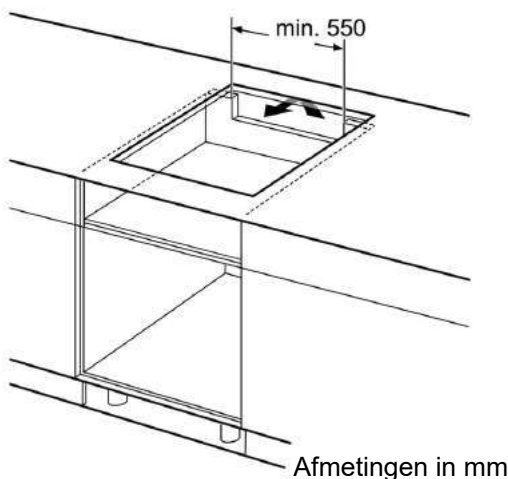
Installatie

Keuze van installatiemateriaal

Zaag het werkblad op de in de tekening aangegeven afmetingen.
Voor installatie en gebruik moet rondom de uitsparing minimaal 5 cm ruimte worden vrijgelaten. Zorg ervoor dat de dikte van het werkblad groter is dan 30 mm. Kies hittebestendige werkbladmaterialen om vervorming door warmtestraling van de kookplaat te voorkomen. Zoals hieronder te zien is:



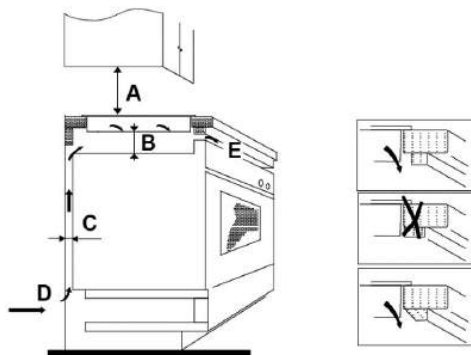
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
288	520	60	56	268	500	50 mini



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



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



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

Voordat u de kookplaat installeert, moet u ervoor zorgen dat:

- het werkblad is vierkant en vlak en geen van de structurele elementen verstoort de vereiste vrije ruimte
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig materiaal
- Als de plaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een geïntegreerde koelventilator
- de installatie voldoet aan alle vrije ruimte-eisen en geldende normen en voorschriften
- Een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige ontkoppeling van de elektrische voeding is geïntegreerd, gemonteerd en geplaatst in de vaste bedrading in overeenstemming met de lokale installatievoorschriften en regelgeving.
De stroomonderbreker moet van een goedgekeurd type zijn en een contactafstand van 3 mm hebben in alle polen (of in alle onder spanning staande [fase] geleiders, als de lokale bedradingsvoorschriften deze verschillende vereisten toestaan).
- de klant heeft gemakkelijk toegang tot de stroomonderbreker wanneer de kookplaat is uitgeschakeld Opgericht.
- Neem bij twijfel over installatie en regelgeving contact op met uw plaatselijke autoriteiten.
- Voor de wandoppervlakken rond de kookzone gebruikt u hittebestendige en onderhoudsvriendelijke oppervlakken (bijv. keramische tegels).

Controleer na het installeren van de kookplaat of:

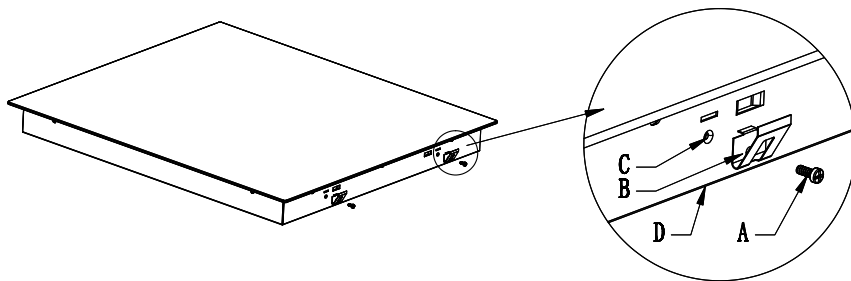
- de stroomkabel is niet toegankelijk via kastdeurtjes of laden.
- er een voldoende toevoer van verse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat is.
- indien de kookplaat boven een lade of bergruimte is geïnstalleerd, wordt een thermische beveiligingsbarrière onder de voet van de kookplaat geïnstalleerd.
- de uitschakelaar gemakkelijk bereikbaar is voor de klant.

Voordat u de beugels bevestigt

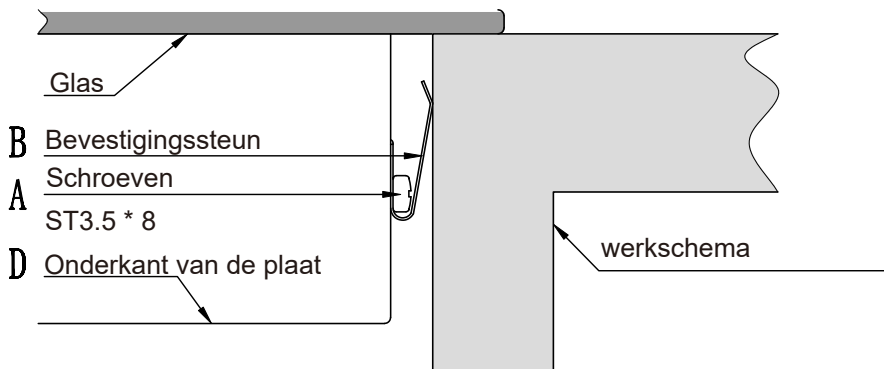
Het apparaat moet op een vlakke, vlakke ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Druk niet hard op de knoppen die uit de kookplaat steken.

De staande positie aanpassen

Bevestig de kookplaat na montage aan het werkblad met 4 beugels die aan de onderkant van de kookplaat zijn vastgeschroefd (zie afbeelding).



A	B	C	D
Schroef	Ondersteunende sluiting	Bevestigingsgat	Onderkant van de plaat



Waarschuwingen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of een technicus. Wij hebben professionals voor u Diensten. Doe het proces nooit zelf.
2. De kookplaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet op deze manier worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer wordt gegarandeerd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De muur boven het paneeloppervlak en de inbeddingsmaterialen moeten hittebestendig zijn.

Sluit de kookplaat aan op het stopcontact



Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het lichtnet worden aangesloten.

Controleer voordat u de kookplaat op het stopcontact aansluit of:

1. De interne bedrading is geschikt voor het stroomverbruik van de kookplaat.
2. De spanning komt overeen met de waarde op het typeplaatje
3. De secties van de voedingskabels zijn bestand tegen de op het typeplaatje aangegeven belasting.

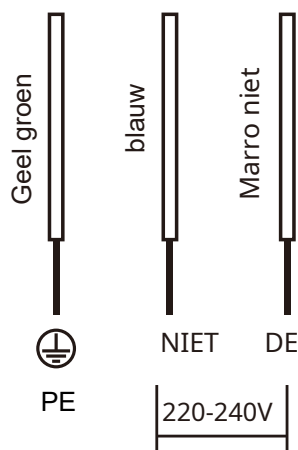
Gebruik geen adapters, verloopstukken of stekkers om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien dit kan leiden tot oververhitting en brand.

Het netsnoer mag geen hete delen raken en moet zo worden gelegd dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.



Neem contact op met een elektricien om te zien of de binnenbedrading zonder is Wijzigingen zijn passend. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet worden aangesloten volgens de betreffende norm of een enkelpolige stroomonderbreker. De verbindingmethode is: hieronder afgebeeld.



- als de kabel beschadigd of vervangen is De operatie moet worden uitgevoerd door de agent van de Klantenservice met speciaal gereedschap voor ongevallenpreventie.

- als het apparaat rechtstreeks is aangesloten op de Net, een alpolige stroomonderbreker met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten moet worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat een correcte elektrische aansluiting is gemaakt en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
- Het snoer moet regelmatig worden gecontroleerd en vervangen door een bevoegde elektricien.

Informatie over elektrische huishoudelijke kookplaten

	symbool	waarde	eenheid
Modelidentificatie		SCDI30N1	
Plaattype:		inductie	
Aantal kookzones en/of zones		2	
Verwarmingstechniek (Inductiekookzones en - oppervlakken, conventionele kookzones, elektrische kookplaten)		Zones koken van inductie	
Voor ronde kookzones of oppervlakken: diameter van de	O	Zone 1: 18	cm
Bruikbare oppervlakte per kookzone, elektrisch, tot 5 mm. afgerond		Zone 2: 18	
Voor niet-ronde kookzones of oppervlakken: Diameter van het bruikbare oppervlak per elektrische kookzone of oppervlak, tot 5 mm. afgerond	D W	-- --	cm
Energieverbruik per kookzone of oppervlakte, berekend per kg	EG Koken elektrisch	Zone 1: 192.5 Zone 2: 187,1	Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EG-badge elektrisch	189,8	Wh / kg



**Verwijdering: Gooi
Dit apparaat
niet in de Huisvuil.
De verzameling
zo'n verspilling is
apart gedaan
omdat een
Speciale
behandeling is
noodzakelijk.**

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

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet worden ingeleverd bij het inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Dit apparaat vereist een speciale afvalverwerking. Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke overheid, recyclingcentrum of de winkel waar u het hebt gekocht.

Meer informatie over behandeling, herstel en recycling van dit product kunt u contact opnemen met: Uw gemeentehuis, recyclingcentrum of de winkel waar u het product heeft gekocht.

las instrucciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros.

Por favor lee esta información antes de usar su placa.

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

- Saque el enchufe de la toma de corriente antes de realice cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión del cable debe realizarse correctamente, la puesta a tierra es indispensable y obligatoria.
- Cambios en el cableado de la casa solo puede ser realizado por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Reducir los riesgos

- Tenga cuidado: los bordes de la placa están afilados.

- Si no procede con cuidado, podría provocar heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este equipo.
- No se deben colocar materiales o productos inflamables sobre este dispositivo en ningún momento.
- Proporcione esta información a la persona responsable de la instalación del dispositivo, ya que esto puede reducir sus costos.
- Para evitar peligros, debe este dispositivo debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este equipo debe estar conectado a un circuito que contenga un disyuntor que asegure la desconexión completa de la fuente de alimentación habilita.
- La instalación incorrecta del dispositivo puede resultar en cualquier

Garantía o las reclamaciones de responsabilidad expiran.

Uso y mantenimiento

Riesgo de shock eléctrico

- No cocine en una bandeja para hornear rota o rajada. Si la encimera se rompe o astilla, desenchufe el dispositivo inmediatamente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la encimera de la toma de corriente antes de realizar trabajos de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de esta instrucción puede resultar en una descarga eléctrica.

Causar conmoción o muerte.

- Este dispositivo cumple con las normas electromagnéticas Estándares de seguridad.

- Sin embargo, las personas con marcapasos u otro implante eléctrico (como una bomba de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo.

Consulte para asegurarse de que sus implantes no estén

Ser afectado. a través del campo electromagnético.

- No seguir esta instrucción puede resultar en la muerte.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este dispositivo se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.
- Deje su cuerpo, ropa u otras partes alejadas de los utensilios de cocina correspondientes no entran en contacto con el cristal. Vidrio cerámico hasta que la superficie se haya enfriado.

- No se deben colocar sobre la encimera objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes. Asegúrese de que los mangos de las ollas no se apoyen sobre otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El incumplimiento de esta instrucción puede provocar quemaduras.

Reducir los riesgos

- Cuando la cubierta de seguridad del limpiaparabrisas quitado para limpiar la vitrocerámica Úselos con precaución y manténgalos fuera del alcance de los niños y de manera segura para evitar lesiones por Evite la cuchilla de corte del raspador.

- Si no procede con cuidado, podría provocar heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido cuando lo use. El desbordamiento produce humo y los residuos grasos pueden arder.
- Nunca use su dispositivo como superficie de trabajo o estante.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el dispositivo.
- No coloque ni deje ningún objeto magnético (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, computadoras, reproductores de MP3) cerca del dispositivo, ya que estos pueden pasar el campo electromagnético puede verse afectado.

- Después del uso, cambie siempre las zonas de cocción y la placa como se describe en estas instrucciones.
- No guarde ningún objeto que pueda ser de interés para los niños Armarios encima del dispositivo.
- Niños, que se suban a la placa de cocción pueden resultar gravemente heridos.
- Deje que los niños entren en el área de acción el dispositivo solo o sin supervisión.
- Los niños o personas con discapacidades que limiten su capacidad para usar el dispositivo deben estar acompañados por una persona responsable y con conocimientos que los instruirá en su uso. El entrenador debe asegurarse de que puede usar 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 ningún objeto pesado sobre su placa.
- No pise su encimera.
- No use sartenes con bordes irregulares y no empuje las bandejas hacia el superficie de vidrio de inducción, ya que puede rayar el vidrio.
- Úselo para limpiar su no utilice limpiadores abrasivos u otros limpiadores abrasivos o esponjas en la encimera, ya que pueden rayar el cristal de inducción.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe obtenerlo del fabricante, su servicio de atención al cliente o similar.

Personas calificadas para evitar peligros.

- Este dispositivo está diseñado para uso doméstico únicamente.
- **ADVERTENCIA:** El dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén constantemente supervisados.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años. Años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o per-sonas sin experiencia

e ignorancia si están supervisadas o capacitadas en el uso seguro del dispositivo y están familiarizadas con él. Comprenda los riesgos asociados.

- Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Se permite el mantenimiento y la limpieza no debe ser realizado por niños sin supervisión.

- **PRECAUCIÓN:** Cocción desatendida en una encimera con grasa o el aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar un fuego con agua.

Apague el dispositivo y

- cubrir la llama, p. ej. B. con una tapa o una manta.

- **ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: No almacene ningún objeto sobre las superficies de cocción.

- **ADVERTENCIA:** Si la superficie Si hay grietas, apague el dispositivo para evitar la posibilidad de Evite descargas eléctricas cuando trabaje con estufas de vitrocerámica materiales similares que proteja las partes vivas.

- No utilice un limpiador a vapor.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o uno separado se proporciona sistema de control remoto.

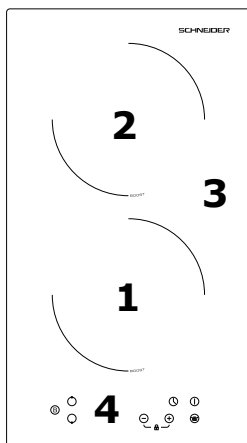
ADVERTENCIA: La cocción debe ser supervisada. El proceso de cocción a corto plazo debe controlarse en todo momento.

ADVERTENCIA: es necesario utilizar esta tabla de. para instalar una forma más estable para evitar que el dispositivo se vuelque. Ver el Instrucciones de instalación.

ADVERTENCIA: utilice únicamente los diseñados por el fabricante del aparato de cocción o por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso. dispositivos de protección contra incendios debidamente señalizados o los dispositivos de protección contra incendios de las placas de cocción integradas en el aparato. El uso de una protección contra incendios inadecuada puede provocar accidentes. Este dispositivo debe estar conectado a una toma de tierra para el seguridad del usuario. Le recomendamos que se tome el tiempo de leer este manual de usuario /guía de instalación para comprender cómo instalar y operar correctamente el dispositivo. Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y consérvelas operación man-ual / Instrucciones de instalación para referencia futura.

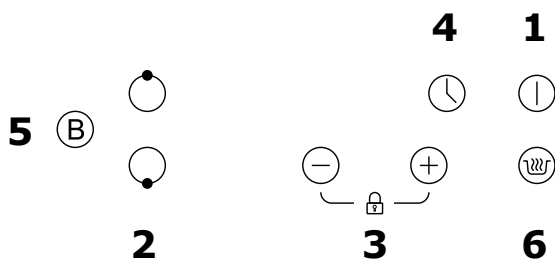
Presentacion de producto

Vista desde arriba



1. Zona de 2000 W, en el amplificador de 2300 W
2. Zona de 1500 W, amplificador de 1800 W
3. Superficie de vitrocerámica
4. Panel de control

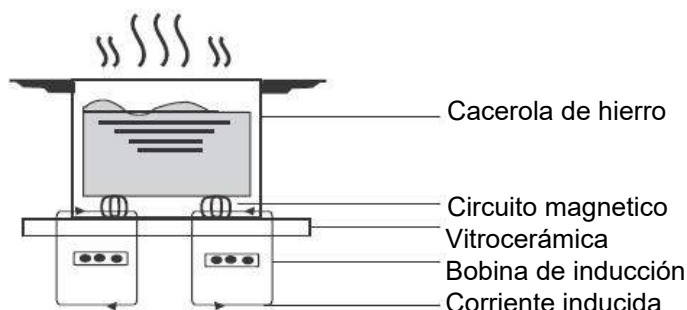
Tablero de conmutadores



1. Botón de encendido / apagado
2. Seleccione el enfoque
3. Ajuste de energía / bloqueo del panel de control
4. Temporizador
5. Función de impulso
6. Mantente abrigado

Un comentario sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es segura, avanzada, eficiente y económica Tecnología de cocción. Funciona mediante el uso de campos electromagnéticos que generan calor directamente en la sartén en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. La placa de cocción solo se calienta porque la sartén lo está calentando.

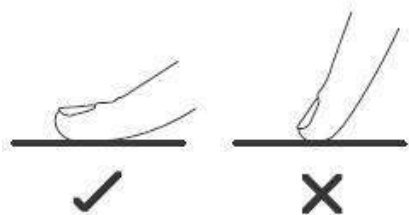


Antes de utilizar su nueva cocina de inducción, debe placa de inducción

- Lea estas instrucciones y preste especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Quite cualquier película protectora que aún pueda estar en su plato. Cocción por inducción.

Usando los botones de control

- Los controles responden al tacto para que no tenga que presionar.
- Utilice el extremo redondo de su dedo, no el extremo.
- Escuchará un pitido cada vez que se detecte una presión.
- Asegúrese de que los botones de control estén siempre limpios y secos y de que no haya ningún objeto sobre ellos (p. Ej. Cubiertos o trapos). Incluso una fina capa de agua puede dificultar el reconocimiento de los comandos.



Elegir los utensilios de cocina adecuados



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

Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la sartén.

- Puede comprobar si su recipiente es adecuado realizando la prueba del imán. Mueve un imán al fondo de la olla. Cuando se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.



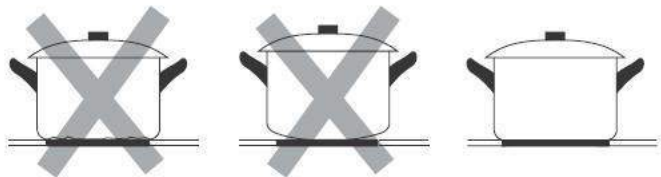
- Si no tiene un imán:

1. Agregue un poco de agua a la olla cuya tolerancia desea verificar.

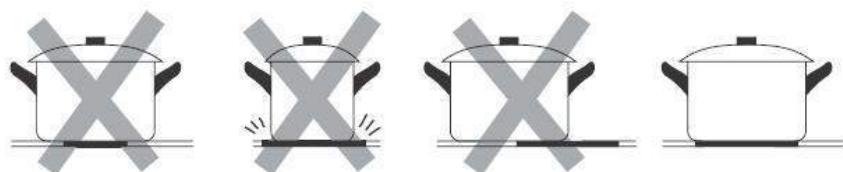
2. Si  la i no parpadea y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

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

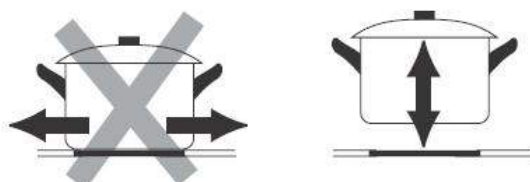
No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.



Asegúrese de que el fondo de su sartén sea liso y quede plano contra el vidrio y tiene el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice sartenes con un diámetro mayor que el diagrama del área seleccionada. Utilizar una olla con un poco más de energía conseguirá la máxima eficacia. Si usa una olla más pequeña, la eficiencia puede ser menor de la esperada. Una cacerola de menos de 140 mm no puede ser reconocida por la placa. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las ollas de la placa de inducción; no las empuje, de lo contrario podrían rayar el vidrio.



Dimensiones de los utensilios de cocina.

Las zonas de cocción están hasta un límite, se adaptan automáticamente al diámetro de la olla. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo. correspondiente a la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa, coloque la sartén en el centro de la zona de cocción.

El diámetro inferior de los utensilios de cocina de inducción.

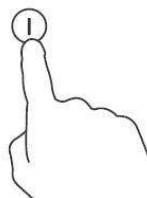
Zona de cocción	Al menos (mm)
1, 180 mm	120 mm
2, 180 mm	120 mm

Utilice su placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Presione el interruptor de ENCENDIDO / APAGADO

Después de encender la placa, escuchará un solo pitido y la pantalla mostrará "-" o "- -" para indicar que la placa de inducción está en modo de espera.

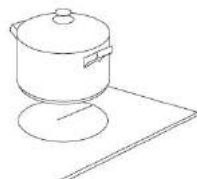


2. Coloque una cacerola en la zona de cocción que desee utilizar.

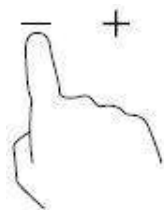
- Asegúrese de que el fondo de la olla y el Las calderas de la estufa están limpias y secas.



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



4. Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control "-" o "+". • Si no selecciona un nivel de temperatura antes de 1 minuto, la placa de inducción se detiene automáticamente. Deberá repetir el proceso desde el paso 1.



- Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento mientras cocina.

sí  parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

- No ha colocado una cacerola en la zona de cocción correcta.
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocción por inducción.
- La olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

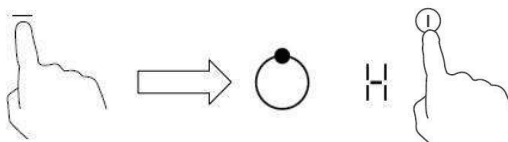
La zona de cocción no se calienta si hay utensilios de cocina incorrectos sobre la encimera. está provisto. La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una cacerola adecuada en la placa de inducción.

Cuando la cocción esté lista

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



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



3. Apague toda la zona de cocción presionando.

4. Cuidado con las superficies calientes

"H" indica qué zona de cocción aún está caliente al tacto. Este símbolo desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. Esto también se puede utilizar como función de ahorro de energía. cuando quiera volver a utilizar la encimera; utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



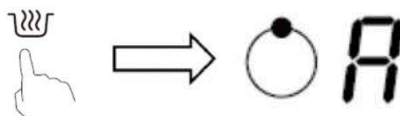
Utilizar para mantener el calor

La función de mantener caliente mantiene la comida caliente.



1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción para la que desea activar la función de mantener caliente. Un indicador al lado

Toca la tecla , la pantalla de calefacción muestra "A".



3. Si desea cancelar el mantenimiento del calor, presione el botón

Seleccione la zona de cocción y luego presione .

La chimenea esta abierta el interruptor "0".

Usando el refuerzo

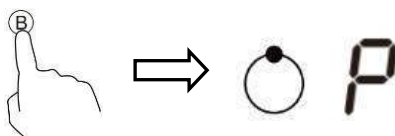
"Impulsar" es la función que le permite crear una zona de mayor potencia para uno Puede calentarse por un período de 5 minutos (máximo). Para que pueda cocinar de manera más eficiente y rápida.

Usando el potenciador para cocinar más rápido.

1. Presione el botón de selección para la zona de cocción que desea asignar al modo Boost, un indicador junto al botón parpadea.



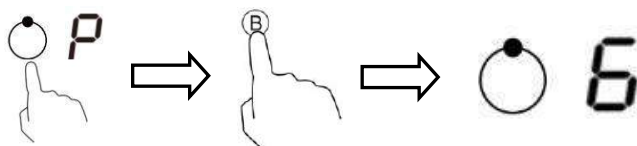
2. Toque el botón "Boost", la zona de cocción comienza a funcionar en modo booster. El medidor de potencia lee "P" para indicar que la zona está en modo "Boost".



3. El rendimiento "Boost" dura 5 minutos y luego la zona vuelve al rendimiento original antes del modo "Boost".



4. Si desea cancelar el refuerzo hace 5 minutos, presione el botón de selección de la zona de cocción, la pantalla junto al botón parpadeará. Grifo luego haga clic en el botón "Impulsar". El rendimiento de cocción volverá al nivel que se estableció antes de que se activara este modo.



Restricciones de uso

Si el modo de refuerzo está activado en una de las zonas de cocción, asegúrese Primero, asegúrese de que la otra zona esté funcionando al máximo nivel de potencia 5. De lo contrario, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limitará automáticamente al nivel 9, la potencia máxima en modo normal.

Bloqueo de control

- Puede bloquear los controles para evitar un uso involuntario (por ejemplo, activación accidental de las zonas de cocción por parte de los niños).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO / APAGADO están deshabilitados.

Cómo bloquear los controles

Presione "+" y "-" al mismo tiempo. Aparece "Lo" en la pantalla del temporizador.

Cómo desbloquear los controles

1. Compruebe que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga pulsados "+" y "-" al mismo tiempo durante unos 3 segundos.
3. Ya puede empezar a utilizar su cocina de inducción.

 Cuando la encimera está bloqueada, todos los controles, excepto el de encendido / apagado, se desactivan. En caso de emergencia, puede apagar la placa de inducción en cualquier momento mediante el control ON / OFF, pero debe desbloquear la placa antes de volver a utilizarla.

Detección de pequeños objetos.

Si el tamaño de una sartén no es adecuado o la sartén no es magnética (p. Ej., Aluminio) o si se han dejado otras piezas pequeñas (p. Ej., Cuchillo, tenedor, llave) en la placa, la encimera pasa automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador retiene el dispositivo 1. minuto de inactividad.

Protección de apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si olvidas eso

Para apagar las placas. El tiempo de funcionamiento estándar para los distintos Los niveles de potencia se dan en la siguiente tabla:

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

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su Placa de inducción. Se apagará automáticamente si olvida apagar las placas. Los tiempos de funcionamiento estándar para los distintos niveles de potencia se enumeran en la siguiente tabla:

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

Usando el temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puede usarlo como un temporizador de sonido simple. En este caso, el temporizador no enciende una zona de cocción una vez transcurrido el tiempo programado.
- Puede configurarlo para que se active una zona de cocción después de un tiempo definido.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilice el temporizador como un simple recordatorio

Si no selecciona una zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

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

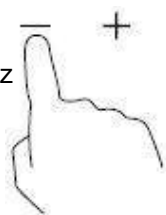


2. Presione el botón de control del temporizador, el indicador del temporizador de recordatorio comenzará a parpadear y se mostrará "30".

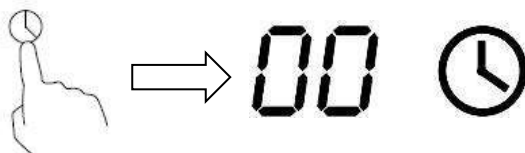
3. Configure la hora presionando los botones "+" o "-" en el temporizador.

Consejo: Presione el botón "+" o "-" del temporizador una vez para aumentar o disminuir la configuración en pasos de un minuto.

Mantenga pulsado el botón de control "+" o "-" para establecido en intervalos de 10 minutos.



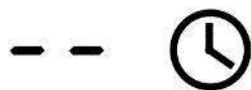
4. Para cancelar el temporizador actual, presione el botón del temporizador y se mostrará "00".



5. Cuando se establece la hora, el temporizador comienza inmediatamente con contando hacia atrás. Se muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



6. Sonará un pitido durante 30 segundos y la pantalla del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.



Configurar el temporizador para apagar una de las zonas de cocción

Configuración de las zonas de cocción para activar esta función:



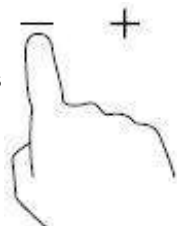
1 Pulse el botón de selección de la zona de cocción en el que quiero configurar el temporizador

2 Presione los botones de control del temporizador, la pantalla del temporizador comienza a parpadear y se muestra "30".



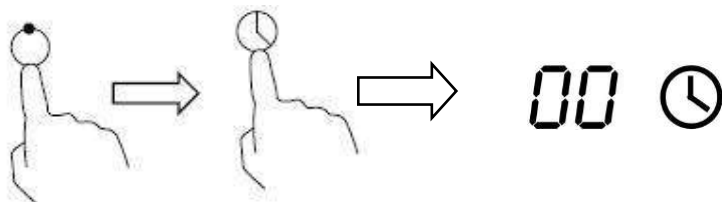
3 Establezca la duración deseada con los botones de control del temporizador.

Consejo: Presione el botón del temporizador "+" o "-" una vez para aumentar o disminuir la configuración en intervalos de minutos.



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

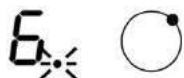
4 Para cancelar el temporizador en funcionamiento, presione el botón de selección de la zona de cocción correspondiente y luego el botón del temporizador; Se muestra "00".



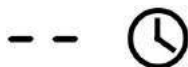
5. Cuando se establece la hora, el temporizador comienza cuenta regresiva inmediatamente. Se muestra el tiempo restante y la pantalla del temporizador parpadea durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se enciende, lo que indica que la zona está asignada al temporizador.



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



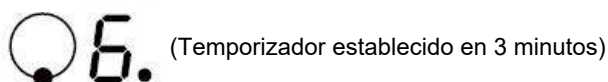
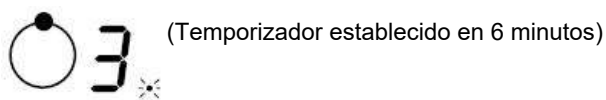
 Todas las demás zonas de cocción siguen funcionando si se encendieron de antemano.

Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

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

NOTA: El punto rojo junto a la pantalla del nivel de potencia muestra la cuenta atrás para la zona de cocción en cuestión.

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



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



NOTA: Si desea cambiar la hora establecida del temporizador, mientras ha comenzado, deberá repetir el proceso desde el paso 1.

Instrucciones de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se disuelven muy rápidamente. especialmente cuando se utiliza la función de refuerzo. A temperaturas extremadamente altas, los aceites y las grasas se encienden espontáneamente, lo que constituye un grave peligro de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida esté hirviendo, reduzca el ajuste de temperatura.
- Usar una tapa acorta el tiempo de cocción y ahorra energía a través del almacenamiento de calor.
- Reducir la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción. acortar.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca el ajuste cuando se recalientan los alimentos.

Cocción de arroz a fuego lento

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas son solo ocasionalmente suben a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para preparar sopas y guisos deliciosos y tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas a base de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluido cocinar arroz después El método de absorción puede requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Dorar los filetes

Cómo cocinar deliciosos filetes jugosos:

1. Antes de cocinar, coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Pon un poco de aceite en la sartén caliente. rocíe y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al bistec una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del bistec y del grado de cocción deseado. El tiempo puede variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el bistec hacia abajo para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se vea, más "agradable" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para los platos salteados

1. Elija un wok de inducción de fondo plano o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y el equipo. Para dorar alimentos Para cancelar el temporizador en funcionamiento, presione el botón de selección de la zona de cocción correspondiente y luego el botón del temporizador; Se muestra "00". Debe hacerse rápidamente. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varias cantidades más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine todos los trozos de carne, déjelos a un lado y manténgalos calientes.
5. Freír las verduras. Cuando esté caliente pero aún crujiente, ajuste la zona de cocción a un nivel más bajo, gire la carne en la sartén y agregue su salsa.
6. Mezcle suavemente los ingredientes para asegurarse de que estén calientes por dentro.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de energía

Los siguientes parámetros son solo pautas. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que más le convengan.

configuración energía	Adecuado para
1-2	• Calentar pequeñas cantidades más sensibles Comida • El chocolate, la mantequilla y los alimentos se derriten rápidamente y se queman. • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3-4	• Calentamiento • cocine a fuego lento rápidamente • Cocina arroz
5-6	• Crepes
7-8	• soplo • Cocinar pasta
9	• salteado • agarrar • Ponga la sopa a hervir. • Agua hervida

Mantenimiento y limpieza

Qué ?	¿Como?	¡Importante!
Todos los días que	1. Cortar	• Cuando

Suciedad en el cristal (huellas dactilares, Huellas, manchas de derramado Comida o Sin azúcar en eso Vidrio) Comida o manchas sin azúcar el cristal). (por ejemplo, fondant y azúcar caliente en el vaso)	la fuente de alimentación del Quemador. 2. Aplicar un limpiador de encimeras siempre que el vidrio aún esté caliente (¡pero no quemado!). Limpiador de placas mientras el vidrio aún está caliente (¡pero no en llamas!) 3. Enjuague con un paño limpio. o toalla de papel limpiar. Vuelva a encender la placa. Eliminar el Ensucie inmediatamente con una rebanada de pan, una Cuchillo o uno para vidrio Placas de inducción hoja de afeitar adecuada, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la Zona de cocción: 1. Encienda la fuente de alimentación del La encimera. 2. Sostenga la hoja o	l'alimentation électrique de la plaque de cocson est coupée, il n'y aura aucune indication «surface chaude », mais la zone de cocson peut encore être chaude! Faites extremo atención. • Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agent de nettoyage abrasivos durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. • Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cocson: le verre peut se tacher. • Enlevez les taches lais- sées par le fond et
--	---	---

	Desliza eso Utensilios de cocina en uno Ángulo de 30 ° a la superficie fría del Cocina y raspa ellos derramaron Suciedad o líquido. 3. Limpie la suciedad o Derrames con un papel o Toalla de tela puesta. 4. Siga los pasos 2 a 4 de "Todos los días Contaminación de Vidrio ".	alimentos dulces o derramado retire los líquidos lo antes posible. Si tu cuando se enfrían en el vidrio, pueden ser difícil de eliminar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio. • Reducir el riesgo: si el tapa de seguridad se tira hacia adentro, es la hoja del raspador picante. Úselo con extrema precaución y mantenlo siempre a salvo y fuera del alcance de los niños.
Derramándose para tocar Control S	1. Encienda la fuente de alimentación del La encimera. 2. Recoja el agua derramada. 3. Limpie la superficie del Controles desactivados	• La placa puede emitir un pitido y girar apagar y los botones de control función puede no estar presente en presencia de líquido

	con una limpia, paño húmedo o Esponja. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Encienda de nuevo la placa.	sobre eso. Limpiar necesariamente la parte superior Area de la superficie de la Toque los controles antes Vuelve a encender la placa.
--	--	--

Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Que lo que hay que hacer
La inducción inducción no encendido voluntad.	Sin fuente de alimentación.	Asegúrese de que la cocina de inducción esté conectada a la red y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o en su área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones de control no responden.	Los controles están bloqueados.	Activar el control. Ver la sección "Utilizando el Placa de inducción "para

		obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Es posible que haya una ligera película de agua en los controles o que haya utilizado la punta del dedo al tocar los controles.	Asegúrate de que la superficie de los controles táctiles está seca y utiliza la punta redonda de tu dedo para tocar los controles.
El cristal está rayado.	Batería de cocina con bordes rugosos. Uso de estropajos, abrasivos o productos de limpieza inadecuados.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Algunas sartenes hacen ruidos crepitantes o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de su batería de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).	Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica un defecto.
La placa de inducción emite un ligero zumbido cuando se utiliza con un ajuste de	Esto se debe a la tecnología de cocción por inducción.	Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando se baja el nivel de calor.

Temperatura alta.		
Ruido del ventilador desde el Cocina de inducción. Placa de inducción.	Un ventilador integrado en la cocina de inducción. previene el electrónica sobrecalentada. La placa de inducción ha comenzado a funcionar para evitar el sobrecalentamiento. Evite la electrónica. Ella puede seguir caminando incluso si ha apagado la inducción placa de inducción.	Esto es normal y obligatorio ninguna acción. No extraiga la placa de inducción del enchufe. mientras el ventilador está funcionando.
Las cacerolas no caliente y ponte en la pantalla desplegado.	La placa de inducción no puedo ver la sartén porque no es para eso Cocción por inducción adecuado es. Cocción por inducción. La placa de inducción no puede ver la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en la zona.	Utilice utensilios de cocina para cocinar por inducción. Ver la sección « Elegir el correcto Utensilios de cocina ». Centre la sartén, asegurándose de que el fondo sea del tamaño de la plato caliente.
El plato	Error tecnico.	Tenga en cuenta el código

Inducción o un Zona de cocción apagado por sí mismo inesperado, un Suena un pitido y un código de error se visualiza (generalmente alternativamente con un número o dos en el Visualización de la Temporizadores de cocción)		las letras y Error numérico, desenchufe la placa de inducción del enchufe. y póngase en contacto con un Técnico.
--	--	--

Comprobación y visualización de errores

Si se produce una anomalía, la placa de inducción cambia automáticamente al modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

problema	Posibles Causas	¿Qué tengo que hacer?
F3 / F4	Sensor de temperatura des Fallo de la bobina de inducción	Comuníquese con el proveedor.
F9 / FA	Sensor de temperatura des Fallo de un módulo IGBT.	Comuníquese con el proveedor.
E1 / E2	Tensión de alimentación	Verifique la tensión

	anormal	El rendimiento es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3	Alta temperatura de Sensor de temperatura del bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Alta temperatura de Sensor de temperatura uno Módulo IGBT	Reinicie cuando la zona de cocción se haya enfriado.

Lo anterior se relaciona con la evaluación e inspección de errores comunes.

Para evitar todos los peligros y daños, no desmonte el aparato usted mismo.
Placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Bandeja para hornear	SCDI30N1
Zonas de cocción	2 áreas
Tensión de alimentación	220-240V ~, 50-60Hz
Potencia eléctrica instalada	3000-3800 W
Dimensiones L x L x H (mm)	288 X 520 X 60
Dimensiones de instalación A x B (mm)	268 X 500

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

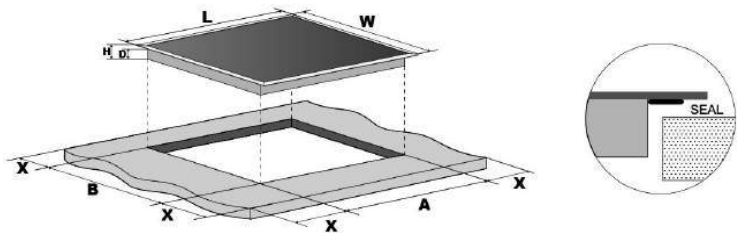
instalación

Elección del material de instalación

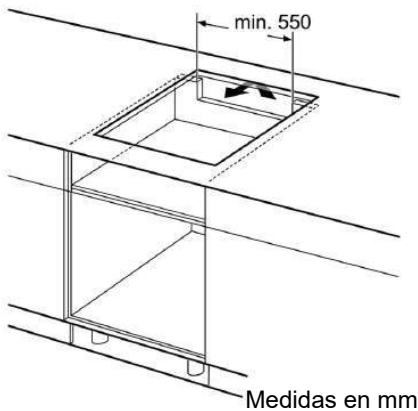
Recorta la encimera de acuerdo con las dimensiones que se muestran en la imagen.

Un espacio libre mínimo de 5 cm alrededor del se adhieren a los recortes. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Elija materiales resistentes al calor para la encimera para evitar deformaciones causadas por la radiación.

Evite el calor de la placa calefactora. Como se indica a continuación:

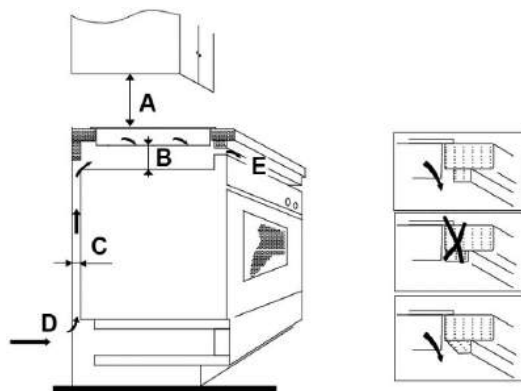


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
288	520	60	56	268	500	50 mini



En cualquier caso, asegúrese de que la cocción por inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones. Como se muestra abajo:

 **Nota:** La distancia de seguridad entre la encimera y el armario sobre la encimera debe ser de al menos 760 mm.



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

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

- la encimera es cuadrada y plana y ninguno de los elementos estructurales interfiere con el espacio libre requerido
- La encimera está hecha de material resistente al calor.
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento integrado
- la instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables
- Un interruptor de aislamiento adecuado para la desconexión completa del suministro eléctrico está integrado, montado y colocado en el cableado fijo de acuerdo con las regulaciones de instalación locales. y regulaciones.

El disyuntor debe ser de un tipo aprobado y tener un espacio de contacto de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las regulaciones de cableado locales permiten estos requisitos diferentes).

- el cliente puede acceder fácilmente al disyuntor cuando la placa está apagada Configurar.

- Si tiene dudas sobre la instalación y las regulaciones, comuníquese con las autoridades locales.
- Utilice superficies resistentes al calor y de fácil cuidado (p. Ej. Baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes alrededor de la zona de cocción.

Después de instalar la placa, asegúrese de que

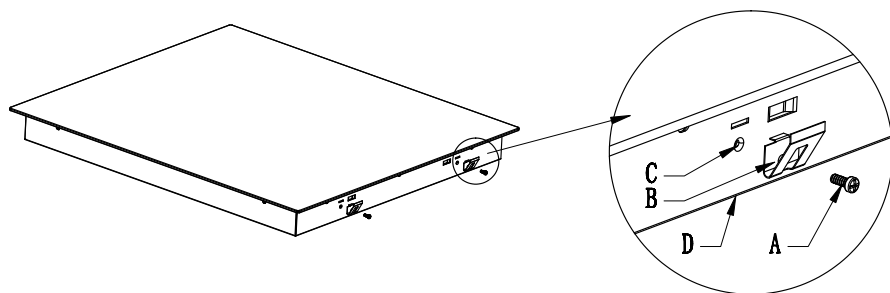
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas del armario o los cajones.
- Fluye suficiente aire fresco desde el exterior del armario hasta la parte inferior de la encimera.
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una pared de protección contra el calor debajo de la base de la placa.
- el disyuntor es de fácil acceso para el cliente.

Antes de colocar los soportes

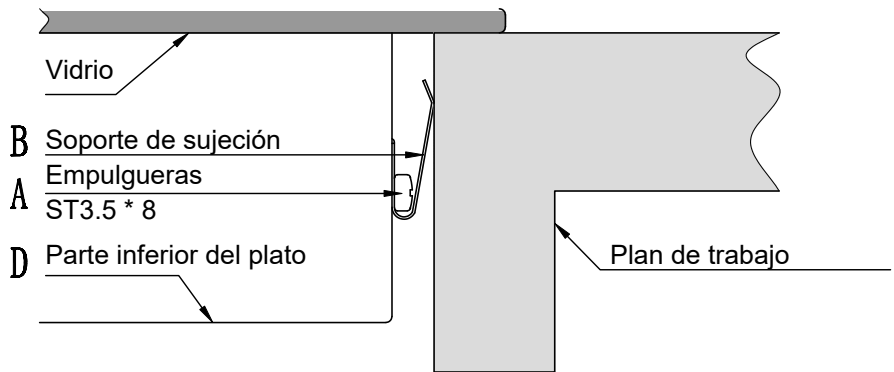
El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y plana (utilice el embalaje). No presione con fuerza los mandos que sobresalen de la encimera.

Ajustar la posición de pie

Después del montaje, fije la encimera a la encimera con 4 soportes atornillados a la parte inferior de la encimera (ver ilustración).



A	B	C	D
Tornillo	apoyo a la fijación	orificio de fijación	Parte inferior de placa



Advertencias

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o un técnico. Contamos con profesionales para los tuyos servicios. Nunca hagas el proceso tú mismo.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de esta manera. que se garantiza una mejor disipación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared sobre la superficie del panel y los materiales de empotramiento deben ser resistentes al calor.

Conecte la placa a la fuente de alimentación



Esta placa de cocción solo puede ser conectada a la red por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

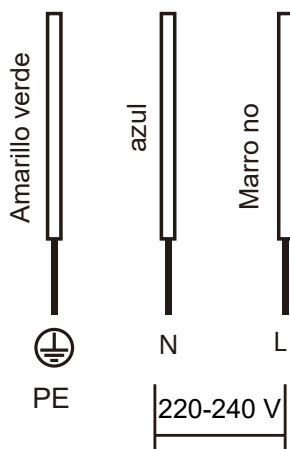
1. El cableado interno es adecuado para la potencia consumida por la placa.
 2. El voltaje corresponde al valor dado en la placa de identificación.
 3. Las secciones de los cables de la fuente de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de identificación.
- No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de enchufe para conectar la encimera a la red, ya que esto puede provocar sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar ninguna parte caliente y debe colocarse de manera que su temperatura no supere los 75 ° C en ningún punto.



Consulte con un electricista para ver si el cableado interior no tiene Los cambios son apropiados. Los cambios solo pueden ser realizados por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente o con un disyuntor unipolar. El método de conexión es en la foto de abajo.



- si el cable está dañado o reemplazado La operación debe ser realizada por el agente del Servicio postventa con herramientas especiales para la prevención de accidentes.
- si el dispositivo está conectado directamente al red, se debe instalar un disyuntor todopolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que Se ha realizado una conexión eléctrica correcta y cumple con las normas de seguridad.
- El cable no se debe doblar ni comprimir.
- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado por un electricista autorizado.

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	símbolo	valor	unidad
Identificación del modelo		SCDI30N1	
Tipo de plato		Inducción	
Número de zonas y / o áreas de cocción		2	
Tecnología de calefacción (Zonas de cocción por inducción y - superficies, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas)		Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o superficies de cocción circulares: diámetro del	Ø	Zona 1 : 18	cm
Superficie útil por zona de cocción, eléctrica, hasta 5 mm. redondeado		Zona 2 : 18	
Para zonas o superficies de cocción no circulares: Diámetro de la superficie útil por zona o superficie de cocción eléctrica, hasta 5 mm. redondeado	L W	-- --	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Cocina de la CE eléctrico	Zona 1 : 192.5 Zona 2 : 187.1	Wh/kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	Placa CE eléctrico	189.8	Wh/kg



Eliminación: No deseché este aparato en la basura doméstica. Estos residuos deben recogerse por separado, ya que requieren un tratamiento especial.

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

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

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

Más información sobre tratamiento, recuperación. y reciclaje de este producto, póngase en contacto con Tu ayuntamiento, centro de reciclaje o la tienda donde compraste el producto.

Servicio Postventa

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

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

SCHNEIDER