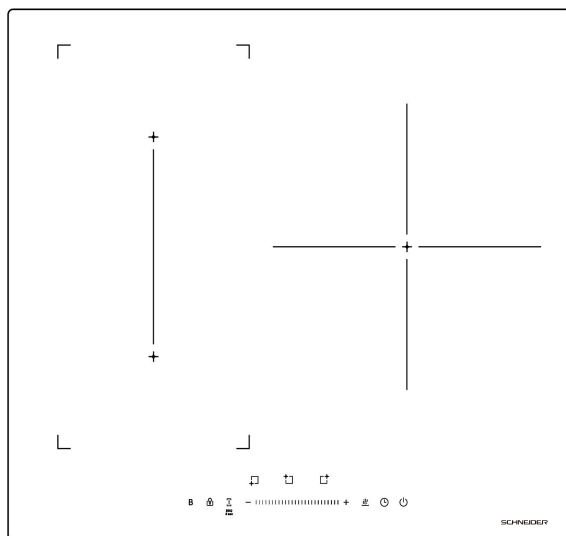




SCHNEIDER

PLAQUE À INDUCTION

Manuel d'instructions

INDUKTIONSKOCHPLATTE Bedienungsanleitung

INDUCTIEKOOKPLAAT - Handleiding

PLACA DE INDUCCIÓN- Manual de instrucciones

INDUCTION COOKTOP - User Manual

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

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

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

Please read the following instructions carefully before using this device. Please keep these instructions for future reference.

SCTI631BSF

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

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

Pour l'installation, veuillez lire le chapitre Installation.

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

Consignes de sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance permanente . Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales

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

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

AVERTISSEMENT: Veuillez surveiller les cuissons. En particulier les cuissons de courte durée doivent être surveillées sans interruption. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.

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

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

Ne pas utiliser un appareil de nettoyage à la vapeur.

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

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

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

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

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

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

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

de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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

MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique. Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre de la table de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.

Pour le raccordement électrique,
se référer au chapitre «
BRANCHEMENT ELECTRIQUE »
dans la notice

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

Installation

Risque de choc électrique

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

- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques mortels.

Risque pour la santé

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

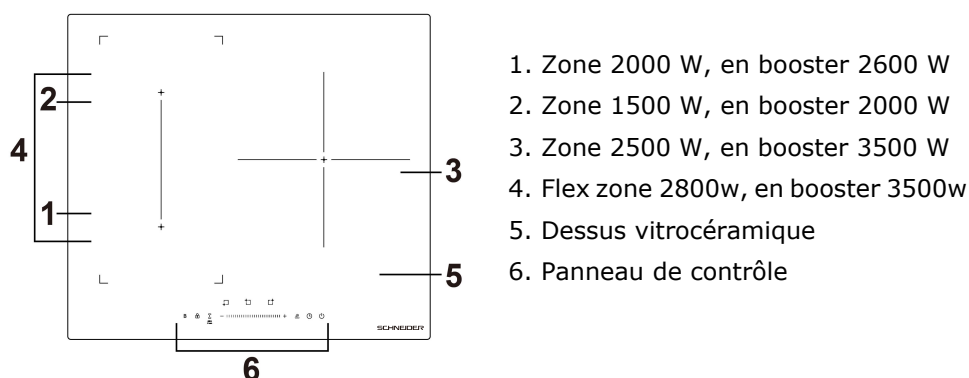
Danger : Surface chaude

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

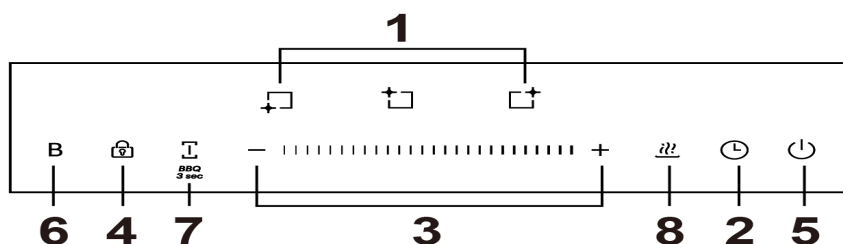
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

Présentation du produit

Vue de dessus

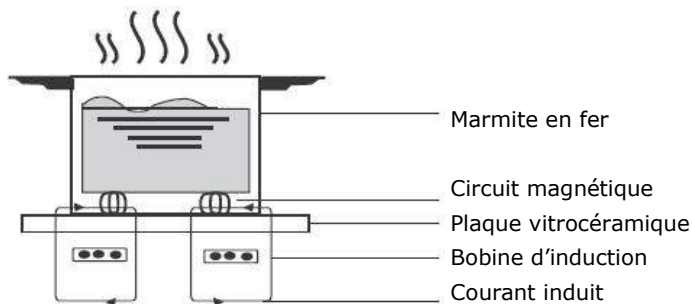


Panneau de contrôle



Un mot sur la cuisson à induction

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

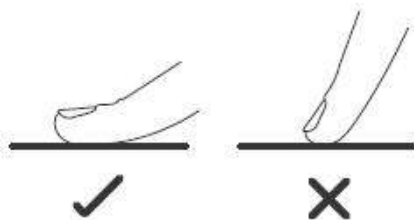


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

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

Utilisation des touches de commande

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



Choisir le bon ustensile de cuisson

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

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

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

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

- Si vous n'avez pas d'aimant :

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

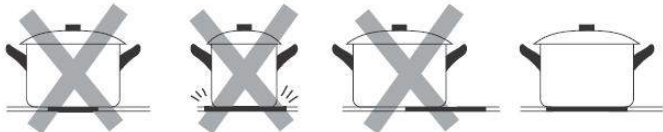
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



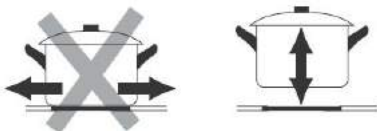
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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



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



Dimensions des ustensiles de cuisson

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

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

Foyer 1 : 120 mm

Foyer 2 : 120 mm

Foyer 3 : 180 mm

Foyer 4 : 240 mm

Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

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



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

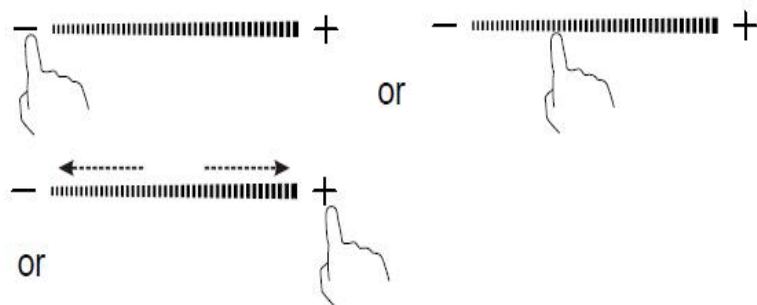
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.



3. 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 "+", ou glisser le long de la barre graduée « slider » ou tout simplement toucher n'importe quel point de la barre graduée « slider ».



- Si vous ne choisissez pas un niveau de température dans la minute qui suit, la plaque à induction s'arrêtera automatiquement. Vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le niveau de température à n'importe quel moment durant la cuisson.
- Si vous faites glisser le long de la barre graduée « slider », la puissance varie de la puissance 2 à la puissance 8.
Appuyez sur "-", la puissance diminue d'une étape à chaque fois jusqu'à l'étape 0.
Appuyez sur "+", la puissance augmente d'une étape à chaque fois jusqu'à l'étape 9.

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

Cela signifie que:

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

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

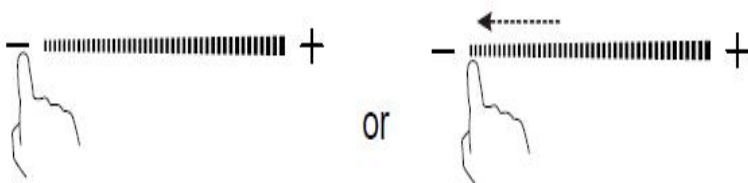
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Une fois la cuisson terminée

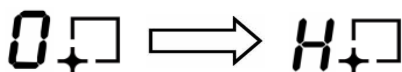
1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.



2. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0". faites glisser votre doigt le long du « slider » vers la gauche, Ou toucher le point gauche de la barre graduée « slider », puis toucher le "-".



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



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



4. Faites attention aux surfaces chaudes
"H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher.



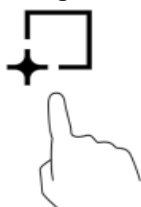
Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre. Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour économie d'énergie.

Utilisation du Booster

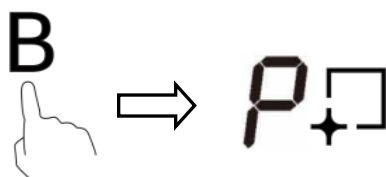
Boost est une fonction qui permet de chauffer une zone à puissance plus importante pendant 5 minutes. Ainsi, vous pouvez obtenir une cuisson plus puissante et plus rapide.

Utilisation de la fonction Boost

1. Appuyez sur le bouton du bandeau de commande correspondant au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost, un indicateur à côté de la touche clignote.



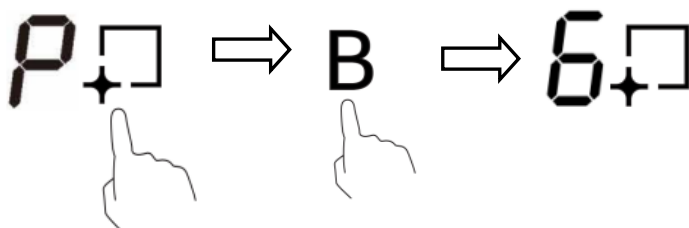
2. Appuyez sur le bouton de la fonction Boost, le foyer commencera à fonctionner en mode Boost. L'afficheur de puissance affiche « P » pour indiquer que la zone est en mode boost.



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

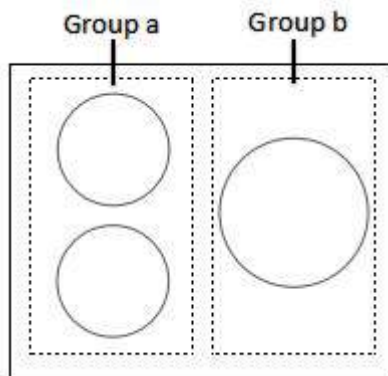


4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost, sélectionnez d'abord le foyer et appuyez ensuite sur la touche du Boost. La puissance du foyer revient à celle réglée initialement.



Restrictions lors de l'utilisation

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



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 de la fonction plancha / barbecue

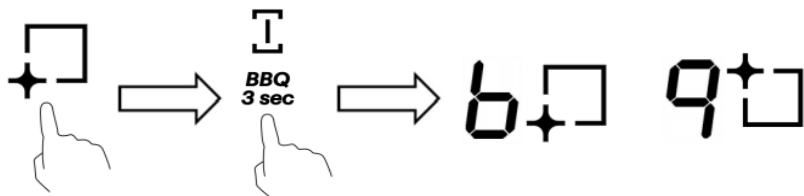
La fonction Plancha permet de cuisiner sur la zone flexible avec une plancha ou un barbecue.

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

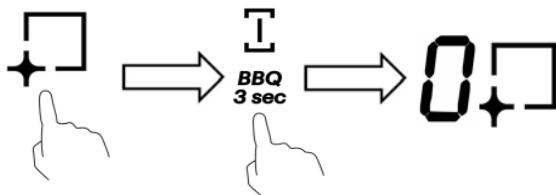


1. Touchez la commande de sélection de zone 1 ou zone 2, son indicateur clignotera.
2. Appuyez sur la touche dédiée à la zone flexible (permettant de relier les deux foyers) pendant 3 secondes pour activer la fonction Plancha / Barbecue, la zone 1 et la zone 2 afficheront "b" et "q" respectivement.

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



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



Attention : la plancha reste très chaude pendant une longue durée, même après l'arrêt de la table induction. Veuillez utiliser des maniques résistantes à la chaleur lorsque vous la manipulez pendant la cuisson ou lorsque vous la portez pour le service.

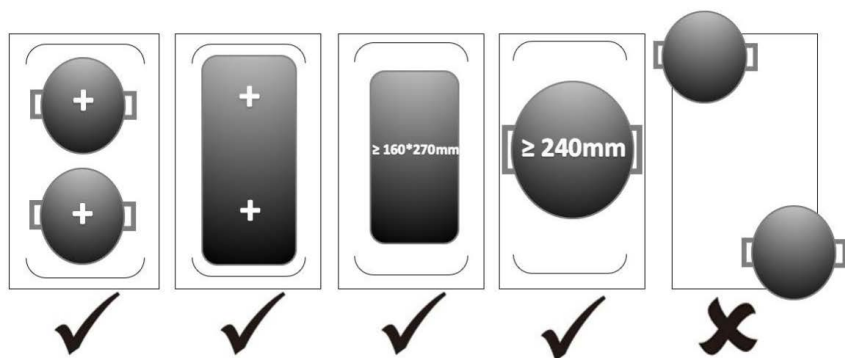
Laisser refroidir complètement la plancha avant le nettoyage.

Veillez à ne pas poser votre ustensile chaud sur une surface non protégée.

Zone flexible

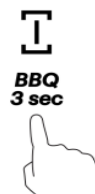
- Cette zone peut être utilisée comme une grande zone ou comme deux zones séparées, en fonction des besoins de cuisson, à tout moment.
- La zone flexible est constituée de deux inducteurs indépendants qui peuvent être commandés séparément. Lorsqu'il s'agit d'une seule zone, un ustensile de cuisson peut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

Exemples de placements bons et mauvais placements:



Comme grande zone

1. Pour activer la zone flexible comme une seule grande zone, il suffit d'appuyer sur la touche dédiée.
2. Le réglage de puissance fonctionne comme n'importe quelle autre zone normale.



Comme deux zones indépendantes

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

Sécurité enfants

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

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes

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



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

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits objets

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

Arrêt automatique

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

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

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



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

Utilisation du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux façons différentes:

- Vous pouvez l'utiliser comme un simple minuteur. 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.

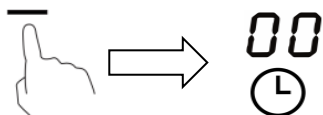
Utilisation du minuteur comme simple rappel

Si vous ne sélectionnez aucun foyer

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 la touche du minuteur, l'indicateur du minuteur de rappel se mettra à clignoter et "30" s'affichera.
3. Réglez l'heure en appuyant sur les boutons de contrôle "+" ou "-" du minuteur.
Conseil: Appuyez une fois sur les touches "+" ou "-" du minuteur pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute. Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.



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



5. Lorsque le minuteur est réglé, il 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.



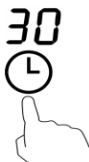
Réglage du minuteur pour éteindre l'un des foyers

Sélectionner un foyer pour activer cette fonction :

1. Sélectionnez le foyer pour lequel vous souhaitez utiliser le minuteur. (Par exemple, la zone 3).



2. Appuyez ensuite sur le touche du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.



3. Réglez le temps souhaité avec les boutons de contrôle du minuteur

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

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



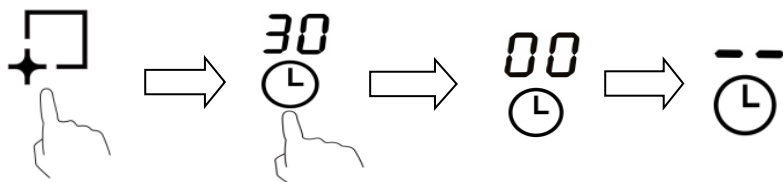
4. Lorsque le temps est réglé, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



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



5. Appuyez sur “-” pour annuler le minuteur et “00” s’affichera.



6. Lorsque le temps du minuteur est expiré, la zone de cuisson correspondante s’éteint automatiquement et indique "H".

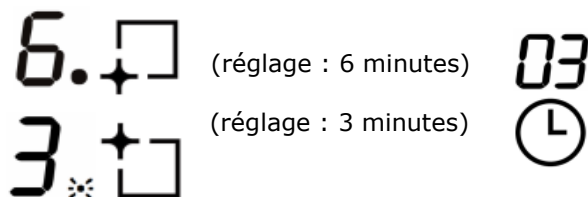


Les autres zones de cuisson continuent de fonctionner normalement si elles ont été allumées en parallèle.

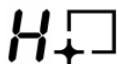
Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

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

REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuteur indique le compte à rebours de la zone de cuisson.
Si vous voulez vérifier le temps réglé du minuteur d'une autre zone de cuisson, appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.



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



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 peut causer un 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 cuit ».
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes afin qu'il puisse se détendre et devenir tendre avant de servir.

Pour les sautés

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec l'induction ou une grande poêle.
2. Préparez tous les ingrédients et le matériel. Faire sauter les aliments rapidement. Si vous devez cuire de grandes quantités, faites cuire les aliments en plusieurs 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 chaleur

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 chaleur	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 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)	1. Coupez 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	• Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récuser, certaines lavettes à récuser en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez

	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'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	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 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	1. Coupez	• La plaque de cuisson

les commandes tactiles	l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorberez le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.
------------------------	---	---

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez-s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.

Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases 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 température élevée.	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.
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 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)	Défaut technique.	Veuillez noter le code de l'erreur les lettres et chiffres, débranchez la plaque à induction de la prise de courant murale et contactez un technicien qualifié.
---	-------------------	---

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 anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	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	SCTI631BSF
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L× W× H(mm)	590X 520 X 60
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

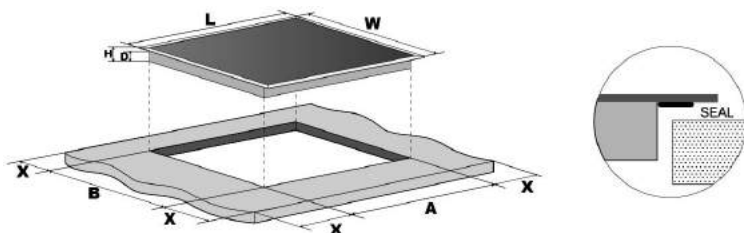
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

Consommation électrique en mode arrêt : 0.44 W.

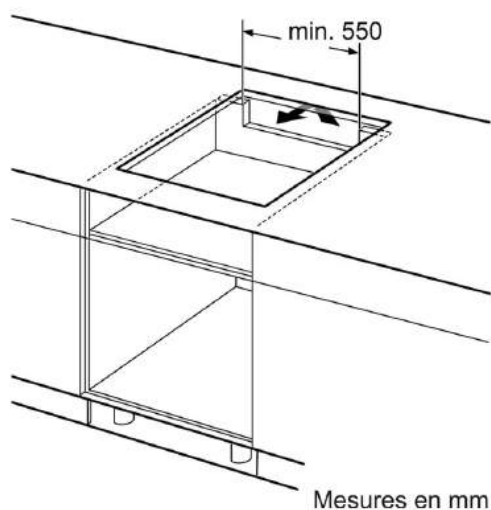
Installation

Choix du matériel d'installation

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



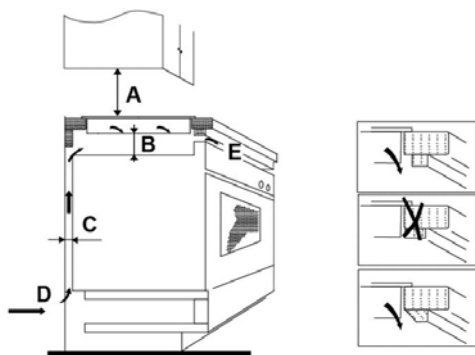
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini



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



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



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

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

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

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

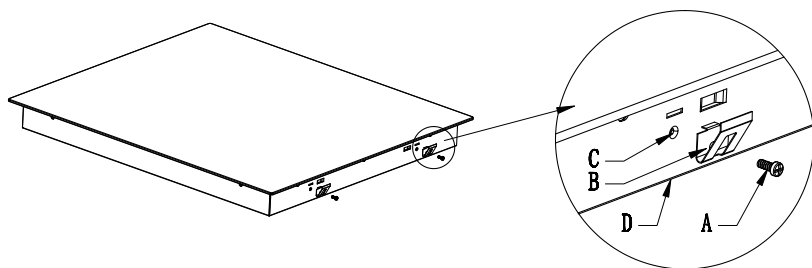
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les pattes de fixation

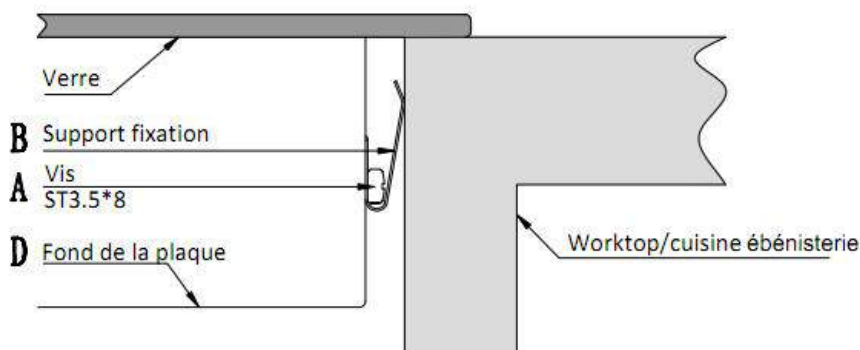
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

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



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



Mises en garde

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

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



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

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

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

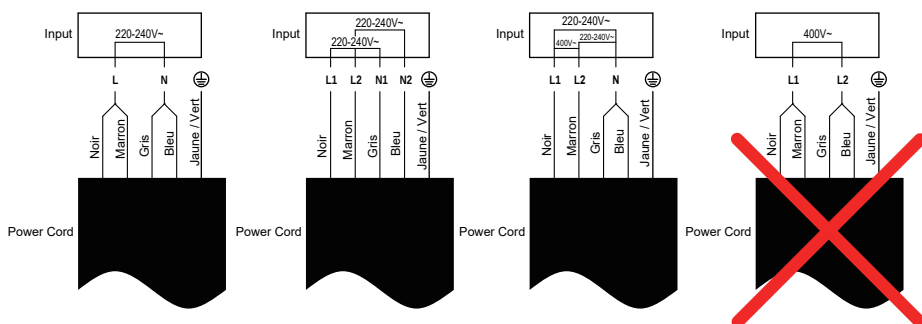
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



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



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

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

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

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

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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI631BSF	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	

Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 18 Zone 2 : 18 Zone 3 : 28	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson} électrique	Zone 1 : 193.4 Zone 2 : 190.5 Zone 3 : 191.4	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque} électrique	191.8	Wh/kg

GARANTIE

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

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

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

Service après-vente

Pour une intervention technique en raison d'un dysfonctionnement, contactez-nous au 04 88 78 59 99.



Ce produit a été fabriqué et vendu sous la responsabilité de G3 CONCEPTS. Schneider, et le logo Schneider sont des marques utilisées sous licence par G3 CONCEPTS.

Tous autres produits, services, dénominations sociales, marques, nom commerciaux, noms de produits et logos référencés ici sont la propriété de leurs titulaires respectifs.

Importé par: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionsherdes. Wir empfehlen Ihnen, sich die Zeit zu nehmen, diese Gebrauchsanweisung/

Installationsanleitung zu lesen, um zu verstehen, wie Sie es richtig installieren und bedienen. Zur Installation lesen Sie bitte das Kapitel Installation.

Lesen Sie vor der Verwendung alle Sicherheitshinweise sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist für den für den Hausgebrauch.

ACHTUNG: Dieses Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8

Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie stehen unter ständiger Aufsicht.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden.

durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, sofern sie unter Aufsicht stehen oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht spielen mit dem Gerät. Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden. **VORSICHT:**

Lebensmittel mit

Fetten oder Ölen unbeaufsichtigt auf einem Kochfeld zu lassen, kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen.

WARNUNG: Bitte überwachen Sie den Garvorgang. Kurze Garzeiten sollten ständig überwacht werden. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren. NIEMALS versuchen, a . zu löschen Feuer mit Wasser, aber schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flammen mit einer Abdeckung oder einer Löschdecke.

VORSICHT: Wenn die Über-Gesicht rissig ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Verwenden Sie kein Dampfreinigungsgerät. Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.

Es wird empfohlen, keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel auf das Kochfeld zu legen, da sie heiß werden können. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. In den fest verlegten Leitungen muss eine Vorrichtung zur Trennung vom Versorgungsnetz vorgesehen werden, die einen Abstand zwischen den Kontakten aller Pole aufweist und den Vorschriften entspricht Installation. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

WARNUNG: Brandgefahr: keine Gegenstände auf den Kochflächen abstellen.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Kochfeldschutzvorrichtungen die vom Hersteller des Geräts entwickelt wurden oder vom Hersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet angegeben sind, oder Kochfeldschutzvorrichtungen in das Gerät eingebaut sind. Die Verwendung von ungeeigneten Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch an der Steuerung aus und verlassen Sie sich nicht auf den Topfsensor verlassen.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.

Verwenden Sie keine stark scheuernden Reinigungsmittel oder harte Metallschaber, um die Glastür des Kochfeldes zu reinigen, da dies zu Kratzern auf der Oberfläche und zum Zerspringen des Glases führen kann.

Den elektrischen Anschluss entnehmen Sie bitte dem Kapitel "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" im Handbuch Zur Wartung und Reinigung des Gerätes siehe Kapitel "WARTUNG UND REINIGUNG"

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein standardmäßig geerdetes elektrisches System ist zwingend erforderlich.
- Umbauten am Haus Verkabelung nur durch einen qualifizierten Elektriker.
- Nichtbefolgen dieser Ratschläge kann zu einem tödlichen Stromschlag führen.

Gesundheitsrisiken

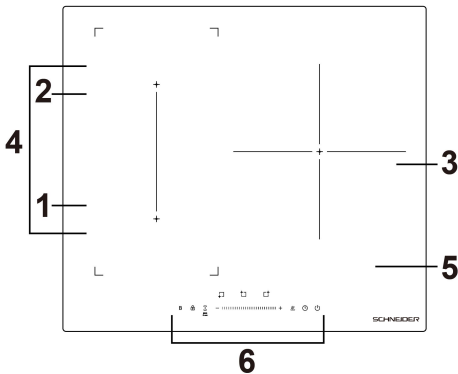
- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsnormen
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht durch elektromagnetische Gebiet.
- Nichtbefolgen dieser Ratschläge kann zu einem tödlichen Unfall führen.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um brennt.
- Lassen Sie Ihren Körper, Kleidungs- oder etwas anderes als das geeignete Kochgeschirr mit dem Induktionsglas in Kontakt kommen, bis die Oberfläche gekühlt.
- Die Pfannengriffe können heiß sein zur Berührung. Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über andere brennende Kamine hinausragen. Halten Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Nichtbefolgen dieser Ratschläge kann zu Verbrennungen führen.

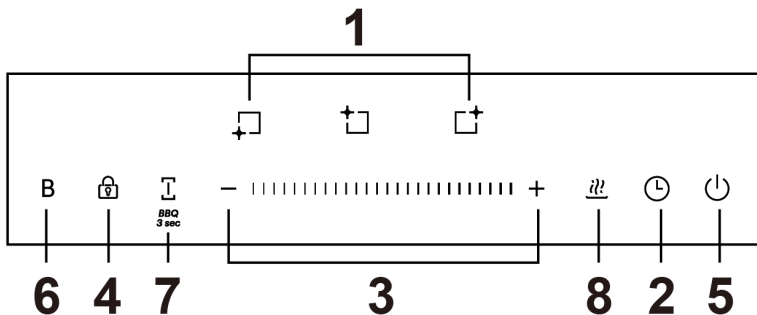
Produktpräsentation

Ansicht von oben



1. 2000-W-Zone, 2600-W-Booster
2. Zone 1500 W, im Booster 2000 W
3. 2500 W Zone, 3500 W Booster
4. Flex Zone 2800w, im Booster 3500w
5. Glaskeramikplatte
6. Bedienfeld

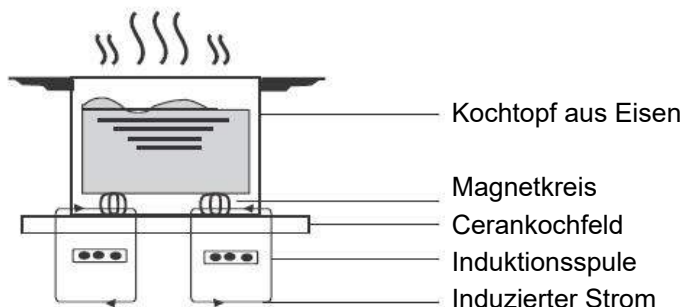
Bedienfeld



1. Auswahl des Fokus
2. Zeitschaltuhr
3. Schieberegler für Temperatur- und Timer-Einstellung
4. Kindersicherung
5. Taste ON / OFF
6. Boost-Funktion
7. Flexible Zonen(de)aktivierung
8. Warm halten

Ein Wort zum Induktionskochen

Induktionskochen ist eine sichere, fortschrittliche, effiziente und wirtschaftliche Kochtechnologie. Es funktioniert durch elektromagnetische Schwingungen, die Wärme direkt in der Pfanne erzeugen, anstatt indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche. Das Glas wird heiß, weil es von der Pfanne erwärmt wird.

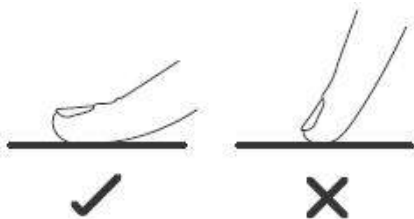


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld verwenden

- 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 Schlüssel registriert wird, einen Piepton.
- Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind und sich keine Gegenstände (zB Besteck oder Lappen) darauf befinden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der Sensorsteuerung erschweren.



Das richtige Kochgeschirr auswählen

• Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.

• Mit dem Magnettest können Sie prüfen, ob Ihr Behälter geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Bei Anziehung ist die Pfanne für Induktion geeignet.

• Wenn Sie keinen Magneten haben:

1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf.

2. Wenn – auf dem Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser aufheizt, ist die Pfanne geeignet.

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

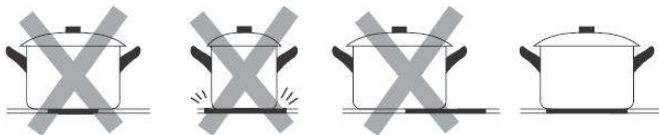


Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

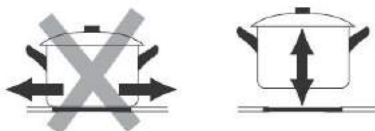


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen mit einem Durchmesser, der größer ist als der Siebdruck des ausgewählten Bereichs. Am effektivsten ist es, einen Topf zu verwenden, der etwas größer als die Größe des Kamins ist. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz verringert werden. Ein Topf kleiner als 140 mm kann von der Kochplatte nicht erkannt werden.

Kochen. 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 Kochplatten passen sich bis zu einer gewissen Grenze den Abmessungen Ihres Kochgeschirrs (Pfanne, Topf etc.) an. Der Boden dieses Utensils muss jedoch einen Minstdurchmesser haben, um erkannt zu werden. Dieser Minstdurchmesser hängt von der Größe des Kamins ab. Um die beste Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Feuerraums.

Der Minstdurchmesser (Boden) der Utensilien beträgt je nach Kochstelle:

Fokus 1: 120 mm

Fokus 2: 120 mm

Fokus 3: 180 mm

Fokus 4: 240 mm

Verwenden Ihres Induktionskochfelds

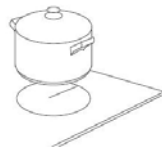
Um mit dem Kochen zu beginnen

1. Drücken Sie den Ein/Aus-Regler. Der Summer ertönt und alle Displays zeigen "-" oder "- -", um anzuzeigen, dass das Induktionskochfeld betriebsbereit ist.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die gewünschte Kochzone.

- Stellen Sie sicher, dass der Topfboden und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

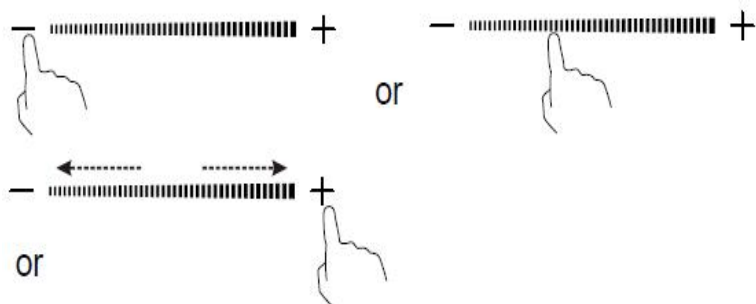


3. Drücken Sie die Kochzonen-Auswahltaste und die Anzeige neben der entsprechenden Zone blinkt.



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

Oder gleiten Sie entlang des abgestuften Balkens „Slider“ oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt auf dem abgestuften Balken «Slider».



- Wenn Sie innerhalb einer Minute keine Temperaturstufe wählen, das Induktionskochfeld stoppt automatisch. Sie müssen den Vorgang erneut ab Schritt 1 starten.
- Sie können die Temperaturstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.
- Wenn Sie den Schieberegler verschieben, ändert sich die Leistungsstufe von Stufe 2 bis Stufe 8.
Drücken Sie "-", die Leistung nimmt jedes Mal um eine Stufe ab, bis sie die Stufe 0 erreicht.
Drücken Sie "+", die Leistung erhöht sich jedes Mal um eine Stufe bis zur Stufe 9.

Jawohl blinkt abwechselnd mit der Einstellung von Temperatur

Es bedeutet, dass:

- Sie den Topf nicht richtig auf die 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.

Das Kochfeld heizt erst auf, wenn ein geeigneter Topf auf der Kochzone erkannt wird.

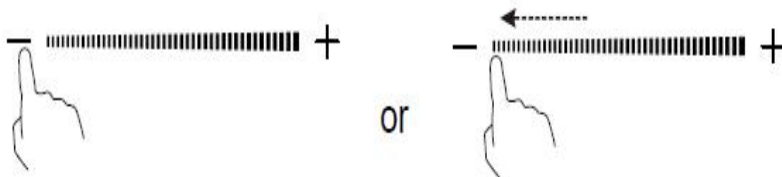
Das Display schaltet sich nach 1 Minute automatisch aus, wenn keine geeignete Pfanne darauf gestellt wird.

Wenn das Kochen fertig ist

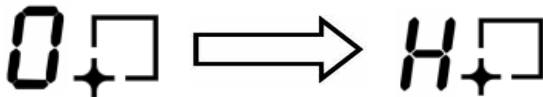


1. Drücken Sie die Auswahlstaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.

2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie durch die Einstellungen auf „0“ blättern. gleiten Sie mit dem Finger entlang des "Schiebereglers" nach links, Oder tippen Sie auf den linken Punkt des abgestuften Balkens „Schieberegler“ und dann auf „-“.



Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt, dann „H“ ..



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Drücken des EIN-/AUS-Schalters aus.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen „H“ zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt.



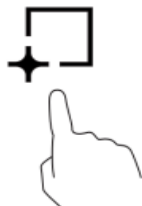
Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie andere Töpfe erhitzen möchten, nutzen Sie den noch heißen Bereich, um Energie zu sparen.

Booster verwenden

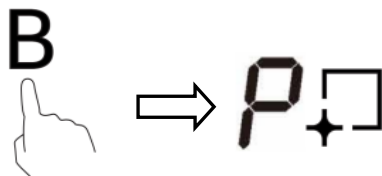
Boost ist eine Funktion, mit der Sie einen Bereich 5 Minuten lang mit höherer Leistung heizen können. So können Sie leistungsstärker und schneller kochen.

Verwenden der Boost-Funktion

1. Drücken Sie die Taste auf dem Bedienfeld, die der Kochstelle entspricht, für die Sie die BoostFunktion verwenden möchten, eine Anzeige neben der Taste blinkt.



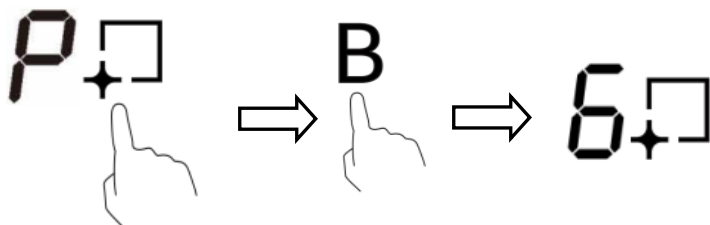
2. Drücken Sie die Taste auf dem Boost-Funktion, der Kamin beginnt im Boost-Modus zu arbeiten. Die Leistungsanzeige zeigt „P“ an, um anzuzeigen, dass sich die Zone im Boost-Modus befindet.



3. Die Boost-Power ist 5 Minuten lang aktiv. Dann kehrt die Leistung zu der Einstellung vor dem BoostModus zurück.

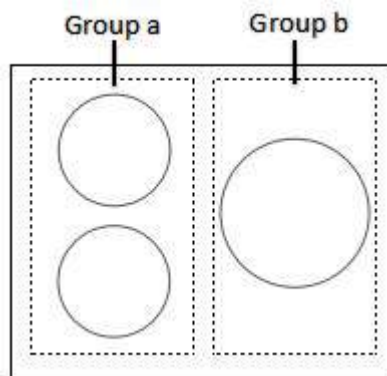


4. Wenn Sie den Boost-Modus abbrechen möchten, wählen Sie zuerst die Kochstelle aus und drücken Sie Drücken Sie dann die Boost-Taste. Die Leistung der Kochstelle wird auf die ursprünglich eingestellte Leistung zurückgesetzt.



Nutzungsbeschränkungen

Die 3 Kochzonen sind in zwei Gruppen (a) und (b) unterteilt. Stellen Sie in jeder Gruppe mit 2 Zonen, wenn die Boost-Funktion auf einer der Kochstellen aktiviert ist, zuerst sicher, dass die andere Kochstelle mit maximaler Leistungsstufe 5 arbeitet. Andernfalls blinken die Symbole „P“ und „9“ abwechselnd auf dem Bildschirm von die ausgewählte Zone und die Kochleistung werden automatisch auf Leistung 9 begrenzt, die maximale Leistung im Normalmodus.



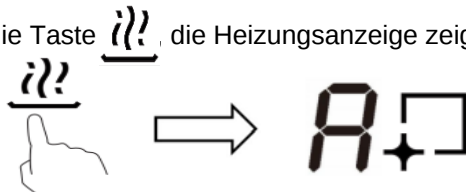
Warmhalten verwenden

Die Warmhaltefunktion hält Speisen warm.



1. Drücken Sie die Wahl taste des Heizgeräts, für das Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt.

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



3. Wenn Sie den Aufwärmvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Wahl taste für die Kochplatte und dann die Taste ??. Das Heizgerät ist auf Leistung « 0 » eingestellt.

Verwenden der Plancha-/Grillfunktion

Die Plancha-Funktion ermöglicht das Garen auf der flexiblen Zone mit einer Plancha oder einem Grill.

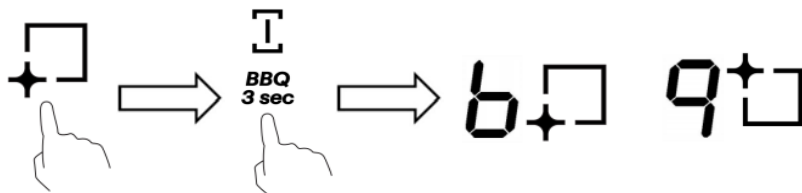
- Achten Sie bei der Verwendung des Utensils darauf, dass der Boden flach am Glas anliegt.



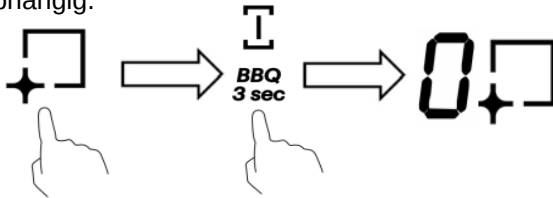
1. Berühren Sie das Auswahl feld für Zone 1 oder Zone 2. Die Anzeige blinkt.

2. Drücken Sie die Taste für die flexible Zone (ermöglicht die Verbindung der beiden Kochplatten) für 3 Sekunden, um die Plancha- / Grillfunktion zu aktivieren. Zone 1 und Zone 2 zeigen "b" bzw. "q" an.

Die Leistung wird automatisch an die Verwendung mit dem Utensil (Plancha oder Grill) angepasst, es ist nicht möglich, die Leistung zu ändern oder die Boost-Funktion zu aktivieren.



3. Wenn Sie die Grillfunktion abbrechen möchten, wählen Sie Kochzone 1 oder 2 und drücken Sie dann erneut die Taste für die flexible Zone. Die Macht der vereinigten Zone geht auf "0" und die Zonen 1 und 2 werden wieder unabhängig.



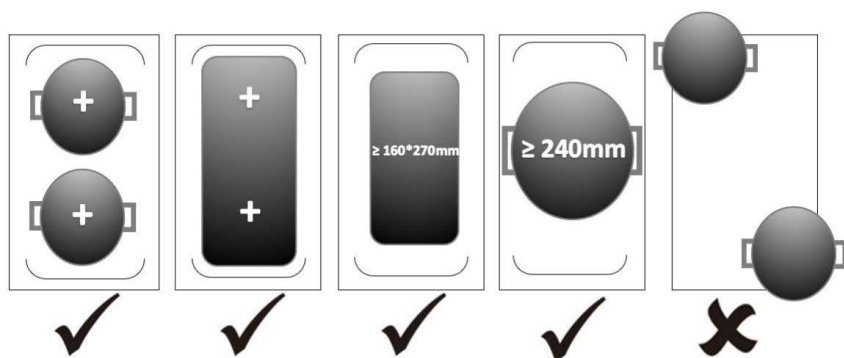
Achtung: Die Plancha bleibt auch nach Abschalten des Induktionskochfelds lange sehr heiß. Bitte verwenden Sie hitzebeständige Topflappen, wenn Sie sie beim Kochen handhaben oder zum Servieren tragen.

Lassen Sie die Plancha vor der Reinigung vollständig abkühlen. Achten Sie darauf, dass Sie Ihr heißes Utensil nicht auf eine Oberfläche stellen, die nicht geschützt.

Flexible Zone

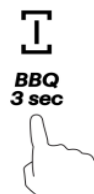
- Diese Zone kann je nach Kochbedarf jederzeit als eine große Zone oder als zwei separate Zonen verwendet werden.
- Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die separat bestellt werden können. Wenn es sich um eine einzelne Zone handelt, kann ein Kochgeschirr von einem Kamin zum anderen bewegt werden, während die Leistungsstufe der vorherigen Zone beibehalten wird. Letzterer stoppt die Heizung, wenn er das Utensil nicht mehr erkennt.
- Wichtig: Stellen Sie sicher, dass die Pfanne mittig auf der Kochzone steht. unabhängig. Wenn Sie eine große, ovale, rechteckige und breite Pfanne verwenden, stellen Sie sicher, dass sie in beiden Bereichen zentriert sind und die beiden Kreuze in der Mitte der Kamine abdecken.

Beispiele für gute und schlechte Investitionen:



Als großes Gebiet

1. Um die flexible Zone als eine große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.
2. Die Leistungseinstellung funktioniert wie jede andere normale Zone.



Wie zwei unabhängige Zonen

Um die flexible Zone als zwei verschiedene Zonen mit unterschiedlichen Leistungseinstellungen zu verwenden, drücken Sie die entsprechende Taste erneut und die Zonen kehren zu ihren alten Einstellungen zurück.

Kindersicherheit

- 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

Berühren Sie die Tastensperre. „Lo“ erscheint auf der Timer-Anzeige.

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Überprüfen Sie, ob das Induktionskochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre für eine Weile.
3. Jetzt können Sie Ihr Induktionskochfeld verwenden.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN / AUS-Regler gesperrt, Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer noch mit dem EIN / AUS-Regler ausschalten, aber Sie müssen die Kochstelle vor dem nächsten Gebrauch entsperren.

Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren des Induktionskochfelds überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt das Induktionskochfeld automatisch das Heizen.

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 Ventilator hält das Induktionskochfeld wieder 1 Minute lang im Leerlauf.

Automatische Abschaltung

Die Abschaltautomatik ist eine Schutzfunktion für Ihr Induktionskochfeld. Das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn Sie vergessen, es auszuschalten. Die Standardbetriebszeit für die verschiedenen Leistungsstufen ist begrenzt und in der folgenden Tabelle angegeben:

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

Wenn ein Topf entfernt wird, Induktionskochfeld hört auf zu kochen sofort und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch aus.



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

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als Zeitschaltuhr verwenden. In diesem Fall schaltet die Zeitschaltuhr keinen der Kamine nach Ablauf der Zeit aus.
- Sie können einstellen, dass eine Heizung nach Ablauf der eingestellten Zeit ausgeschaltet wird.
- Sie können den Timer auf bis zu 99 Minuten einstellen.

Verwenden des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

- Sie können es als einfachen 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 keinen Haushalt auswählen

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Hinweis: Sie können den Erinnerungstimer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

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

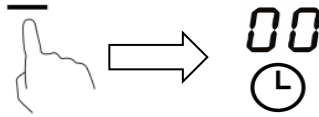


3. Stellen Sie die Stunde ein, indem Sie die Timer-Bedientasten "+" oder "-" drücken.

Tipp: Drücken Sie die Tasten „+“ oder „-“ am Timer einmal, um die Einstellung in Minutenintervallen zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die „+“ oder „-“ Timer-Steuerungstaste gedrückt, um die Einstellung in 10-Minuten-Intervallen zu verringern oder zu erhöhen.



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



5. Wenn der Timer eingestellt ist, beginnt er 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.



Einstellen des Timers zum Ausschalten einer der Kochstellen

Wählen Sie einen Haushalt aus, um diese Funktion zu aktivieren:

1. Wählen Sie den Haushalt aus, für den Sie den Timer verwenden möchten. (Zum Beispiel Zone 3).



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



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Timer-Steuerungstasten ein



Tipp: Drücken Sie die Timer-Steuerungstaste „-“ oder „+“ einmal, um die Einstellung in Minutenschritten zu verringern oder zu erhöhen.

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



4. Wenn die Zeit eingestellt ist, startet der Timer.

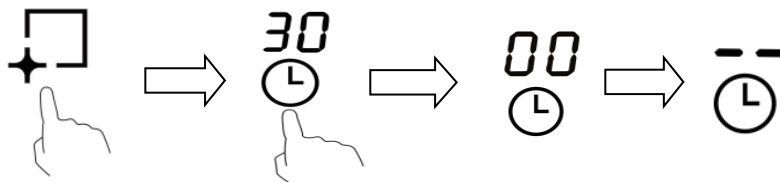


sofort runterzählen. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



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

5. Drücken Sie „-“, um den Timer abzubrechen und „00“ wird angezeigt.



6. Nach Ablauf der Timerzeit schaltet die entsprechende Kochzone automatisch ab und zeigt „H“ an.



Die anderen Kochzonen funktionieren normal weiter, wenn sie parallel eingeschaltet wurden.

Timer zum Ausschalten mehrerer Kochstellen einstellen

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

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

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

Wenn Sie die Timer-Einstellung einer anderen Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie die Bedientaste der entsprechenden Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



(Einstellung: 6 Minuten)



(Einstellung: 3 Minuten)



2. Nach Ablauf der Timerzeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt „H“ an.

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 zu Brandgefahr führen kann.

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 Garzeiten 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. Kochen.
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. Tippen Sie auf das Steak, um zu beurteilen, wie gegart es ist – je fester es aussieht, desto "durchgebraten" 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. Braten Sie das Essen schnell an. 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.

Heizeinstellungen

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 finden Sie die Einstellungen, die am besten zu Ihnen passen.

Einstellung von Energie	Geeignet zum
1-2	• Aufwärmen kleiner Mengen empfindlicher Lebensmittel • Schokolade, Butter und schnell brennende Lebensmittel schmelzen • sanftes Köcheln • Wärmespeicherung
3-4	• Aufwärmen • schnell köcheln • Reis kochen
5-6	• Pfannkuchen
7-8	• sprengen • Nudelkochen

9	• pfannenrühren • Eintreten • Suppe zum Kochen bringen • Wasser kochen
---	---

Wartung und Reinigung

Was?	Wie machst du das?	Wichtig!
Jeden Tag die Schmutz auf dem Glas (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken links von der Essen oder überläuft nicht süß im Glas) Spillover, der verschüttet Fondant und Zucker heiß auf dem Glas)	1. Schneiden die Stromversorgung der Kochplatte. 2. Anwenden einer Kochfeldreiniger Kochfeldreiniger solange das Glas noch steht noch heiß (aber nicht heiß!) 3. Ausspülen und abwischen mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Entfernen Sie sie Schmutz vom Kochfeld sofort mit eine Scheibe Brot, Messer oder ein geeignetes Rasierklinge geeignet für Induktionskochfelder Glas-Induktionsherd, aber Vorsicht vor Glas-Induktionskochfelder, aber Vorsicht vor Vorsicht vor den heißen Oberflächen der Kochzone Kochbereich:	• Wenn die die Stromzufuhr die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist ausgeschaltet ist, wird es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Die Kochstelle kann noch heiß sein! heiß! Do extrem äußerst vorsichtig sein. • Scheuerschwämme Scheuerschwämme, einige Scheuermittel aus Nylon und Scheuermittel aus Nylon und Schleifmittel abrasive Reinigung scheuernde Reinigungsmittel könnten das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerlappen geeignet ist. • Lassen Sie niemals eine Reinigerrückstände auf der Oberfläche des

	1. Ausschalten die Stromversorgung des Kochfeld 2. Halten Sie die Klinge oder Klinge oder Utensil in einem Winkel von 30° Winkel und kratzen Sie alle Schmutz oder Flüssigkeit auf der kalten Oberfläche des Kochfeldes. Oberfläche. 3. Entfernen Sie alle Schmutz oder mit einem Papier verschüttet Papier- oder Stoffhandtuch. Stoff. 4. Folgen Sie den Schritten 2 bis 4" für alltäglichen Schmutz auf der auf dem Glas" oben. Glas" oben	Kochen: Das Glas kann sich Flecken. • Flecken entfernen von unten und süße Lebensmittel oder Verschüttetes so schnell wie möglich beseitigen. so schnell wie möglich. Wenn Sie auf der Platte abkühlen lassen das Glas, können sie sein schwer zu entfernen sein oder sogar dauerhaft beschädigen die Oberfläche des Glases. • Reduzieren Sie das Risiko: Wenn die Sicherheitskappe eingefahren, die Klinge im Klinge im Abstreifer ist scharf. Verwenden Sie es mit extremen äußerste Sorgfalt und immer sie immer sicher aufbewahren und sicher und außerhalb der Reichweite außerhalb der Reichweite von Kinder.
Überläufe bei berühren. kontrolliert	1. Ausschalten die Stromversorgung des Herdplatte. 2. Absorbieren Sie die verschütten. 3. Wischen Sie die Oberfläche des der Berührung mit einem Tuch.	• Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet sich aus. sich selbst ausschalten und die Steuertasten Steuertasten dürfen nicht Funktion in der Vorhandensein von Flüssigkeit

	oder einen sauberen, feuchten Schwamm. 4. Wischen Sie den Bereich vollständig trocken mit ein Papiertuch. 5. Schalten Sie die Platte ein des Kochens.	darauf. Achten Sie darauf, die Oberfläche der Touch-Bedienelemente abzuwischen vor dem drehen Kochfeld wieder an.
--	--	--

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
Die Induktion Herd kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass der Induktionsherd an das Stromnetz angeschlossen ist und dass es eingeschaltet. Prüfen Sie, ob in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung ein Stromausfall vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen qualifizierten Techniker an.
Die Steuerung Tasten nicht Antworten.	Die Kontrollen sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Sektion "Benutzung Ihres Induktionskochfelds" für Anweisungen bekommen.

Die Berührung Kontrollen sind schwer zu benutzen.	Auf den Bedienelementen befindet sich möglicherweise ein leichter Wasserfilm oder Sie haben die Fingerspitze beim die berühren Aufträge.	Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Touch-Bedienelemente trocken ist, und berühren Sie die Bedienelemente mit der runden Fingerspitze.
Das Glas ist zerkratzt.	Küchenutensilien mit rauen Kanten. Ungeeignete Scheuerschwämme, Scheuermittel oder Reinigungsprodukte verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe "So wählen Sie das richtige Kochgeschirr". Siehe "Wartung und Reinigung ».
Manche Pfannen machen knisternde oder klappernde Geräusche.	Dies kann durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs verursacht werden (Schichten aus verschiedenen Metallen, die unterschiedlich schwingen). Metalle).	Das ist normal für Küchenutensilien und deutet nicht auf einen Defekt hin.
Die Induktion Herd macht einen leises Summen Lärm, wenn verwendet bei a Temperatur Einstellung von hoch.	Dies ist auf die Induktionskochtechnik zurückzuführen.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte nachlassen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Kochstufe herunterdrehen.

Geräusch von Fan von dem Teller mit Induktion.	Ein Fan von integrierte Kühlung zu deinem Induktionskochfeld ist ausgelegt für Elektronik verhindern zu überhitzen. Es kann weiterrollen auch wenn Sie die Kochplatteninduktion ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und erfordert keine Aktion. Trennen Sie die Platte nicht vom Netz. Induktionskochen der Steckdose während der Lüfter Dreh dich.
Töpfe und Pfannen nicht erhitzen und erscheint auf der die Anzeige.	Der Induktionsherd kann nicht die Pfanne nicht erkennen, weil sie Pfanne, denn sie ist nicht ist nicht geeignet für Induktionskochen. Der Induktionsherd kann die Das Induktion-skochfeld kann die Pfanne, denn sie ist zu klein für die Kochzone Kochbereich oder nicht zentriert richtig zentriert in der Zone.	Verwenden Sie Kochgeschirr für für das Induktionskochen. Induktionskochen. Siehe den Abschnitt " Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs Kochgeschirr". Die Pfanne zentrieren und sicherstellen, dass der Boden der Pfanne Basis mit der Größe der Kochbereich.

Die Induktion Induktionskochfeld oder ein Kochzone hat sich ausgeschaltet von selbst ausgeschaltet Unerwartet unerwartet eine Signaltöne und ein Fehlercode wird angezeigt (normalerweise abwechselnd mit einem oder zwei Zahlen im die Anzeige der Zeitschaltuhr Timer-Anzeige)	Technischer Defekt.	Bitte beachten Sie die die Buchstaben und Zahlen, trennen Sie die Kochstelle Induktion von Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
--	---------------------	---

Prüfen und Anzeigen der Störung

Tritt ein Fehler auf, geht der Induktionsherd automatisch in den Sicherheitsmodus über und zeigt die entsprechenden Fehlercodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was ist zu tun
F3/F4	Induktionsspulen-Durchbruchtemperatursensor	Bitte kontaktieren sie Anbieter.
F9/FA	Temperatursensor des Ausfalls eines IGBT-Moduls. Anormale	Bitte kontaktieren sie Anbieter.
E1/E2	Versorgungsspannung	Prüfen Sie, ob die Netzspannung normal ist. Schalten Sie den Strom ein, nachdem die Stromversorgung normal.
E3	Hohe Temperatur der Induktionsspule Temperatur	Bitte kontaktieren sie Anbieter.
E5	Hohe Temperatur des Temperatursensors eines IGBT-Moduls	Starten Sie erneut, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Das oben Gesagte bezieht sich auf die Bewertung und Inspektion von häufigen Fehlern. Bauen Sie das Gerät nicht selbst auseinander, um Gefahren und Schäden am Gerät zu vermeiden Induktionsherd.

Technische Spezifikation

Kochplatte	SCTI631BSF
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~
Installierte elektrische Leistung	6600-7400 W
Abmessungen L × W × H (mm)	590 x 520 x 60
Einbaumaße A × B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Gewichte und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Wir sind ständig bemüht, unsere Produkte

zu verbessern, daher können wir Spezifikationen, Designs und Modelle ohne vorherige Ankündigung ändern.

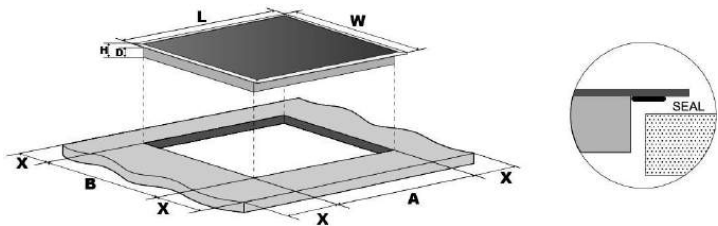
Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: 0.44 W.

Installation

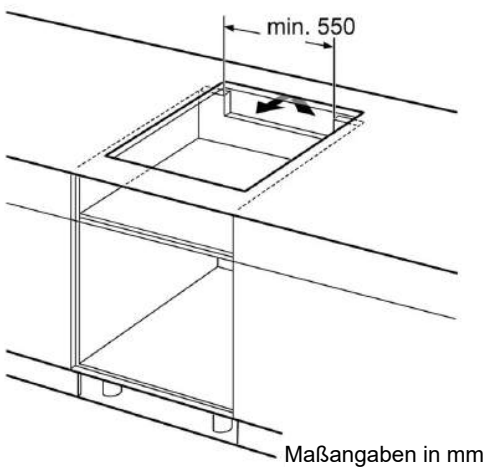
Wahl des Installationsmaterials

Schneiden Sie die Arbeitsplatte auf die in der Abbildung gezeigten Maße zu. Für die Installation und Verwendung muss um den Ausschnitt mindestens 5 cm Platz gelassen werden. Stellen Sie sicher, dass die Dicke der Arbeitsplatte mehr als 30 mm beträgt. Bitte Arbeitsplattenmaterialien auswählen

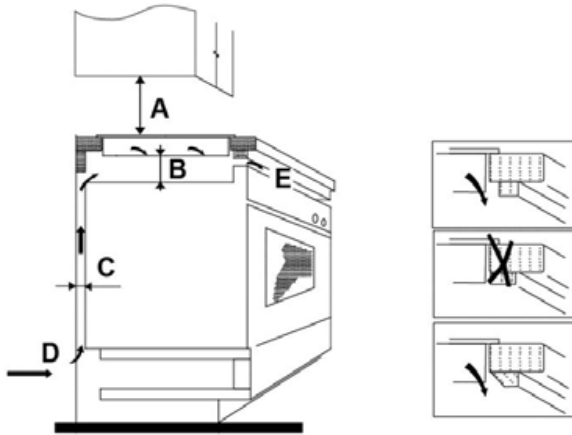
Hitzebeständig, um Verformungen durch Wärmestrahlung des heißen Teller. Wie nachfolgend dargestellt:



L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 Mini



Achten Sie in jedem Fall darauf, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und der Luftein- und -auslass nicht blockiert ist. Stellen Sie sicher, dass das Induktionskochfeld in gutem Zustand ist. Wie nachfolgend dargestellt":



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



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

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsfläche quadratisch und eben ist und keines der Konstruktionselemente die erforderlichen Freiräume beeinträchtigt
- die Arbeitsplatte besteht aus einem hitzebeständigen Material
- Wenn das Backblech über einem Backofen installiert ist, verfügt der Backofen über ein eingebautes Kühlgebläse
- die Installation alle Abstandsanforderungen und geltenden Normen und Vorschriften erfüllt
- Ein geeigneter Trennschalter, der eine vollständige Trennung der Stromversorgung ermöglicht, ist in die feste Verkabelung integriert, montiert und positioniert, um den örtlichen Installationsvorschriften und -vorschriften zu entsprechen. Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Kontaktabstand von 3 mm Luftspalt in allen Polen (oder allen aktiven Leitern [Phase] aufweisen, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese unterschiedlichen Anforderungen zulassen)
- Der Kunde hat nach der Installation des Kochfelds leichten Zugang zum Trennschalter
- Bei Zweifeln bezüglich Installation und Vorschriften wenden Sie sich an Ihre örtlichen Behörden.
- Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen verwenden (z. B. Holz, Kunststoff, Glas usw.)

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

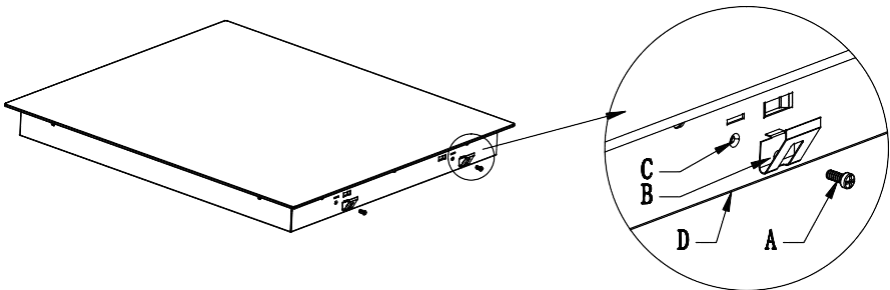
- das Netzkabel nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich ist
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Schrankes zum Boden des Kochfelds strömt
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Stauraum montiert, wird eine Wärmesperre unter dem Kochfeldboden installiert.
- der Trennschalter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

Vor dem Anbringen der Montagehalterungen

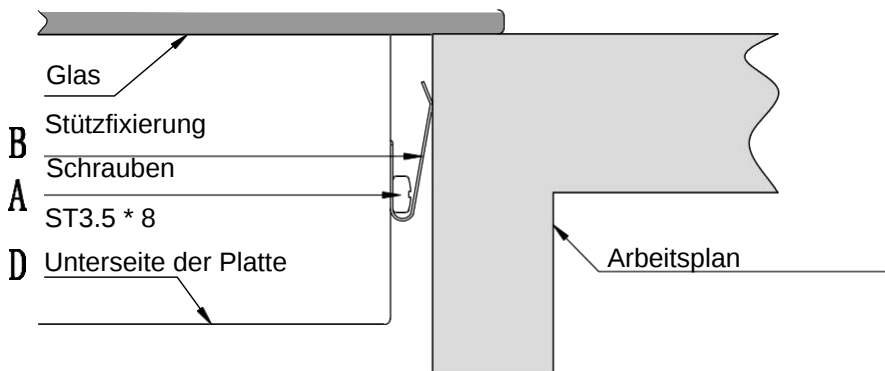
Das Gerät sollte auf einer ebenen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Erzwingen Sie nicht, dass die Bedienelemente aus dem Kochfeld herausragen.

Einstellen der Position der Stütze

Befestigen Sie das Kochfeld an der Arbeitsplatte mit 4 Halterungen, die an der Unterseite des Kochfelds angeschraubt werden (siehe Bild) nach der Installation.



A	B	C	D
Schrauben	Befestigungswinkel	Befestigungsloch	Unterseite der Platte



Vorsichtsmaßnahmen

1. Der Induktionsherd muss installiert sein durch qualifiziertes Personal oder einen Techniker. Wir haben Profis zu Ihren Diensten. Mach es niemals selbst.
2. Das Kochfeld darf nicht installiert werden direkt über Spülmaschine, Kühlschrank, Gefrierschrank, Waschmaschine oder Trockner, da Feuchtigkeit das Kochfeld beschädigen kann Elektronik.
3. Der Induktionsherd muss installiert sein so dass eine bessere Wärmeableitung garantiert werden kann, um die Zuverlässigkeit zu verbessern.
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:

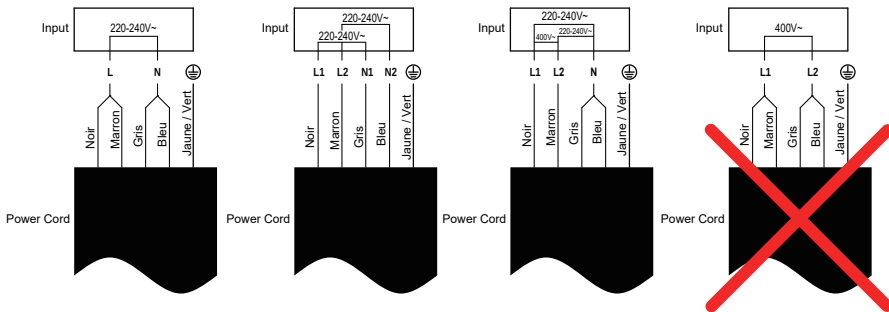
1. Die interne Verkabelung ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht
3. die Abschnitte der Stromversorgungskabel der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Anschlussgeräte, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann.

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und sollte 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 unten dargestellt.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss der Vorgang vom Servicemitarbeiter mit speziellem Werkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, muss ein allpoliger Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass a der richtige elektrische Anschluss hergestellt wurde und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- das Kabel muss regelmäßig überprüft und durch zugelassene Elektrofachkräfte ersetzt werden. Trizianer.



**Entsorgen: Dieses
Gerät darf nicht
Gerät nicht im Müll
entsorgen
in den Hausmüll
Hausmüll.
Solche Abfälle
werden
getrennt
gesammelt, da
eine besondere
Behandlung
erforderlich ist.**

Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2012/ 19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (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 unsachgemäßen Umgang mit den Abfällen dieses Produkts entstehen können.

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

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Abfallentsorgung.

Für Informationen zur Behandlung, Verwertung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Kommunalbehörde, Ihr Abfallentsorgungszentrum oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

Weitere Informationen über die Behandlung, die Wiederverwertung und das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, dem Abfallwirtschaftsamt oder der Entsorgungszentrum oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Informationen zu elektrischen Haushaltskochplatten

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		SCTI631BSF	
Plattentyp		Induktion	
Anzahl Kochzonen und/oder Bereiche		3	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -flächen, konventionelle Kochzonen, elektrisch Kochfelder)		Induktion Kochen Zonen	
Für runde Kochzonen oder Bereiche: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro Elektro-Kochzone, auf 5 mm . gerundet	Ö	Zone 1: 18 Zone 2: 18 Zone 3: 28	cm
Bei nicht kreisrunden Kochzonen oder Flächen: Durchmesser der nutzbaren Fläche pro Elektro-Kochzone oder Fläche, auf 5 mm . gerundet	L W	-- --	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Bereich, berechnet pro kg	EC elektrisch Kochen	Zone 1: 193,4 Zone 2: 190,5 Zone 3: 191,4	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC elektrisch Teller	191.8	Wh/kg

Die Garantie erstreckt sich weder auf Verschleißteile des Produkts noch auf Probleme oder Schäden aufgrund von:

- (1) oberflächliche Verschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;
- (2) Defekte oder Verschlechterung durch Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten und aufgrund von gegen Korrosion durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten;
- (3) jeglicher Vorfall, Missbrauch, unbefugte Modifikation, Demontage oder Reparatur;
- (4) jede unsachgemäße Wartung, nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Produkts oder der Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

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

Importiert von: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Felicitaties voor Je nieuwe inductiekookplaat kopen.

We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruiksaanwijzing / Lees de installatiehandleiding om te begrijpen hoe u correct installeert en werkt. Lees voor de installatie het hoofdstuk Installatie.

Lees alle veiligheidsmaatregelen zorgvuldig en voor gebruik bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat is voor de voor de Huishoudelijk gebruik.

LET OP: Dit apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze jonger zijn constant toezicht.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder Jaren van gebruik. door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermo-gens of gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.

LET OP: Eten met Vetten of oliën onbeheerd achterlaten op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en letsel veroorzaken. een brand beginnen.

WAARSCHUWING: Houd het kookproces in de gaten. Korte kooktijden moeten constant worden gecontroleerd.

Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen niet aanraakt. Probeer nooit A. blussen met water, maar zet de stroom uit en bedek de vlammen met een deken of blusdeken.

LET OP: Als de bovenkant gebarsten is, koppelt u het apparaat los van de stroombron om het risico van een elektrische schok te voorkomen.

niet gebruiken

Stoomreinigingsapparaat. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk

afstandsbedieningssysteem. Het wordt aanbevolen om geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken en lepels te gebruiken. Plaats deksels op de kookplaat, deze kunnen heet worden. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer

het apparaat in werking is.

In de vast geïnstalleerde leidingen moet een inrichting voor ontkoppeling van het voedingsnet worden voorzien, die een afstand heeft tussen de contacten van alle polen en die voldoet aan de voorschriften Installatie.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden gerepareerd door de fabrikant, zijn klantenservice of iets dergelijks gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.

WAARSCHUWING: Brandgevaar: plaats geen voorwerpen op de kookplaat.

LET OP: Gebruik alleen kookplaatbeschermers van de fabrikant van het apparaat door de fabrikant in de gebruiksaanwijzing als geschikt zijn ontwikkeld of geschikt zijn gespecificeerd, of kookplaatbeschermingen zijn in het apparaat ingebouwd.

het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kunnen tot ongevallen leiden.

Schakel na gebruik de kookplaat uit op de bediening en ga niet zelf weg vertrouw niet op de potsensor.

LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is losgekoppeld van het lichtnet voordat u de lamp vervangt om het risico van Vermijd elektrische schokken. Gebruik geen sterk schurende of harde reinigingsmiddelen Metalen schraper om de glazen deur van de kookplaat schoon te maken, omdat dit krassen op het oppervlak kan veroorzaken en het glas kan breken.

De elektrische aansluiting vindt u in het hoofdstuk « ELEKTRISCH VERBINDING » in de handleiding voor onderhoud en reiniging van het apparaat, zie hoofdstuk « ONDERHOUD EN REINIGING »

Installatie

Risico op elektrische schok

- Koppel het apparaat los van het lichtnet voordat u gaat werken of Voer er onderhoudswerkzaamheden aan uit.
- Aansluiting op een standaard geaard elektrisch systeem is verplicht.
- Aanpassingen aan de huisbedrading alleen via een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een dodelijke elektrische schok.

Gezondheids risico's

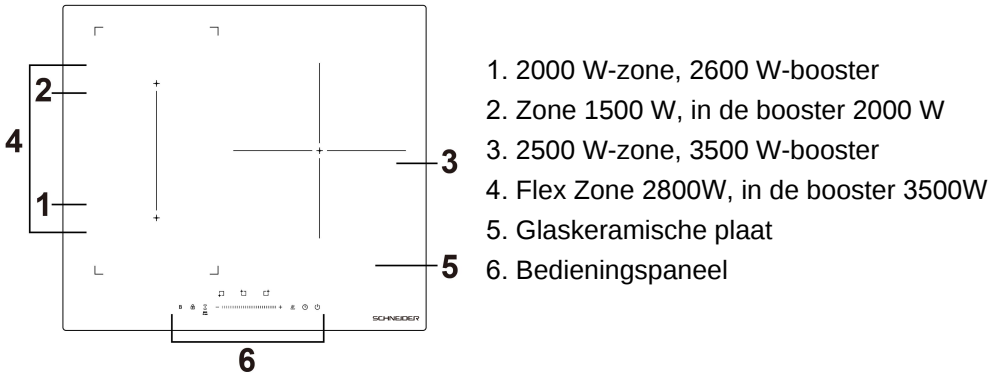
- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen echter hun arts of implantaatfabrikant te raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden blootgesteld aan elektromagnetische straling Gebied.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot een dodelijk ongeval.

Gevaar: heet oppervlak

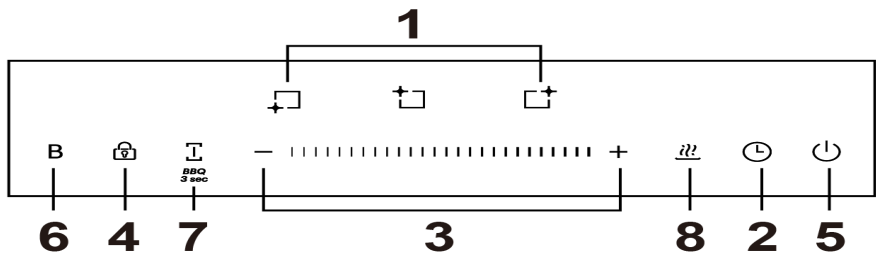
- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om te verbranden.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan het geschikte kookgerei in contact komen met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- De handgrepen van de pan kunnen heet aanvoelen. Zorg dat je, dat de handgrepen van de pan niet uitsteken boven andere brandende schoorstenen. Houden Handgrepen buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden.

Productpresentatie

Uitzicht van boven

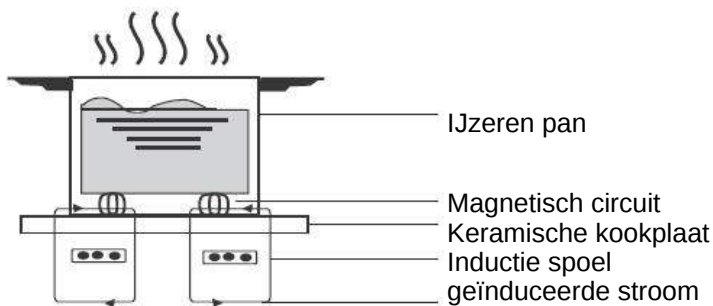


Controlepaneel



Een woord over inductiekoken

Inductiekoken is veilig, geavanceerd, efficiënt en economisch Kook technologie. Het werkt door middel van elektromagnetische trillingen die warmte direct in de pan genereren, in plaats van indirect door het glasoppervlak te verwarmen. Het glas wordt heet doordat de pan het verwarmt.

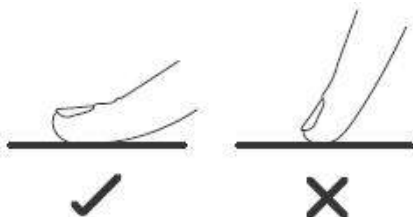


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze instructies en besteed speciale aandacht aan 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.
- U hoort elke keer dat er een sleutel is geregistreerd een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. bestek of lappen) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening van de sensorbesturing bemoeilijken.



Het juiste kookgerei kiezen

- Gebruik alleen kookgerei met een bodem die geschikt is voor inductie. Zoek het inductiesymbool op de verpakking of op de bodem van de pot.
- U kunt de magneetest gebruiken om te controleren of uw container geschikt is. Verplaats een magneet naar de vloer de pan. Aangetrokken is de pan geschikt voor inductie.
- Als je geen magneet hebt:
 1. Doe wat water in de pot.
 2. Als het  bedieningspaneel niet knippert en het water aan het opwarmen is, Pan geschikt.
- Kookgerei gemaakt van de volgende materialen is niet geschikt: puur roestvrij staal, Aluminium of koper zonder magnetische voet, glas, hout, porselein, keramiek en aardewerk.

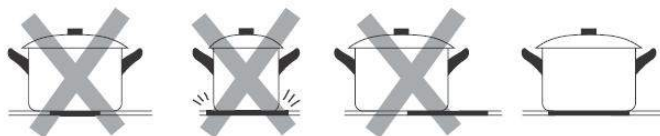


Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van je pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen met een diameter groter dan de zeefdruk van het geselecteerde gebied. Het is het meest effectief om een pot te gebruiken die iets groter is dan de grootte van de haard. Het gebruik van een kleinere pot kan de efficiëntie verminderen. Een pan kleiner dan 140 mm is niet te herkennen aan de kookplaat.

Koken. 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 kookplaten passen zich tot op zekere hoogte aan de afmetingen aan Uw kookgerei (pan, steelpan, enz.). De onderkant van dit gebruiksvoorwerp moet echter een minimale diameter hebben om herkend te worden. Deze minimale diameter is afhankelijk van de grootte van de schoorsteen. Om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen, plaatst u het kookgerei in het midden van de vuurhaard.

De minimale diameter (bodem) van het keukengerei is, afhankelijk van de kookplaat:

Scherpstelling 1: 120 mm

Scherpstelling 2: 120 mm

Scherpstelling 3: 180 mm

Scherpstelling 4: 240 mm

Gebruik je inductiekookplaat

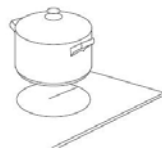
Beginnen met koken

1. Druk op de aan/uit-knop. De zoemer klinkt en alle displays tonen "--" of "- -" om aan te geven dat de inductiekookplaat klaar is voor gebruik.

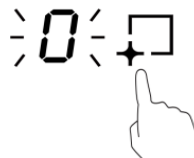


2. Plaats een geschikte pan op de gewenste kookzone.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en de bovenkant het oppervlak van de kookzone schoon en droog is.

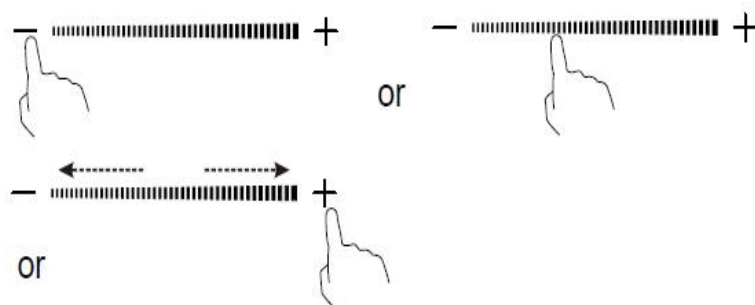


3. Druk op de kookzonekeuzetoets en het display naast de betreffende zone knippert.



4. Gebruik de "-" of "+" bedieningsknoppen om een temperatuurniveau te selecteren

Of schuif langs de "Slider" getrapte balk of raak gewoon een willekeurig punt op de getrapte balk aan « Schuifregelaar ».



- Als u niet binnen een minuut een temperaturniveau selecteert, stopt de inductiekookplaat automatisch. U moet het proces opnieuw starten vanaf stap 1.
- U kunt het temperaturniveau op elk moment tijdens het kookproces wijzigen.
- Als u de schuifregelaar verplaatst, verandert het vermogensniveau van niveau 2 naar niveau 8.

Druk op "-", het vermogen zal elke keer met één niveau afnemen totdat het niveau 0 bereikt.

Druk op "+", het vermogen wordt elke keer met één niveau verhoogd tot niveau 9.

Als afwisselend knippert met de temperatuurstelling

Het betekent dat:

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

De kookplaat warmt alleen op als er een geschikte pan op de kookzone wordt gedetecteerd.

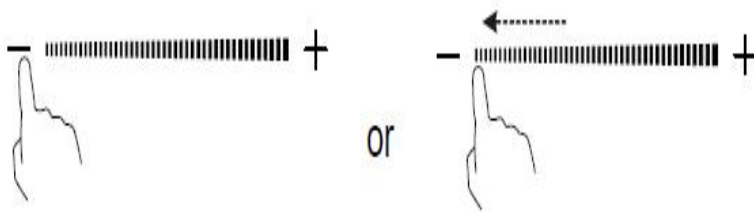
Het display schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan op wordt geplaatst.

Als het koken klaar is

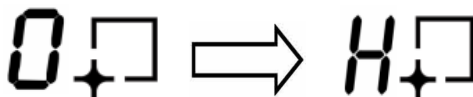
1. Druk op de keuzeknop van de kookzone die je wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door de instellingen te scrollen naar "0". schuif uw vinger langs de "schuifregelaar" naar links, of tik op het linkerpunt van de balk "schuifregelaar" en dan op "-".



Zorg ervoor dat het display "0" toont, dan "H" .



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



4. Pas op voor hete oppervlakken De "H" geeft aan welke kookzone heet aanvoelt.



Het verdwijnt wanneer het oppervlak afkoelt tot een veilige temperatuur is. Als je andere potten wilt verwarmen, gebruik dan het gebied dat nog heet is om energie te besparen.

Gebruik booster

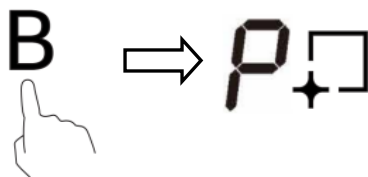
Boost is een functie waarmee je een ruimte 5 minuten op een hoger vermogen kunt verwarmen. Zo kook je efficiënter en sneller.

De boost-functie gebruiken

1. Druk op het bedieningspaneel op de knop die hoort bij de kookplaat waarvoor je de boostfunctie wilt gebruiken, naast de knop knippert een indicator.



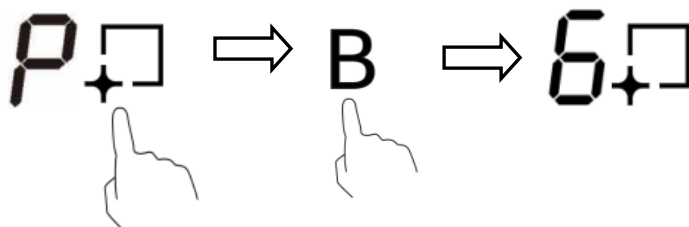
2. Druk op de functietoets Boost, het verwarmingselement begint te werken in de Boost-modus. Op het voedingsdisplay verschijnt "P" om aan te geven dat de zone in boost-modus is.



3. De boost power is actief gedurende 5 minuten. Daarna keert het vermogen terug naar de instelling van vóór de boost-modus.

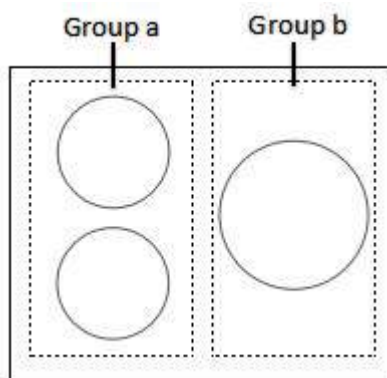


4. Als u de Boost-modus wilt annuleren, selecteert u eerst de kookplaat en drukt u vervolgens op de Boost-knop. Het vermogen van de kookplaat wordt teruggezet naar het oorspronkelijk ingestelde vermogen.



Gebruiksbeperkingen

De 3 kookzones zijn verdeeld in twee groepen (a) en (b). In elke groep met 2 zones, als de boost-functie is geactiveerd op een van de kookplaten, zorg er dan eerst voor dat de andere kookplaat werkt op maximaal vermogen 5. Anders flitsen de symbolen "P" en "9" wisselen elkaar af op het scherm van de geselecteerde zone en het kookvermogen wordt automatisch beperkt tot vermogen 9, het maximale vermogen in de normale modus.



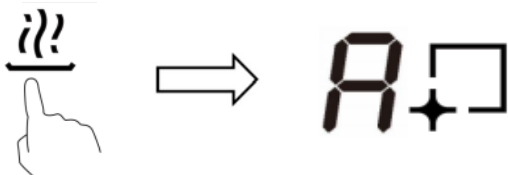
Gebruik warm houden

De warmhoudfunctie houdt eten warm.

1. Druk op de keuzeknop van de kachel waarvoor je de warmhoudfunctie wilt activeren. Een display naast de knop knippert.



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



3. Als u het opwarmproces wilt annuleren, drukt u op de keuzeknop voor de kookplaat en vervolgens op de knop . De verwarming staat aan Vermogen ingesteld op "0".

Gebruik de plancha / grillfunctie

De plancha-functie maakt koken op de flexibele zone mogelijk met een plancha of grill.

- Zorg er bij gebruik van het keukengerei voor dat de bodem vlak tegen het glas ligt.



1. Raak het keuzeveld voor Zone 1 of Zone 2 aan. Het display knippert.
2. Druk 3 seconden op de knop voor de flexibele zone (waardoor de twee kookplaten kunnen worden aangesloten) om de plancha / grillfunctie te activeren. Zone 1 en Zone 2 tonen respectievelijk "b" en "q". Het vermogen wordt automatisch aangepast aan gebruik met het keukengerei (plancha of Grill), is het niet mogelijk om het vermogen te wijzigen of de boostfunctie te activeren.

3. Als u de grillfunctie wilt annuleren, selecteert u kookzone 1 of

2 en druk vervolgens nogmaals op de flexibele zone-knop. De kracht van de verenigde zone gaat naar "0" en zones 1 en 2 worden weer onafhankelijk.



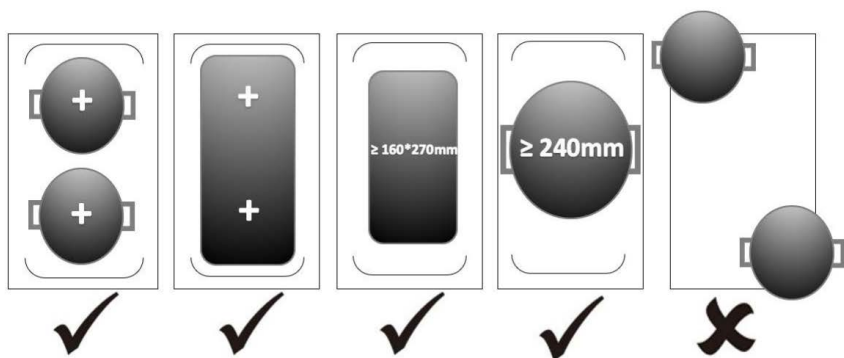
Let op: de plancha blijft ook na de Inductiekookplaat lang erg heet. Gebruik hittebestendige pannenlappen wanneer u ze vastpakt tijdens het koken of wanneer u ze draagt om te serveren.

Laat de plancha volledig afkoelen voordat je hem schoonmaakt. Zorg ervoor dat u uw hete keukengerei niet op een oppervlak plaatst dat dat niet is beschermd.

Flexibele zone

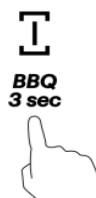
- Deze zone kan op elk moment worden gebruikt als één grote zone of als twee aparte zones, afhankelijk van de kookbehoeften.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke inductoren die gescheiden zijn kan besteld worden. Als het een enkele zone is, kan het kookgerei van de ene haard naar de andere worden verplaatst met behoud van het vermogensniveau van de vorige zone. Deze laatste stopt de verwarming wanneer hij het gebruiksvoorwerp niet meer herkent.
- Belangrijk: zorg ervoor dat de pan gecentreerd is op de kookzone. onafhankelijk. Als je een grote, ovale, rechthoekige en brede pan hebt zorg ervoor dat ze in beide gebieden gecentreerd zijn en bedek de twee kruisen in het midden van de schoorstenen.

Voorbeelden van goede en slechte investeringen:



Als een groot gebied

1. Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, drukt u eenvoudig op de betreffende knop.
2. De vermogensstand werkt zoals elke andere normale zone.



Als twee onafhankelijke zones

Om de flexibele zone te gebruiken als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen, drukt u nogmaals op de betreffende knop en de zones keren terug naar hun oude instellingen.

Kinder veiligheid

- 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

Raak de toetsvergrendeling aan. "Lo" verschijnt op het timerdisplay.

Hoe de bedieningselementen te ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Raak de toetsvergrendeling een tijdje aan.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat gebruiken.



Als de kookplaat in de vergrendelde modus staat, zijn alle Bedieningselementen behalve de AAN/UIT-knop vergrendeld, je kunt de inductiekookplaat nog steeds uitschakelen met de AAN/UIT-knop in een noodgeval, maar je moet de kookplaat ontgrendelen voordat je hem weer gebruikt.

Oververhittingsbeveiliging

Een ingebouwde temperatuursensor kan de temperatuur in de inductiekookplaat bewaken. Als de temperatuur te hoog is, stopt de inductiekookplaat automatisch met verwarmen.

Detectie van kleine objecten

Als het formaat van een pan niet geschikt is of de pan niet magnetisch is (bijv. aluminium) of als er andere kleine onderdelen (bijv. mes, vork, sleutel) op de plaat zijn achtergebleven, gaat de kookplaat automatisch gedurende 1 minuut in de stand-bymodus. De ventilator houdt de inductiekookplaat opnieuw 1 minuut stationair.

Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beschermende functie voor uw inductiekookplaat. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als u vergeet het uit te schakelen. De standaard bedrijfstijd voor de verschillende vermogensniveaus is: beperkt en aangegeven in de volgende tabel:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Werkingsduur standaard (uur)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Wanneer een pan wordt verwijderd, stopt de inductiekookplaat direct met koken en schakelt automatisch uit na 2 minuten.



Personen met een pacemaker 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 timer. In dit geval schakelt de timer niet na het verstrijken van de tijd Kookplaten uit.
- U kunt een kookplaat instellen om uit te schakelen na de geprogrammeerde tijd.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

De timer gebruiken

U kunt de timer op twee verschillende manieren gebruiken:

- U kunt het gebruiken als een eenvoudige timer. In dit geval schakelt de timer een kookzone niet in nadat de ingestelde tijd is verstreken.
- U kunt het zo configureren dat een kookzone wordt gedefinieerd na a Tijd is geactiveerd.
- U kunt de timer instellen tot 99 minuten.

Gebruik de timer als een eenvoudige herinnering Als je geen huishouden kiest

1. Zorg ervoor dat de kookplaat aan staat.

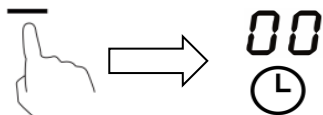
Opmerking: u kunt de herinneringstimer ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

2. A Druk op de timerknop, het herinneringstimerdisplay begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.
3. Stel het uur in door op de timerknoppen "+" of "-" te drukken.

Tip: Druk eenmaal op de "+" of "-" knop op de timer om de instelling in minuten te verlagen of te verhogen. Houd de "+" of "-" timerbedieningsknop ingedrukt om de instelling met tussenpozen van 10 minuten te verlagen of te verhogen.



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



5. Wanneer de timer is ingesteld, begint deze onmiddellijk met de Aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert 5 seconden.



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



Timer instellen voor het uitschakelen van een van de kookplaten

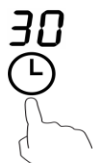
Selecteer een huishouden om deze functie in te schakelen:

1. Selecteer het huishouden waarvoor je de timer wilt gebruiken. (Bijvoorbeeld zone 3).



2. Druk vervolgens op de timerknop, het timerdisplay begint te knipperen en "30" wordt weergegeven.

3. Stel de gewenste tijd in met de timerbedieningsknoppen



Tip: Druk eenmaal op de timer-bedieningsknop "-" of "+" om de instelling in stappen van één minuut te verlagen of te verhogen.

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



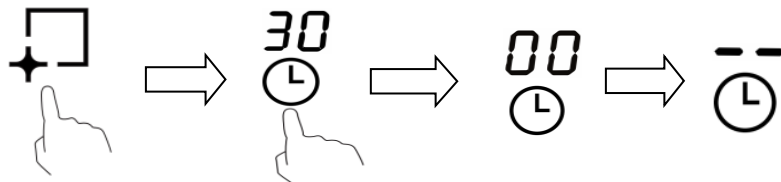
4. Als de tijd is ingesteld, start de timer. meteen aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de indicator voor het vermogensniveau licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd



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



6. Nadat de timer is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



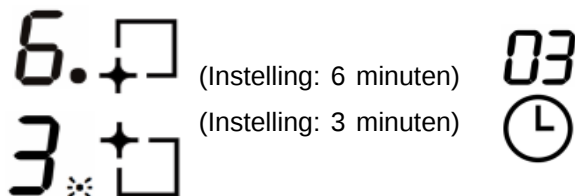
De andere kookzones blijven normaal functioneren als ze parallel waren ingeschakeld.

Stel de timer in om meerdere kookplaten uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, geeft het timerdisplay de kortste tijd aan.

(Als de timer bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten voor zone 2 en 6 minuten voor zone 3, toont het timerdisplay "3").

OPMERKING: De rode punt naast de indicator van het vermogensniveau betekent dat het timerdisplay het aftellen van de kookzone weergeeft. Als je de timerinstelling voor een andere kookzone wilt controleren, druk je op de knop voor de betreffende zone. De timer toont de ingestelde tijd.



2. Wanneer de timer is afgelopen, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.

OPMERKING: Als u de ingestelde tijd van de timer wilt wijzigen terwijl deze begint, moet u het proces vanaf stap 1 herhalen.

Kook instructies



Wees voorzichtig bij het frituren, want olie en vet warmen erg snel op, zeker als je de boostfunctie gebruikt. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden oliën en vetten spontaan, wat kan leiden tot brandgevaar.

Kooktips

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

Laag vuur, rijst koken

- Sudden vindt plaats onder het kookpunt, rond de 85°C, wanneer de bubbels slechts af en toe naar het oppervlak van het kookvocht stijgen. dit is de

Sleutel tot heerlijke, malse soepen en stoofschotels, omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te maken. Je moet ook de sauzen op basis van eieren koken en indikken tot onder het kookpunt.

- Enkele klusjes, waaronder rijst koken na

Bij de absorptiemethode kan een instelling hoger dan de laagste instelling nodig zijn om ervoor te zorgen dat het voedsel binnen de aanbevolen tijd goed gaar is.

Schroei de steaks dicht

Zo kook je heerlijke sappige steaks:

1. Plaats het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur. Koken.
2. Verwarm een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Druppel wat olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.

4. valueer hoe het gekookt is - hoe steviger het eruit ziet, hoe "goed gedaan" het zal zijn.
5. Laat de steak een paar minuten op een warm bord liggen om te ontspannen en mals te worden voordat je hem serveert.

Voor roerbakgerechten

1. Kies een inductie compatibele wok met platte bodem of een grote koekenpan.
2. Bereid alle ingrediënten en apparatuur voor. Het dichtschroeien moet snel gaan. Als u grote hoeveelheden moet koken, kook het voedsel dan in 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 ze warm maar nog knapperig zijn, zet je de kookzone op een lagere stand, draai je het vlees in de pan en voeg je je saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om zodat ze goed zijn opgewarmd.
7. Serveer onmiddellijk.

Energie-instellingen

De volgende instellingen 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 voor jou het beste werken.

instelling van energie	Geschikt voor
1-2	• Kleine hoeveelheden delicaat voedsel opwarmen • Chocolade, boter en snelverbrandende voedingsmiddelen smelten • zacht sudderen • Warmteopslag
3-4	• Opwarmen • snel sudderen • Kook rijst
5-6	• Pannekoeken
7-8	• borstbeeld • Pasta koken

9	• roerbakken • Binnenkomen • Breng de soep aan de kook • Water koken
---	---

Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe doe je dat?	Belangrijk!
Elke dag de Vuil op het glas (vingerafdrukken, Vlekken, vlekken links van de Eten of loopt niet over zoet in het glas) Spillover that gemorst Fondant en suiker heet op het glas)	1. Snijden de voeding de k heet bord. 2. Pas een toe Kookplatreiniger Kookplatreiniger zolang het glas nog heet is (maar niet heet!) 3. Spoel en veeg met een schone doek of Keukenpapier. Zet de kookplaat aan Schakel de kookplaat weer in. Verwijder ze Vuil van de kookplaat onmiddellijk met een sneetje brood, mes of een geschikt scheermesje geschikt voor Inductiekookplaten Glazen inductiekookplaat, maar pas op voor glas Inductiekookplaten, maar pas op Pas op voor de hete oppervlakken van de Kookzone kookzone:	• Als de de voeding de Stroomvoorziening van de De kookplaat is uitgeschakeld is uitgeschakeld, er zal geen weergave "heet oppervlak" zijn, maar de weergave "heet oppervlak", maar de De kookplaat kan nog heet zijn! heet! doen uiterst uiterst voorzichtig zijn. • schuursponsjes Schuursponsjes, sommige nylon schuurmiddelen en nylon schuurmiddelen en schuurmiddelen schurende reiniging schurend Reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger dat wel of niet is Wattenstaafje geschikt is. • Laat nooit resten van schoonmaakmiddel achter op het oppervlak van de

	1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat 2. Houd het mes of gereedschap in een hoek van 30 ° en schraap vuil of vloeistof op het koude oppervlak van de kookplaat. Oppervlakte. 3. Verwijder vuil of gemorst papier Papieren of stoffen handdoek. Materiaal. 4. Volg stappen 2-4 "voor alledaags vuil op het glas" hierboven. Glas "boven"	Koken: Het glas kan vlekken krijgen. • Om vlekken te verwijderen van onderen en zoet voedsel of Zo gemorst zo spoedig mogelijk verwijderen. zo snel als mogelijk. Als je het glas op het bord laat afkoelen, ze kunnen moeilijk te verwijderen of zelfs permanent zijn de beschadigen Oppervlak van het glas. • Verminder het risico: Als de Veiligheidsdop ingetrokken, is het mes in het mes in de schraper scherp. Gebruik maken van Doe het met uiterste zorg en uiterste zorg bewaar ze altijd veilig en altijd veilig en buiten het bereik behalve voor Bereik van kinderen.
loopt over bij aanraken. gecontroleerd	1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat. 2. Absorbeer de lekkage. 3. Veeg het oppervlak van de de aanraking met een doek.	• De kookplaat kan piepen en uitschakelen. zichzelf uitschakelen en de bedieningsknoppen Bedieningsknoppen mogen niet werken in de Aanwezigheid van vloeistof

	of een schone vochtige spons. 4. Veeg het gebied volledig schoon droog met één Keukenpapier. 5. Zet de plaat aan een van koken.	daarop. Respect, denk sterk aan Jij daarover Oppervlak van de Aanraakbedieningen afvegen voordat draai kookplaat terug naar.
--	--	---

Tips en trucs

probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moet ik doen
de inductie Kachel kan niet ingeschakeld zullen.	Geen stroomvoorziening.	Zorg ervoor dat de inductiekookplaat is aangesloten op de De netspanning is aangesloten en ingeschakeld. Controleer of er een stroomstoring is in uw huis of om u heen. Als je alles hebt gecontroleerd en het probleem blijft bestaan, bel dan een gekwalificeerde technicus.
de Bedieningsknopp en antwoord niet.	De bedieningselementen zijn: op slot.	ontgrendel de Controles. Zie sectie "Uw . gebruiken Inductiekookplaat "voor instructies.

De aanraking Bediening is: moeilijk om gebruik maken van.	Op de besturing is mogelijk een klein laagje water of uw vingertop raakt het aan Opdrachten.	Zorg ervoor dat het oppervlak van de aanraking Bediening is droog en raak de Bediening met de ronde vingertop.
Het glas is gekrast.	keukengerei met ruwe randen. Ongeschikt Schuursponsjes, schuurmiddelen of Schoonmaakproducten gebruikt.	Gebruik kookgerei met een vlakke, gladde bodem. Zie "Hoe u het juiste kookgerei kiest". Zie "Onderhoud en Schoonmaak ".
sommige pannen sissend maken of ratelend Geluiden.	Dit kan worden gedaan door het ontwerp van uw Kookgerei (lagen van verschillende metalen die anders trillen). metalen).	Dit is normaal voor keukengerei en duidt niet op een defect.
Het inductiefornuis maakt je stil Zoemend geluid, indien gebruikt bij een temperatuur-Instelling van hoog.	Dit komt door de inductiekooktechniek getraceerd.	Dit is normaal, maar dat Het geluid zou moeten afnemen of helemaal verdwijnen als je de kookstand draait afwijzen.

Geluid van ventilator van de plaat met inductie.	Een fan van geïntegreerde koeling aan jouw Inductiekookplaat is ontworpen om te voorkomen dat elektronica oververhit raakt. Het kan blijven rollen zelfs als u de kookplaat inductie gebruikt hebben uitgeschakeld.	Dit is normaal en vereist geen actie. Koppel de plaat niet los van het lichtnet. Inductiekoken de Stopcontact terwijl de ventilator draait.
potten en pannen niet verwarmen en verschijnt van de advertentie.	De inductiekookplaat herkent de pan niet omdat hij dat niet kan Pan is, omdat dat niet het geval is, niet geschikt voor inductiekoken. De inductiekookplaat kan de inductie gebruiken de kookplaat kan dat Pannen omdat het is te klein voor de kookzone of niet correct gecentreerd in de zone.	Gebruik kookgerei voor inductiekoken. Inductie koken. Zie de paragraaf "Het juiste kookgerei kiezen Kookgerei". Centreer de pan en zorg ervoor dat de bodem van de panbodem even groot is als het kookoppervlak.

de inductie Inductiekookplaat of een Kookzone heeft uit op zichzelf uit Onverwacht onverwachte Pieptonen en a Foutcode is uitgestald (normaal gesproken afwisselend met een or twee Nummers in de weergave van de Timer Timerweergave)	Technische fout.	Houd er rekening mee dat de letters en cijfers de inductiekookplaat scheiden van: Stop en neem contact op met een gekwalificeerd persoon Technicus.
--	------------------	---

Controleer en geef de fout weer

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat moet ik doen
F3/F4	Inductie spoel Doorbraak temperatuursensor	Neem contact op Aanbieders.
F9 / FA	Temperatuursensor van het uitvallen van een IGBT-module. Abnormaal	Neem contact op Aanbieders.
E1/E2	Abnormale voedingsspanning	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Inschakelen nadat de stroomvoorziening normaal is.
E3	Hoge temperatuur van de spoel temperatuursensor van de inductiespoel	Neem contact op met de leverancier.
E5	Hoge temperatuur van de temperatuursensor van een IGBT-module	Start opnieuw wanneer de kookplaat is afgekoeld.

Het bovenstaande heeft betrekking op de beoordeling en inspectie van veelvoorkomende fouten. Demonteer het apparaat niet zelf, anders bestaat er gevaar en schade aan het apparaat vermijd inductiekookplaten.

Technische specificatie:

Heet bord	SCTI631BSF
Kookzones	zones
Voedingsspanning:	220-240 V ~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6600-7400 W
Afmetingen L × W× H (mm)	590 x 520 x 60
Installatie-afmetingen A × B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Gewichten en afmetingen zijn bij benadering. We streven er voortdurend naar om onze producten te verbeteren

We kunnen specificaties, ontwerpen en modellen wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

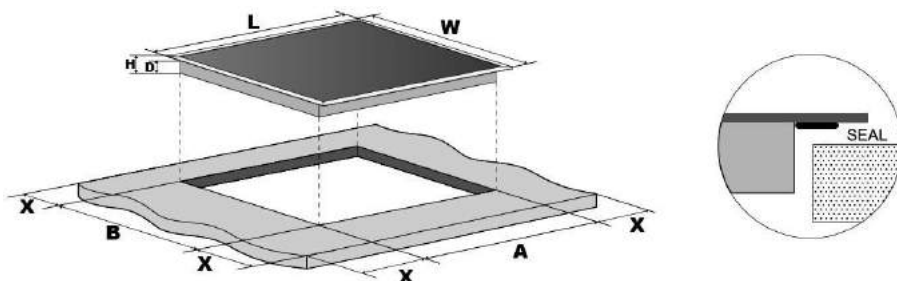
Stroomverbruik in de uit-stand: 0.44 W.

Installatie

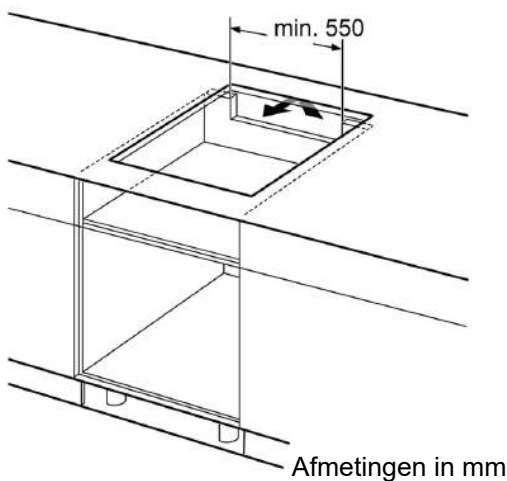
Keuze van installatiemateriaal

Snijd het aanrecht op de afmetingen die in de afbeelding worden getoond. Voor montage en gebruik moet rondom de uitsparing een ruimte van minimaal 5 cm worden gelaten. Zorg ervoor dat de dikte van het aanrechtblad meer dan 30 mm is. Selecteer werkbladmaterialen

Hittebestendig tegen vervormingen als gevolg van thermische straling van hete Bord. Zoals hieronder getoond:



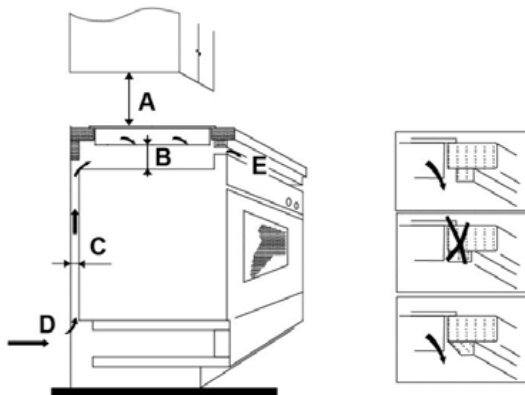
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini



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 weergegeven:



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	Luchtuitlet 5 mm

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

- het werkoppervlak is vierkant en vlak en geen van de constructie-elementen interfereert met de vereiste vrije ruimte
- het werkblad is gemaakt van een hittebestendig materiaal
- Als de bakplaat boven een oven is geïnstalleerd, heeft de oven een ingebouwde koelventilator
- de installatie voldoet aan alle vrije ruimte-eisen en geldende normen en voorschriften
- In de vaste bedrading is een geschikte stroomonderbreker ingebouwd die het mogelijk maakt om de voeding volledig los te koppelen, gemonteerd en geplaatst om te voldoen aan de plaatselijke installatievoorschriften en voorschriften. De scheider moet van een goedgekeurd type zijn en een contactafstand hebben van 3 mm luchtspleet in alle polen (of alle actieve geleiders [fase] als de lokale bedrading voorschriften deze verschillende vereisten toestaan)
- De klant heeft gemakkelijk toegang tot de stroomonderbreker nadat de kookplaat is geïnstalleerd
- Neem bij twijfel over installatie en regelgeving contact op met uw plaatselijke autoriteiten.
- U gebruikt hittebestendige en gemakkelijk te reinigen oppervlakken (bijv. hout, kunststof, glas, enz.)

Controleer na het installeren van de kookplaat of:

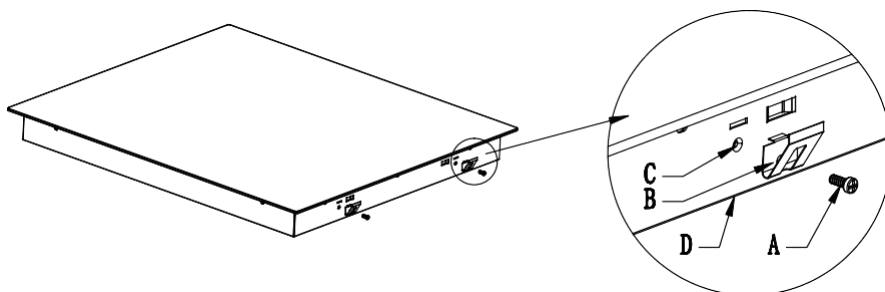
- het netsnoer is niet toegankelijk via kastdeuren of lades
- Er stroomt voldoende frisse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat
- Als de kookplaat boven een lade of opbergruimte wordt geïnstalleerd, wordt onder de kookplaat een warmtebarrière geïnstalleerd.
- de vermogenschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant

Voordat u de montagebeugels bevestigt

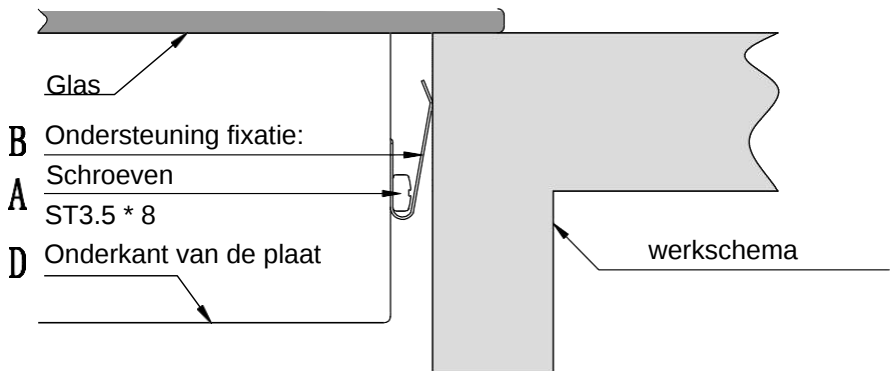
Het apparaat moet op een vlakke, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Forceer de bedieningselementen niet om uit de kookplaat te steken.

De positie van de steun aanpassen

Bevestig de kookplaat aan het werkblad met 4 beugels die na installatie aan de onderzijde van de kookplaat worden geschroefd (zie foto) ie.



A	B	C	D
Schroeven	steunbevestiging	montagegat	onderkant van de plaat



Preventieve maatregelen

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of een technicus. Wij hebben professionals tot uw dienst. Doe het nooit zelf.
2. De kookplaat mag niet direct boven de vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of droger worden geïnstalleerd, omdat vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat een betere warmteafvoer kan worden gegarandeerd om de betrouwbaarheid te verbeteren.
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:

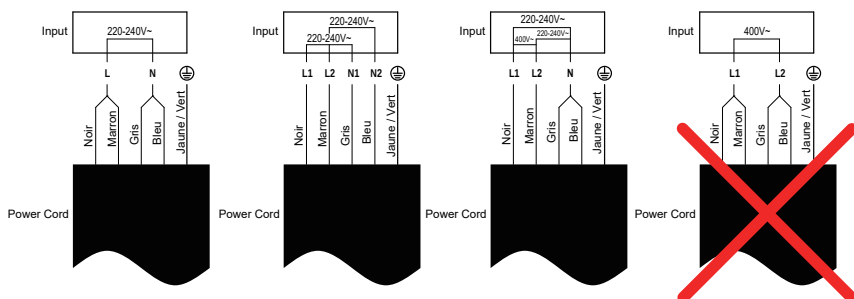
1. De interne bekabeling is geschikt voor het stroomverbruik van de kookplaat
2. de spanning komt overeen met de waarde op het typeplaatje
3. De secties van de voedingskabels voor de belasting aangegeven op het typeplaatje weerstaan. Gebruik geen adapters, verloopstukken of aansluitapparaten om de kookplaat 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.

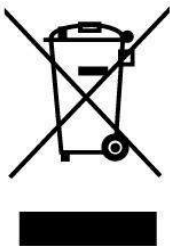


Controleer bij een elektricien of de binnenbedrading geschikt is zonder aanpassingen. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

De voeding moet voldoen aan de relevante norm of een enkelpolige stroomonderbreker verbonden zijn. De verbindingmethode wordt hieronder weergegeven.



- Als de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet de handeling worden uitgevoerd door de servicemedewerker met speciaal gereedschap om ongelukken te voorkomen voorkomen.
- Als het apparaat rechtstreeks op het lichtnet is aangesloten aangesloten, moet een alpolige stroomonderbreker met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.
- De installateur moet ervoor zorgen dat een de juiste elektrische aansluiting is gemaakt en de Voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- De kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en goedgekeurd door: Elektriciens worden vervangen. Triciaan.



**Gooi weg: Dit
Apparaat mag niet
Gooi het apparaat
niet bij het huisvuil
bij het huisvuil
Huisvuil.
zo'n verspilling
zullen
apart verzameld,
er is een speciale
behandeling
Is benodigd.**

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de

Europese richtlijn 2012/19/ EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).

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 afvalverwerking van dit product.

Het symbool op het product geeft aan dat het niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet zo zijn bij het inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Dit apparaat vereist een speciale afvalverwerking.

Neem voor informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product contact op met uw plaatselijke overheid, afvalverwerkingscentrum of de winkel waar u het hebt gekocht.

Voor meer informatie over de behandeling, hergebruik en recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw plaatselijke overheidsinstantie, afvalverwerkingsdienst of afvalverwerkingscentrum, of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Informatie over elektrische huishoudelijke kookplaten

	symbool	waarde	eenheid
Modelidentificatie		SCTI631BSF	
Plaattype:		inductie	
Aantal kookzones en/of zones		3	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en - oppervlakken, conventionele kookzones, elektrische kookplaten)		inductie koken Zones	
Voor ronde kookzones of zones: Diameter van de bruikbare oppervlakte per elektrische kookzone, tot 5 mm. afgerond	O	Zone 1: 18 Zone 2: 18 Zone 3: 28	cm
Voor niet-ronde kookzones of oppervlakten: diameter van de bruikbare oppervlakte per elektrische kookzone of oppervlakte, tot 5 mm. afgerond	L. W.	-- --	cm
Energieverbruik per kookzone of oppervlakte, berekend per kg	EG koken elektrisch	Zone 1: 193.4 Zone 2: 190.5 Zone 3: 191.4	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EG koken elektrisch	191.8	Wh/kg

De garantie dekt geen verbruiksonderdelen van het product, noch dekt ze problemen of schade veroorzaakt door:

- (1) oppervlakkige verslechtering als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) Defecten of bederf door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk incident, misbruik, ongeoorloofde wijziging, demontage of reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, onjuist gebruik van het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt indien het typeplaatje en/of het serienummer van het product wordt verwijderd.

Geïmporteerd door: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Enhorabuena a Compra de su nueva cocina de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo necesario para leer estas instrucciones de uso / Lea la guía de instalación para comprender cómo instalar y operar correctamente. Para la instalación, lea el capítulo Instalación. Lea todas las precauciones de seguridad detenidamente y antes de usar Conserve este manual para consultarlo en el futuro.

las instrucciones de seguridad

Este dispositivo es para el
Uso doméstico.

PRECAUCIÓN: Este dispositivo y su las partes accesibles se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los

niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean menores de Supervisión constante. Este dispositivo puede ser utilizado por niños mayores de 8 años. Años de uso.

por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que estén bajo supervisión o hayan sido instruidas en el uso seguro del dispositivo y comprendan los peligros involucrados. Los niños no pueden jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

PRECAUCIÓN: Alimentos con Dejar grasas o aceites desatendidos en una placa puede ser peligroso y causar lesiones.

iniciar un incendio.

ADVERTENCIA: Controle el proceso de cocción. Los tiempos de cocción cortos deben controlarse constantemente. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Nunca intente una. apague el fuego con agua, pero apague el suministro eléctrico y cubra las llamas con una manta o manta ignífuga.

PRECAUCIÓN: Si la superposición está rajada, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica. No use Dispositivo de limpieza a vapor.

El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

Se recomienda no utilizar objetos metálicos como cuchillos, tenedores y cucharas.

Coloque las tapas sobre la placa, ya que pueden calentarse.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el dispositivo está en funcionamiento.

En las líneas instaladas de forma permanente, se debe proporcionar un dispositivo de desconexión de la red de suministro, que tenga una distancia entre los contactos de todos los polos y que cumpla con la normativa.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reparado por el fabricante, su servicio de atención al cliente o similar. Se reemplazan personas calificadas para evitar un peligro.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no coloque ningún objeto sobre la encimera.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente protectores de placa del fabricante del aparato. han sido desarrollados o están especificados como adecuados por el fabricante en las instrucciones de funcionamiento, o dispositivos de protección de encimeras están integrados en el dispositivo.

El uso de Los dispositivos de protección inadecuados pueden provocar accidentes.

Apague la encimera en el control después de su uso y no se deje no confíe en el sensor de olla.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado de la red eléctrica antes de reemplazar la lámpara para evitar el riesgo de Evite las descargas eléctricas. No utilice detergentes muy abrasivos o duros.

Raspador de metal para limpiar la puerta de cristal de la encimera, ya que esto puede rayar la superficie y romper el vidrio.

La conexión eléctrica se encuentra en el capítulo « ELECTRICIDAD CONEXIÓN » en el manual para Para el mantenimiento y la limpieza del dispositivo, consulte el capítulo « MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA »

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de trabajar o Realice trabajos de mantenimiento en él.
- La conexión a un sistema eléctrico estándar con conexión a tierra es obligatoria.
- Modificaciones en el cableado de la casa solo mediante un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica mortal.

Riesgos de salud

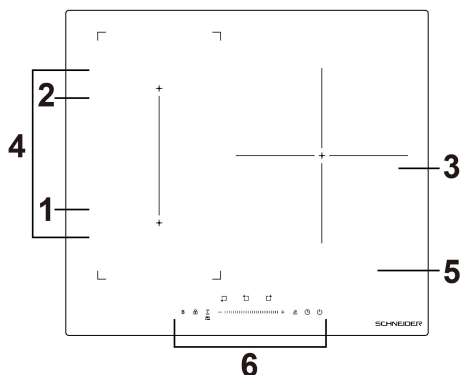
- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética
 - Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no estén expuestos a radiación electromagnética.
- Zona.
- No seguir este consejo puede provocar un accidente mortal.

Peligro: superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este dispositivo se calientan lo suficiente como para quemarse.
- Deje que su cuerpo, ropa o cualquier otra cosa que no sean los utensilios de cocina adecuados entren en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los mangos de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Asegúrate de, que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras chimeneas en Ila-mas. Guardar Se maneja fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras.

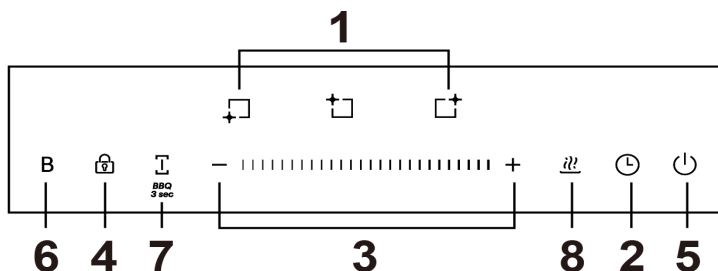
Presentacion de producto

Vista desde arriba



1. Zona de 2000 W, amplificador de 2600 W
2. Zona 1500 W, en el amplificador 2000 W
3. Zona de 2500 W, amplificador de 3500 W
4. Flex Zone 2800W, en el amplificador 3500W
5. Placa de vitrocerámica
6. Panel de control

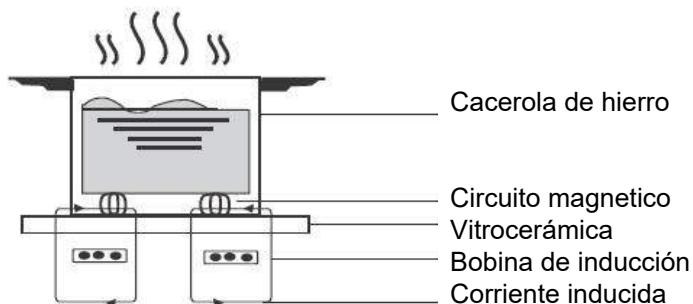
Panel de control



1. Elección del enfoque
2. Temporizador
3. Control deslizante para configurar la temperatura y el temporizador
4. Controles parentales
5. Botón de ENCENDIDO / APAGADO
6. Función de impulso
7. (Des) activación de zonas flexibles
8. Mantener caliente

Un comentario sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es segura, avanzada, eficiente y económica Tecnología de cocción. Funciona a través de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vaso se calienta porque la sartén lo calienta.

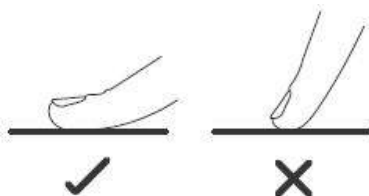


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea estas instrucciones y preste especial atención a las « 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 registre una clave.
- Asegúrese de que los elementos de control estén siempre limpios y secos y que no haya objetos (p. Ej. Cubiertos o trapos) sobre ellos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar la operación del control del sensor.



Elegir los utensilios de cocina adecuados

- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el empaque o en el fondo de la olla.

- Puede utilizar la prueba del imán para comprobar si su recipiente es adecuado. Mueva un imán al suelo la sartén. Cuando se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

- Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla.

2. Si  el panel de control no parpadea y el agua se está calentando, el Pan es adecuado.

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

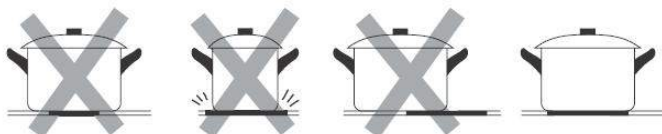


No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva.

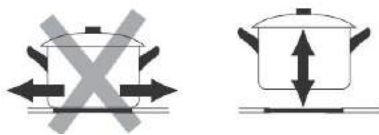


Asegúrese de que el fondo de su sartén sea liso, quede plano contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes con un diámetro mayor que la serigrafía del área seleccionada. Es más efectivo usar una olla que sea un poco más grande que el tamaño de la chimenea. Usar una olla más pequeña puede disminuir su eficiencia. Una olla de menos de 140 mm no puede ser reconocida por la zona de cocción.

Cocinera. 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 placas de cocción se adaptan a las dimensiones hasta cierto límite. Tus utensilios de cocina (sartén, cacerola, etc.). Sin embargo, el fondo de este utensilio debe tener un diámetro mínimo para ser reconocido. Este diámetro mínimo depende del tamaño de la chimenea. Para obtener el mejor rendimiento de su placa, coloque los utensilios de cocina en el centro de la caja de fuego.

El diámetro mínimo (base) de los utensilios es, según la placa:

Enfoque 1: 120 mm

Enfoque 2: 120 mm

Enfoque 3: 180 mm

Enfoque 4: 240 mm

Utilice su placa de inducción

Para empezar a cocinar

1. Presione el control de encendido / apagado. Suena el zumbador y todas las pantallas muestran "-" o "- -" para indicar que la placa de inducción está lista para su uso.

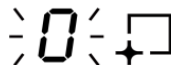


2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción deseada.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la parte superior la superficie de la zona de cocción esté limpia y seca.



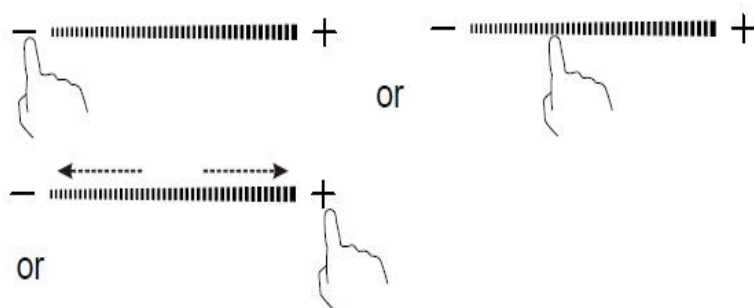
3. Presione el botón de selección de la zona de cocción y la pantalla junto a la zona correspondiente parpadeará.



4. Utilice los botones de control "-" o "+" para seleccionar un nivel de temperatura



O deslícese a lo largo de la barra escalonada "Control deslizante" o simplemente toque cualquier punto de la barra escalonada « Deslizador ».



- Si no selecciona un nivel de temperatura en un minuto, la placa de inducción se detiene automáticamente. Tienes que volver a iniciar el proceso desde el paso 1.
- Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento durante el proceso de cocción.
- Si mueve el control deslizante, el nivel de potencia cambia del nivel 2 al nivel 8.

Presione "-", la potencia disminuirá en un nivel cada vez hasta que alcance el nivel 0.

Presione "+", la potencia aumenta cada vez en un nivel hasta el nivel 9.

sí señor parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

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

La encimera solo se calienta cuando se detecta una sartén adecuada en la zona de cocción.

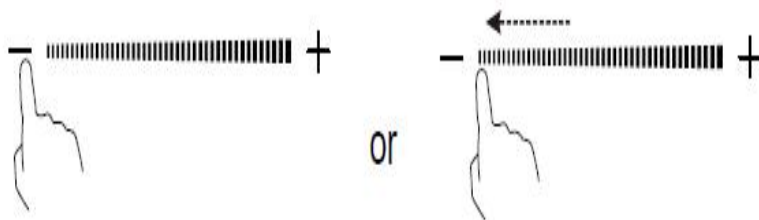
La pantalla se apaga automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

Cuando la cocción esté lista

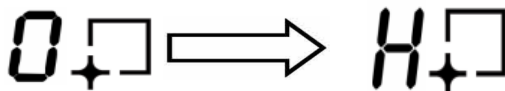
1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose por los ajustes hasta "0". deslice el dedo a lo largo del "control deslizante" hacia la izquierda o toque el punto izquierdo del "control deslizante" de la barra graduada y luego en "-".



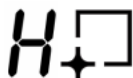
Asegúrese de que la pantalla muestre "0", luego "H".



3. Apague toda la encimera pulsando el interruptor ON / OFF.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes. "H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto.



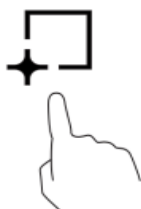
Desaparece cuando la superficie se enfría a una temperatura segura. es. Si desea calentar otras ollas, use el área que aún está caliente para ahorrar energía.

Usar refuerzo

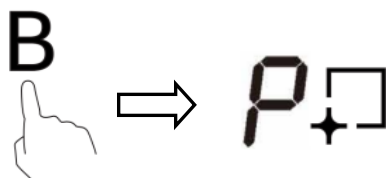
Boost es una función que le permite calentar un área a una salida más alta durante 5 minutos. Para que pueda cocinar de manera más eficiente y rápida.

Usando la función boost

1. Pulse el botón del panel de control que corresponda a la zona de cocción para la que desea utilizar la función boost, un indicador junto al botón parpadea.



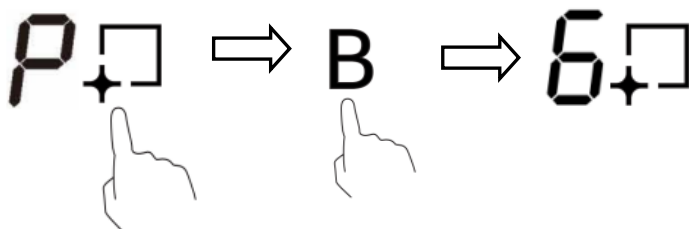
2. Presione el botón en el Función de impulso, la chimenea. comienza a trabajar en modo boost. El medidor de potencia lee "P" para indicar que la zona está en Se encuentra el modo de refuerzo.



3. La potencia de refuerzo está activa durante 5 minutos. Luego, la potencia vuelve a la configuración anterior al modo boost.



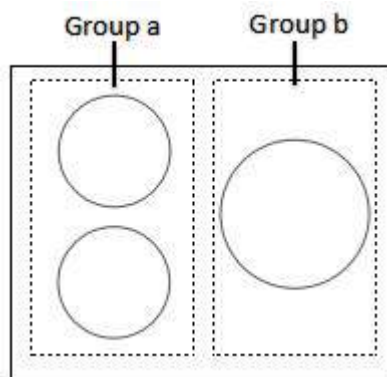
4. Si desea cancelar el modo Boost, primero seleccione la zona de cocción y luego presione el botón Boost. La potencia de la placa de cocción se restablece a la potencia configurada originalmente.



Restricciones de uso

Las 3 zonas de cocción se dividen en dos grupos (a) y (b). En cada grupo con 2 zonas, si la función boost está activada en una de las zonas de cocción, primero asegúrese de que la otra

La zona de cocción funciona al máximo nivel de potencia 5. De lo contrario, los destellos Los símbolos "P" y "9" se alternan en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limita automáticamente a la potencia 9, la potencia máxima en modo normal.



Utilizar para mantener el calor

La función de mantener caliente mantiene la comida caliente.

1. Presione el botón de selección del calentador para el que desea activar la función de mantener caliente. Una pantalla junto al botón parpadea.



2. Toque la tecla , la pantalla de calefacción muestra "A".



3. Si desea cancelar el proceso de calentamiento, presione el botón de selección de la zona de cocción y luego el botón . El calefactor está encendido Potencia establecida en "0".

Utilizar la función plancha / grill

La función plancha permite cocinar en la zona flexible con plancha o grill.

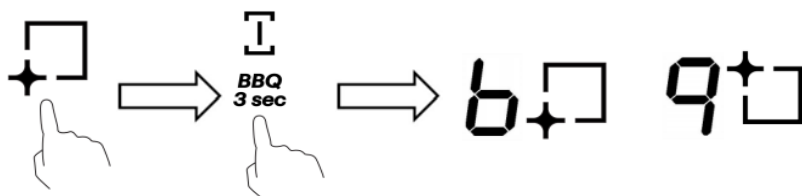
- Cuando use el utensilio, asegúrese de que el fondo esté plano contra el vidrio.



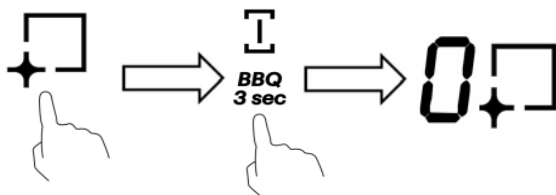
1. Toque el campo de selección para la Zona 1 o la Zona 2. La pantalla parpadea.

2. Pulsar el botón de la zona flexible (permite conectar las dos placas de cocción) durante 3 segundos para activar la función plancha / grill. La zona 1 y la zona 2 muestran "b" y "q", respectivamente.

La potencia se adapta automáticamente para usar con el utensilio (plancha o Grill), no es posible cambiar la potencia ni activar la función boost.



3. Si desea cancelar la función grill, seleccione la zona de cocción 1 o 2 y, a continuación, vuelva a pulsar el botón de zona flexible. El poder de la zona unida pasa a "0" y las zonas 1 y 2 vuelven a ser independientes.



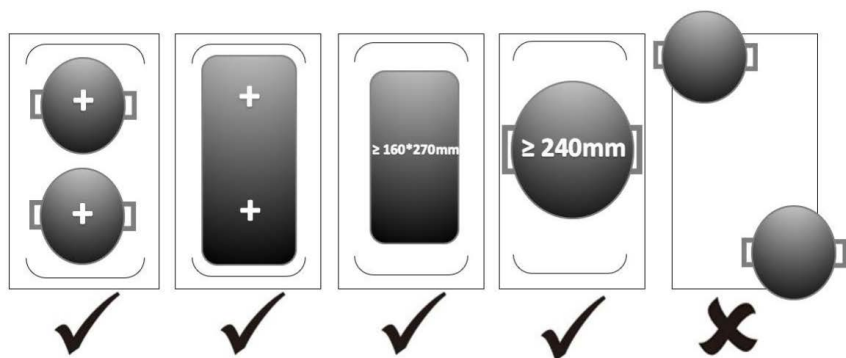
Precaución: La plancha permanece incluso después de Placa de inducción muy caliente durante mucho tiempo. Utilice agarraderas resistentes al calor cuando las manipule al cocinar o cuando las lleve para servir.

Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla. Tenga cuidado de no poner su utensilio caliente sobre una superficie que no protegido.

Zona flexible

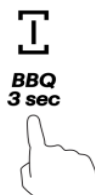
- Esta zona se puede utilizar como una zona grande o como dos zonas separadas en cualquier momento, según las necesidades de cocción.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que están separados se puede pedir. Si es una zona única, los utensilios de cocina se pueden mover de una chimenea a otra manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior. Este último detiene el calentamiento cuando ya no reconoce el utensilio.
- Importante: asegúrese de que la olla esté centrada en la zona de cocción. independiente. Si tiene una sartén grande, ovalada, rectangular y ancha asegúrese de que estén centrados en ambas áreas y cubra las dos cruces en el medio de las chimeneas.

Ejemplos de buenas y malas inversiones:



Como un área grande

1. Para activar la zona flexible como una zona grande, simplemente presione el botón apropiado.
2. La configuración de potencia funciona como cualquier otra zona normal.



Como dos zonas independientes

Para usar la zona flexible como dos zonas diferentes con diferentes configuraciones de energía, presione el botón apropiado nuevamente y las zonas volverán a sus configuraciones anteriores.

Seguridad infantil

- 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

Toque el bloqueo de teclas. Aparece “Lo” en la pantalla del temporizador.

Cómo desbloquear los controles

1. Compruebe que la placa de inducción esté encendida.
2. Toque y mantenga presionada la tecla de bloqueo por un momento.
3. Ahora puede utilizar su placa de inducción.



Cuando la placa está en modo de bloqueo, todos Controles excepto el control ON / OFF bloqueado, aún puede apagar la placa de inducción con el control ON / OFF en una emergencia, pero debe desbloquear la placa antes de volver a usarla.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Si la temperatura es demasiado alta, la placa de inducción dejará de calentar automáticamente.

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 vuelve a mantener la placa de inducción al ralentí durante 1 minuto.

Apagado automático

El apagado automático es una función de protección para su placa de inducción. El dispositivo se apagará automáticamente si se olvida de apagarlo.

El tiempo de funcionamiento estándar para los distintos niveles de potencia es limitado e indicado en la siguiente tabla: Nivel de

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

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



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 utilizarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no cambia una vez transcurrido el tiempo. Placas calientes apagadas.
- Puede configurar una zona de cocción para que se apague después del tiempo programado.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

Usando el temporizador

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

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

Utilice el temporizador como un simple recordatorio

Si no elige un hogar

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

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

2. A Presione el botón del temporizador, la pantalla del temporizador de recordatorio comienza a parpadear y se muestra "30".

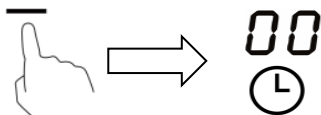


3. Configure la hora presionando los botones de control del temporizador "+" o "-".

Consejo: Presione el botón "+" o "-" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 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. Presione “-” para cancelar el temporizador y se mostrará “00”.



5. Cuando el temporizador está configurado, comienza inmediatamente con el Contando hacia atrás. Se muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



6. Suena un pitido durante 30 segundos y el La pantalla del temporizador muestra “- -” cuando el tiempo establecido ha expirado.



Configurar el temporizador para apagar una de las zonas de cocción

Seleccione un hogar para habilitar esta función:



1. Seleccione el hogar para el que desea utilizar el temporizador.

(Por ejemplo, zona 3).

2. Luego presione el botón del temporizador, la pantalla del temporizador comienza a parpadear y se muestra “30”.



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



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

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



4. Cuando se establece la hora, se inicia el temporizador.

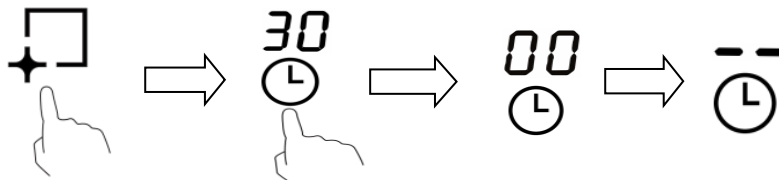


cuenta regresiva inmediatamente. El tiempo restante aparece y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.

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



5. Presione "-" para cancelar el temporizador y se mostrará "00".



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



Las otras zonas de cocción siguen funcionando normalmente si se encienden en paralelo.

Configurar el temporizador para apagar varias zonas de cocción

1. Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, la pantalla del

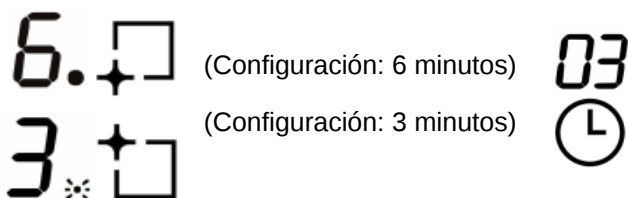
temporizador muestra el tiempo más corto.

(Por ejemplo, si el temporizador está configurado en 3 minutos para la zona 2 y

6 minutos para la zona 3, la pantalla del temporizador mostrará "3").

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

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



2. Cuando finaliza el temporizador, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente y muestra "H".

NOTA: Si desea cambiar la hora establecida del temporizador mientras se inicia, debe repetir el proceso desde el paso 1.

Instrucciones de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función de refuerzo. A temperaturas extremadamente altas, los aceites y las grasas se encienden espontáneamente, lo que puede provocar un riesgo 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 al almacenar calor.
- Reducir la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- 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 solo ocasionalmente suben a la superficie del líquido de cocción. este es el

Clave para 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. Cocinera.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.

evalúe cómo se cocina: cuanto más firme se vea, más "bien hecho" estará.

5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para platos salteados

1. Elija un wok compatible con inducción con fondo plano o una sartén grande.

2. Prepare todos los ingredientes y el equipo. El chamuscado debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en 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 estén calientes pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, gire la carne en la sartén y agregue su salsa.

6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que estén bien calientes.

7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de energía

Las siguientes configuraciones son solo pautas. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimente con la cocina de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a sus necesidades.

configuración de energía	Adecuado para
1-2	• Recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados • Chocolate, mantequilla y alimentos de combustión rápida derretir • hervir a fuego lento • Almacenamiento de calor
3-4	• Calentamiento • cocine a fuego lento rápidamente • Cocina arroz
5-6	• Panqueques
7-8	• busto • Cocinar pasta

9	• salteado • Ingresar • Ponga la sopa a hervir. • Agua hervida
---	---

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo lo haces?	¡Importante!
Todos los días el Suciedad en el cristal (Huellas dactilares, Manchas, manchas a la izquierda del Comida o no se desborda dulce en el vaso) Derrame que derramado Fondant y azúcar caliente en el vaso)	1. Cortar la fuente de poder los K plato caliente. 2. Aplicar un Limpiador de placas Limpiador de placas siempre que el vaso esté todavía caliente (¡pero no caliente!) 3. Enjuague y limpiar con un paño limpio o Toalla de papel. Enciende la encimera Vuelva a encender la placa. Quitarlos Suciedad de la encimera inmediatamente con una rebanada de pan, un cuchillo o una hoja de afeitar adecuada para Placas de inducción Cocina de inducción de vidrio, pero cuidado con el vidrio. Placas de inducción, Pero ten cuidado Cuidado con el superficies calientes del Zona de cocción Zona de cocción:	• Si el la fuente de alimentación Fuente de alimentación del La encimera está apagada está apagada, no habrá pantalla "superficie caliente", pero la pantalla "superficie caliente", pero el ¡La zona de cocción todavía puede estar caliente! ¡caliente! hacer Sea extremadamente extremadamente cuidadoso. • toallas para limpieza Estropajos, algunos abrasivos de nailon y abrasivos y abrasivos de nailon limpieza abrasiva abrasivo Los detergentes pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador es o no Torunda adecuado es. • Nunca deje ningún residuo de limpiador en la superficie del

	1. Apagar la fuente de poder de la encimera 2. Sostenga la cuchilla o la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el líquido de la superficie fría del Quemador. Superficie. 3. Quite la suciedad o el papel derramado Toalla de papel o tela. Material. 4. Siga los pasos 2 a 4 "para la suciedad diaria en el cristal" que se indican arriba. Vidrio "arriba	Cocción: El vidrio puede mancharse. • Para quitar manchas desde abajo y alimentos dulces o Derramado así tan pronto como sea posible retirar. tan rapido como sea posible. Cuando dejas enfriar el vaso en el plato, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentes dañar el Superficie del vidrio. • Reducir el riesgo: si el Tapa de seguridad retraído, la hoja de la hoja del raspador está afilada. Usar Hágalo con sumo cuidado y sumo cuidado. mantenlos siempre a salvo y siempre seguro y afuera el rango excepto por Alcance de los niños.
Se desborda en tocar. revisado	1. Apagar la fuente de alimentación de la estufa. 2. Absorber el derrame. 3. Limpie la superficie del el toque con un trapo.	• La estufa puede emitir un pitido y apagarse. apagarse y los botones de control Los botones de control no pueden funcionar en el Presencia de líquido

	o uno limpio esponja húmeda. 4. Limpie el área completamente secar con uno Toalla de papel. 5. Enciende el plato uno de cocinar.	sobre eso. Respeto, piensa bien en Tu en eso Superficie de la Controles táctiles limpiar antes encender la encimera de regreso.
--	---	--

Consejos y trucos

problema	Posibles Causas	Qué tengo que hacer
La inducción inducción no se enciende. en.	No hay suministro de energía.	Asegúrese de que la cocina de inducción esté conectada al La red eléctrica está conectada y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o alrededor de usted. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
los Botones de control No respuestas.	Los controles son bloqueado.	Desbloquea el Control S. Consulte la sección "Uso de su Placa de inducción "para obtener instrucciones.

El toque Los controles son difícil de usar.	En los controles está posiblemente un ligera película de agua o tienes la yema del dedo tocándola Asignaciones.	Asegúrese de que la superficie del tacto Los controles están secos y toque el Controla con la yema del dedo redondo.
El vaso es rayado.	utensilios de cocina con bordes ásperos. Inadecuado Toallas para limpieza, Abrasivos o Productos de limpieza usó.	Use utensilios de cocina con fondo plano y liso. Consulte "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Mantenimiento y Limpieza ".
Algunas cacerolas hacer chisporrotear o traqueteo Suena	Esto se puede hacer mediante el diseño de su Utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).	Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.
La estufa de inducción te hace callar Zumbido si usado en un temperatura Ajuste de elevado.	Esto se debe a la técnica de cocción por inducción. remontado.	Esto es normal, pero eso El ruido debería disminuir o desaparecer por completo cuando encienda el ajuste de calor rechazar.

Sonido del ventilador de la placa con inducción.	Un fan de enfriamiento integrado para evitar que la placa de inducción se sobrecaliente. Puede seguir rodando incluso si utiliza la placa de inducción se han apagado.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa de la red. Cocción por inducción Tomamientras el ventilador está girando.
ollas y sartenes no calentar y aparece del anuncio.	La placa de inducción no puede detectar el porque no es adecuado para la cocina de inducción. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina de inducción adecuada". La cocina de inducción no puede detectar el La placa de inducción no puede detectar el sartén porque es demasiado pequeño para la zona de cocción o zona de cocción o no centrado correctamente en la zona.	Utilice utensilios de cocina para cocinar por inducción. Cocción por inducción. Consulte la sección "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que el fondo de la base de la sartén sea del tamaño del área de cocción.

La inducción Placa de inducción o un Zona de cocción tiene apagado por sí mismo apagado Inesperadamente inesperado Pitidos y un Código de error se visualiza (normalmente alternativamente con un o dos Números en la pantalla de la Temporizador Pantalla del temporizador)	Defecto técnico.	Tenga en cuenta que las letras y los números separan la placa de inducción de Outlet y contacte a una persona calificada Técnico.
---	------------------	---

Verificar y mostrar la falla

Si ocurre un error, la cocina de inducción pasa automáticamente al modo de seguridad. arriba y muestra los códigos de error correspondientes:

Problema	Posibles Causas	Qué tengo que hacer
F3/F4	Bobina de inducción Sensor de temperatura innovador	Por favor contactar Proveedores.
F9 / FA	Sensor de temperatura del fallo de un módulo IGBT. Anormal	Por favor contactar Proveedores.
E1 / E2	Tensión de alimentación	Compruebe si el voltaje de la línea es normal. Conectar la alimentación, después de que la fuente de alimentación sea normal.
E3	Alta temperatura de la bobina sensor de temperatura del bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Alta temperatura del sensor de temperatura de un módulo IGBT	Reinicie cuando la placa de cocción se haya enfriado.

Lo anterior se relaciona con la evaluación e inspección de errores comunes. No desmonte el dispositivo usted mismo, de lo contrario, existe peligro y daño al dispositivo. Evite la cocina de inducción.

Especificación técnica

Plato caliente	SCTI631BSF
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~
Potencia eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L × W × H (mm)	590 x 520 x 60
Dimensiones de instalación A × B (mm)	560 ⁺⁵ X 490 ⁺⁵

Los pesos y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos constantemente por mejorar nuestros productos.

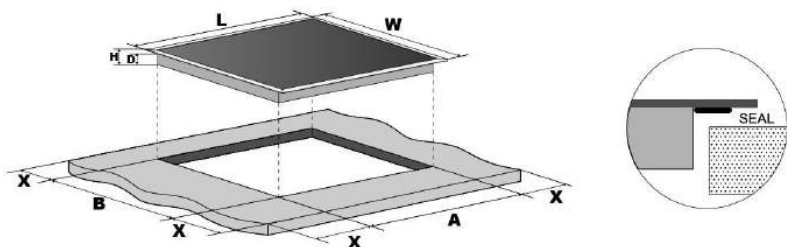
Podemos cambiar especificaciones, diseños y modelos sin previo aviso.

Consumo de energía en modo apagado: 0.44 W.

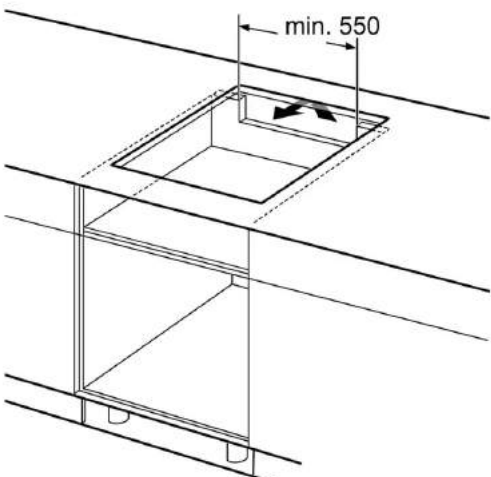
Instalación

Elección del material de instalación

Corte la encimera a las dimensiones que se muestran en la ilustración. Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio de al menos 5 cm alrededor del recorte. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Seleccione los materiales de la encimera Resistente al calor a las deformaciones debidas a la radiación térmica del calor Plato. Como se muestra abajo:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini

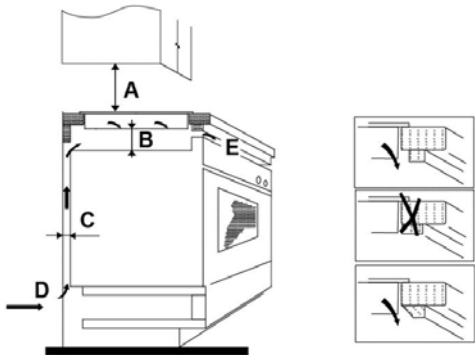


Medidas en mm

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



Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario sobre la placa 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 superficie de trabajo es cuadrada y plana y ninguno de los elementos de construcción interfiere con el espacio libre requerido
- la encimera está hecha de un material resistente al calor
- Si la bandeja para hornear está instalada sobre un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento incorporado.
- la instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables
- Un disyuntor adecuado que permite la desconexión completa de la fuente de alimentación está integrado en el cableado fijo, montado y posicionado para cumplir con los códigos y regulaciones de instalación locales. El seccionador debe ser de un tipo aprobado y tener una distancia de contacto de 3 mm de espacio de aire en todos los polos (o todos los conductores activos [fase] si las regulaciones de cableado locales permiten estos diferentes requisitos)
- El cliente tiene fácil acceso al disyuntor después de la instalación de la placa.
- Si tiene dudas sobre la instalación y las regulaciones, comuníquese con las autoridades locales.
- Está utilizando superficies resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, madera, plástico, vidrio, etc.)

Después de instalar la placa, asegúrese de que

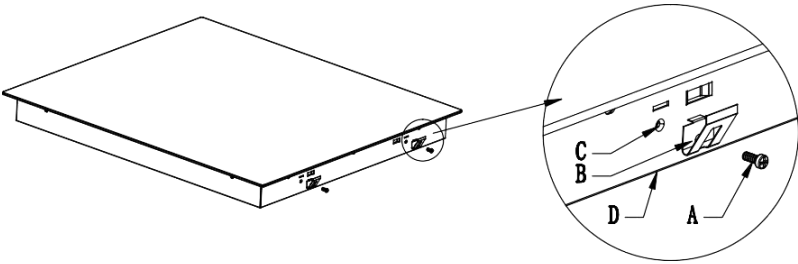
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas del armario o los cajones
- Fluye suficiente aire fresco desde el exterior del armario hasta la parte inferior de la encimera
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera térmica debajo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

Antes de colocar los soportes de montaje

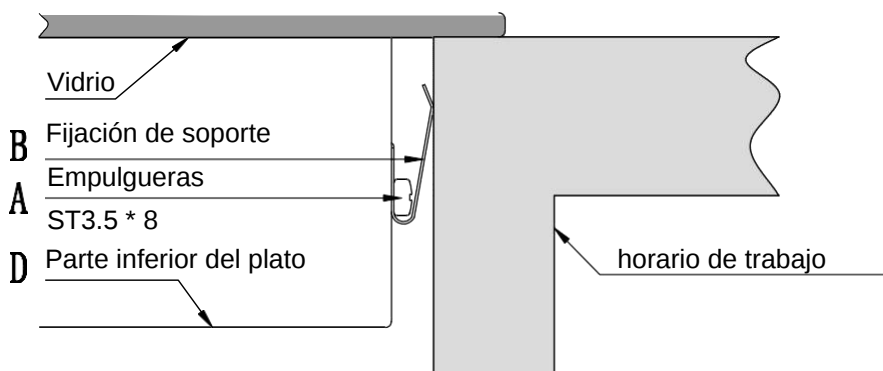
El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los controles para que sobresalgan de la encimera.

Ajustar la posición del soporte

Fije la placa a la encimera con 4 soportes que se atornillan a la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	soporte de montaje	orificio de montaje	parte inferior del placa



Precauciones

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

Conecte la placa a la fuente de alimentación



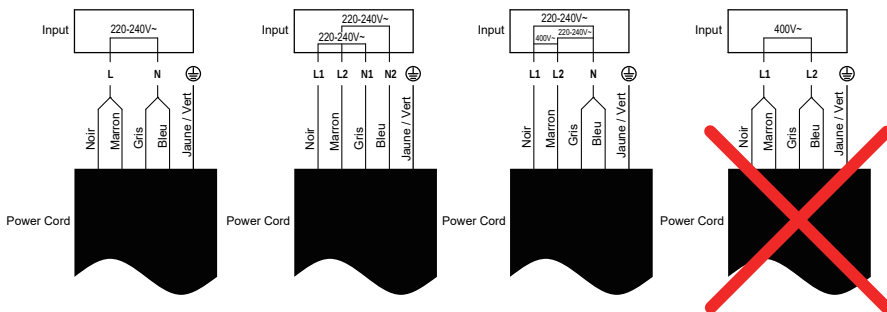
Esta placa de cocción solo puede ser conectada a la red por una persona cualificada. Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

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



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

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



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



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

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

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

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

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

Información sobre placas eléctricas domésticas.

	símbolo	valor	unidad
Identificación del modelo		SCTI631BSF	
Tipo de plato		inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocción		3	
Tecnología de calefacción (zonas y superficies de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas)		inducción cocinera Zonas	
Para zonas o zonas de cocción redondas: Diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, hasta 5 mm. redondeado	Ö	Zona 1 : 18 Zona 2 : 18 Zona 3 : 28	cm
Para zonas de cocción no circulares o áreas: diámetro del área utilizable por zona o área de cocción eléctrica, hasta 5 mm. redondeado	L. W.	-- --	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Cocina de la CE eléctrico	Zona 1: 193,4 Zona 2: 190,5 Zona 3: 191,4	Wh / kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	Placa CE eléctrico	191,8	Wh / kg

La garantía no cubre las partes consumibles del producto, ni cubre problemas o daños causados por:

- (1) deterioro superficial debido al desgaste normal del producto;
- (2) Defectos o deterioro por contacto del producto con líquidos y por corrosión por óxido o presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, abuso, modificación, desmontaje o reparación no autorizados;
- (4) cualquier mantenimiento inadecuado, uso inadecuado del producto o conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) cualquier uso de accesorios que no sean suministrados o aprobados por el fabricante.

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

Importado por: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine -9-11 rue de
la Tuilerie-77500 Chelles-France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
formulaire.contact@g3concepts.fr

Congratulations on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Safety Instructions:

This appliance is intended for household use.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

WARNING: Please supervise the cooking process. In particular, short-term cooking must be supervised continuously.

Care should be taken to avoid touching heating elements. NEVER attempt to extinguish a fire with water, but turn off the appliance and then cover the flames, for example with a lid or a fire blanket.

WARNING: If the surface is cracked, disconnect the appliance from the power supply to avoid the risk of electric shock.

Do not use a steam cleaner. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not

be placed on the hob surface, as they may become hot. Accessible surface temperatures may be high when the appliance is in operation. A disconnection device with a contact gap of at least 3 mm in all poles must be provided in the fixed wiring in accordance with the installation rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable, or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

After use, turn off the cooktop using its controls and do not rely on the pan detector.

WARNING: Ensure the appliance is disconnected from the power supply before replacing the lamp to avoid any risk of electric shock. Do not use highly abrasive cleaning products or hard metal

scrapers to clean the glass door/cooktop surface, as this may scratch the surface and cause the glass to crack.

For electrical connection, refer to the "ELECTRICAL CONNECTION" chapter in the manual. For maintenance and cleaning of the appliance, refer to the "CARE AND CLEANING" chapter.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.

- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or

implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.

- Failure to follow this advice may result in death.

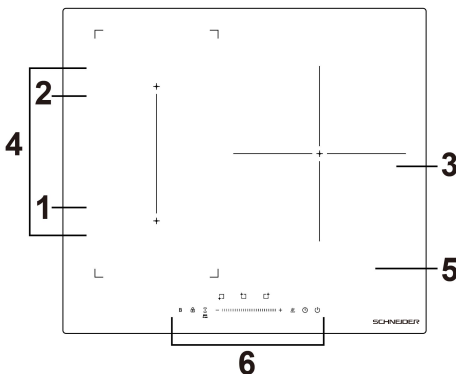
Danger: Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.

- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

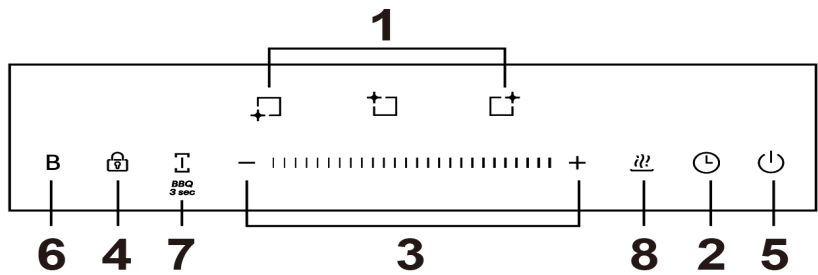
Product Overview

Top View



1. 2000 W zone, boost to 2600W
2. 1500 W zone, boost to 2000W
3. 2500 W zone, boost to 3500W
4. FlexiZone 2800W zone boost to 3500W
5. Glass plate
6. Control panel

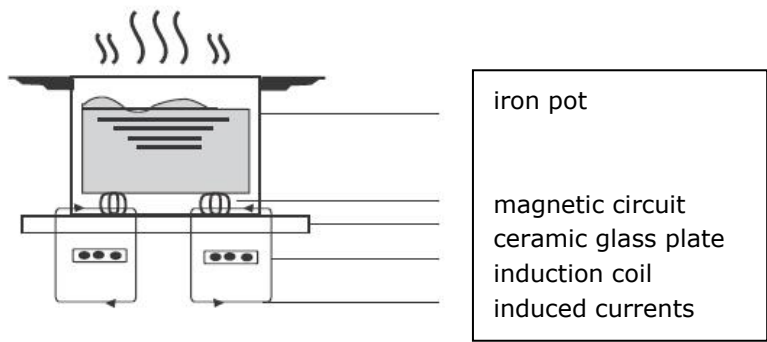
Control Panel



- 1. Heating zone selection
- 2. Timer
- 3. Slider control for temperature/timer adjustment
- 4. Child lock
- 5. ON/OFF button
- 6. Boost function
- 7. Flexible zone activation/deactivation
- 8. Keep warm function

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

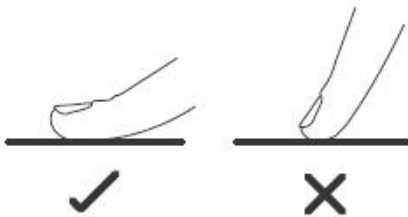


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

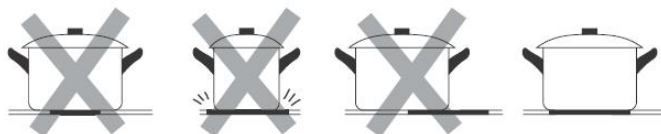
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.



Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan dimensions

The cooking zones are up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

The minimum (bottom) diameter of utensils according to the cooking zones is as follows:

Zone 1 : 120 mm
Zone 2: 120 mm
Zone 3: 180 mm
Zone 4: 240 mm

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

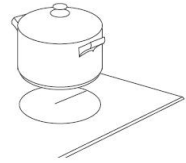
After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction



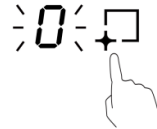
hob has entered the state of standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

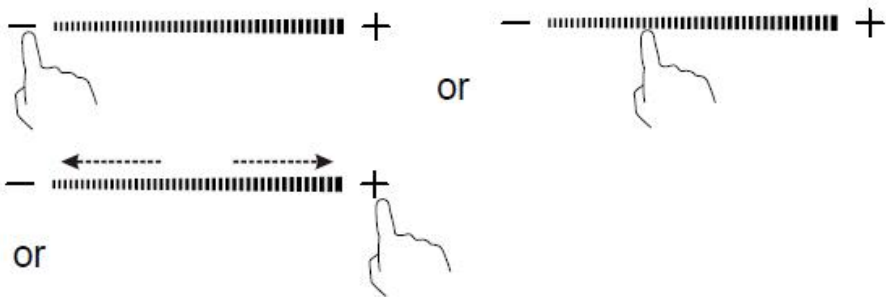
- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touch the heating zone selection button, and the indicator near the corresponding zone will flash.



4. Select a temperature level using the “-” or “+” control buttons, or slide along the graduated “slider” bar, or simply touch any point on the graduated “slider” bar.



- If you do not select a temperature level within one minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to restart the procedure from step 1.
- You can modify the temperature level at any time during cooking.
- If you slide along the graduated "slider" bar, the power varies from level 2 to level 8.

Press “-”, the power decreases one step at a time down to level 0.

Press “+”, the power increases one step at a time up to level 9.

If the display flashes  alternately with the heat setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,

- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minutes if no suitable pan is placed on it.

When you have finished cooking

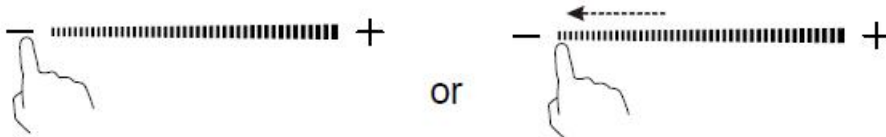


1.Touching the heating zone selection control that you wish to switch of

2.Turn the cooking zone off by touching the "-" and scrolling down to "0".

Or slide along the "---" to the left point, and then touch the "-".

Or touch the left point of "---", and then touching the "-".



Make sure the power display shows "0", then shows "H".



3.Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4.Beware of hot surfaces: "H" indicates which cooking zone is hot to touch.

It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature.

If you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot to save energy.

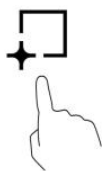


Using the Boost

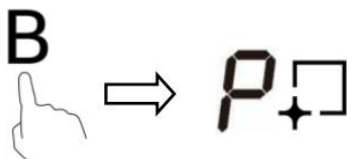
Boost is the function that one zone rising to a larger power in one second and lasting for 5 minutes. Thus you can get a more powerful and faster cooking.

Using the Boost to get larger power

1. Touch the heating zone selection button that you wish to boost, an indicator next to the key will flash.



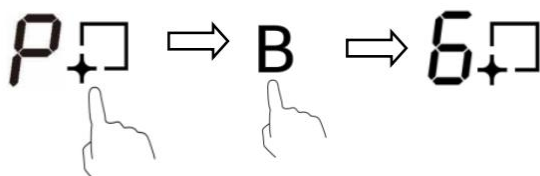
2. Touch the Boost button, the heating zone will begin to work at Boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is boosting.



3. The Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power stage which was set before boost.



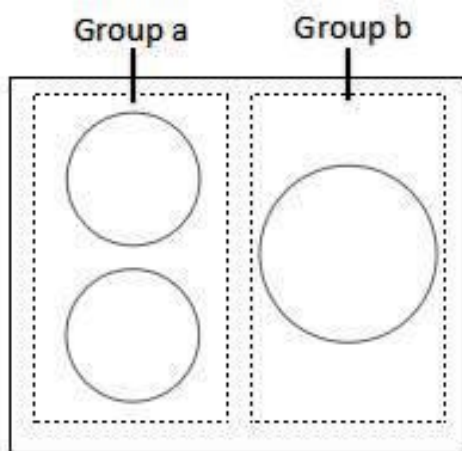
4. If you want to cancel the Boost during this 5 minutes, touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash. And then touch the Boost button. The heating zone will go back to the power stage which was set before boost.



Restrictions when using

The three cooking zones are divided into two groups (a) and (b).

In each group containing 2 zones, when the Boost function is activated on one zone, first ensure that the other zone is operating at power level 5 or below. Otherwise, the symbols "P" and "9" will flash alternately on the display of the selected zone, and the cooking power will be automatically limited to level 9 – the maximum power in normal mode.



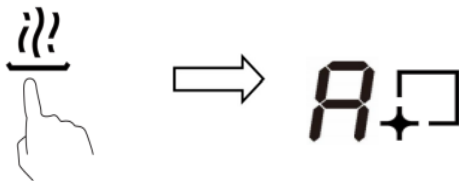
Using the keep warm function

The Keep Warm function allows you to keep food warm.



1. Press the selection button of the heating zone for which you wish to activate the Keep Warm function. An indicator next to the button will flash.

2. Touch the button  the heating zone indicator will display "A".



3. If you wish to cancel Keep Warm, press the selection button of the heating zone, then press the button . The zone is set to power level "0".

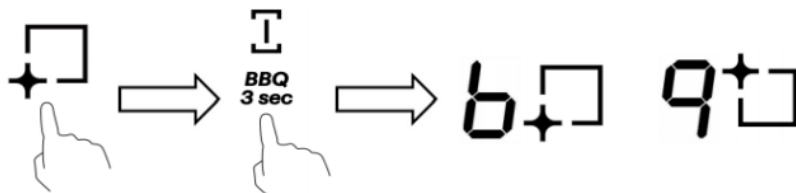
Using the Grill / Barbecue Function

The Grill function allows you to cook on the flexible zone using a grill pan or barbecue.

- When using the utensil, ensure that the base is perfectly flat against the glass.



1. Touch the control for zone 1 or zone 2 selection; its indicator will flash.
2. Press the dedicated flexible zone key (used to connect the two zones) for 3 seconds to activate the Grill / Barbecue function. Zone 1 and zone 2 will display "b" and "q" respectively. The power is automatically set for use with the utensil (grill pan or barbecue); it is not possible to adjust the power or activate the boost function.



3. If you wish to cancel the barbecue function, select cooking zone 1 or 2, then press the flexible zone key again. The power of the unified zone will switch to "0", and zones 1 and 2 will become independent again.

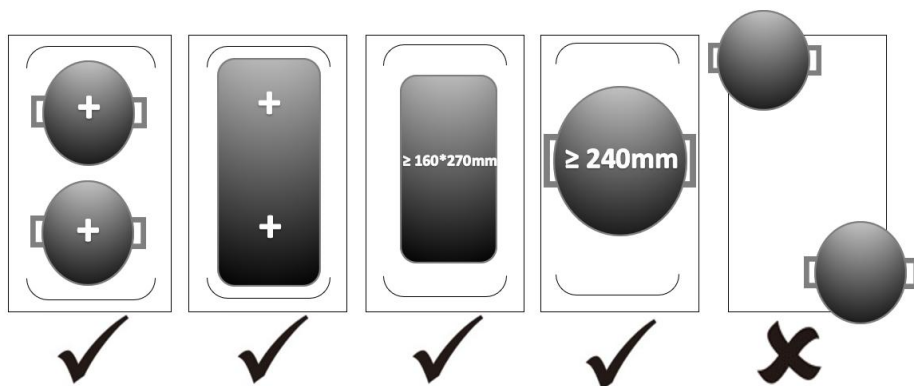
Caution: The plancha (grill plate) remains very hot for a long time, even after the induction hob has been switched off. Please use heat-resistant gloves or mitts when handling it during cooking or when carrying it for serving. Allow the plancha to cool down completely before cleaning. Ensure that you do not place the hot utensil on an unprotected surface.

FlexiZone

- This area can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Flexible area is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible area keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware will not heat.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone.

In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.



As two independent zones

To use the flexible area as two independent zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return to their previous settings.

Child lock

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example, children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock control. "Lo" will appear on the timer indicator.

To unlock the controls

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your induction hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.



People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Utilisation du minuteur

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cookingzone

- 1.Make sure the cooktop is turned on.Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

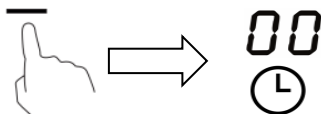
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control. Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.



4. Touch the '-' to cancel the timer, and "00" will show in the timer display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows "- -" when the setting time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

Hint: Touch the "-" or "+" control once will decrease or increase by 1 minute.Touch and hold the "-" or "+" control, the timer will decrease or increase by 10 minutes.



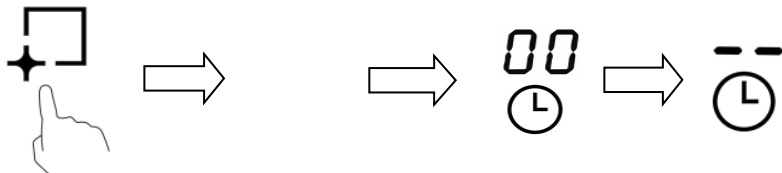
When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. Touch the '-' to cancel the timer, and "00" will show in the timer display.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".

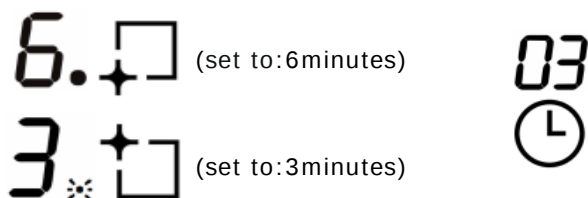


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

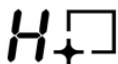
Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1.If use this function to more than one heating zone, the timer indicator will show the shortest time.(e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding heating zone will be automatically switch off and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Cooking Guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.

- 5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
- 6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
- 7. Serve immediately.

Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.

Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for Induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.

The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Cooking Hob	SCTI631BSF
Cooking Zones	3 zones
Supply Voltage	220-240 V ~
Installed Electric Power	6600-7400 W
Product Size L×W×H(mm)	590X 520 X 60
Building-in Dimensions A×B (mm)	560 ⁺⁵ X490 ⁺⁵

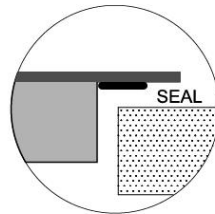
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Power consumption in off mode: 0.44W

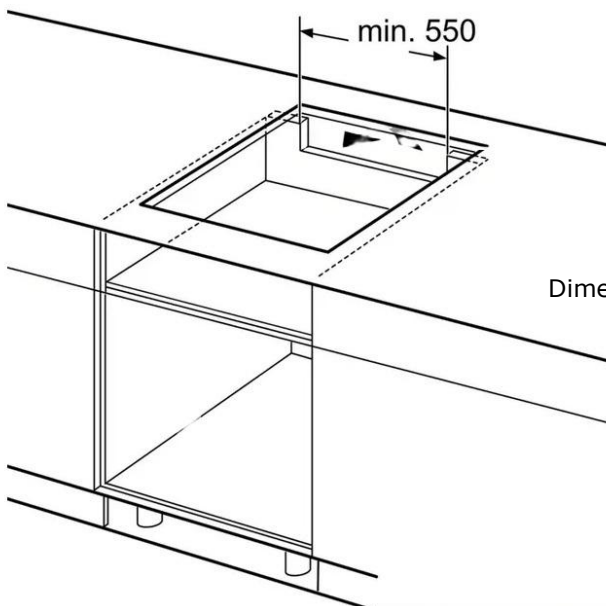
Selection of installation equipment

For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.

A 3D schematic diagram of a square plate with a central square hole. The top surface of the plate is labeled with dimensions L (length) and W (width). The thickness of the plate is indicated by H and D . The central hole is a square with side length B . The plate is supported by a ring structure, which is shown in a cross-section view. The ring has a thickness A and a height X . The cross-section of the ring is labeled with X and B .



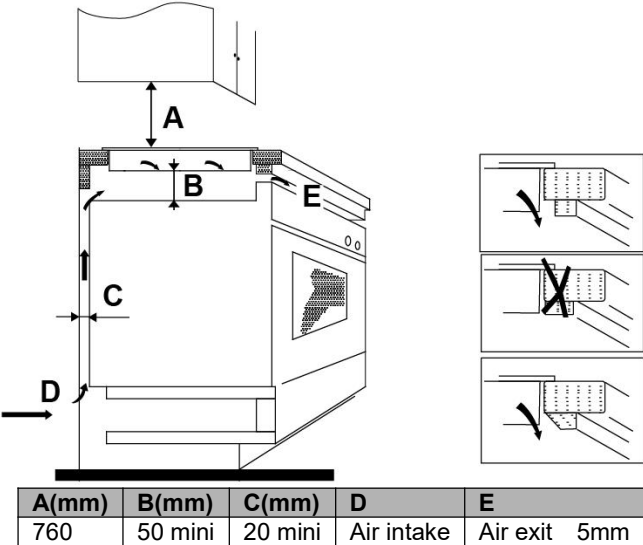
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺⁵	490 ⁺⁵	50 mini



Dimensions in mm

Under any circumstances, make sure the Induction cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the Induction cooker hob is in good work state. As shown below

 Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

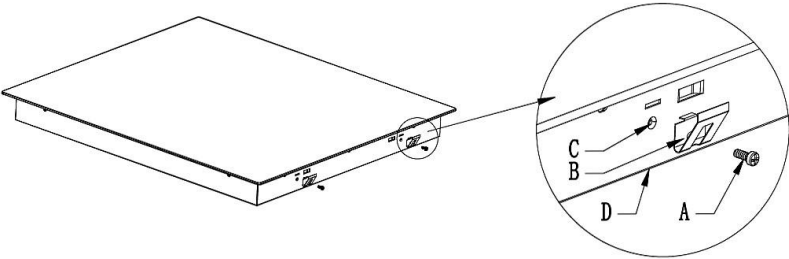
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

Before locating the fixing brackets

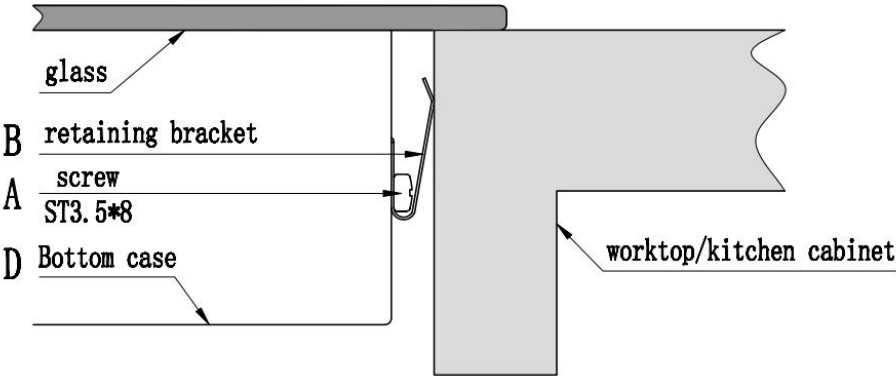
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
Screw	Bracket	Screw hole	Bottom case



Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the mains power supply



This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

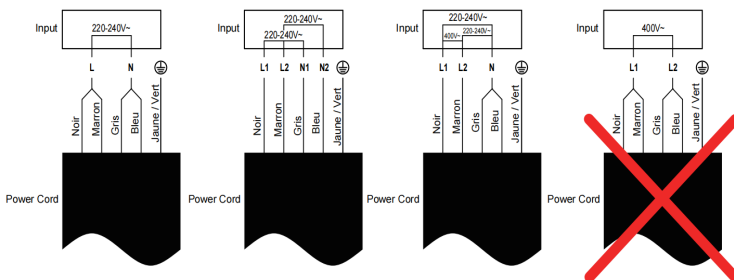
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
 2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
 3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.



Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by the after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between

contacts.

- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Information regarding domestic electric cooking hobs

	Symbol	Value	Unit
Model Identification		SCTI631BSF	
Type of glass		Induction	
Number of zones		3	
Heating Technology Specifications (covering ceramic glass cooktop zones, conventional heating areas, and electric hob configurations)		Induction cooking zones	

For circular cooking zones/areas: effective heating diameter per electric cooking zone, rounded to the nearest 5 mm.	Ø	Zone 1: 18 Zone 2: 18 Zone 3: 28	cm
For non-circular cooking zones or areas: effective heating diameter per electric cooking zone/area, rounded to the nearest 5 mm.	L W	-- --	cm
Energy Consumption per Cooking Zone (expressed in energy per kilogram).	EC	Zone 1: 193.4 Zone 2: 190.5 Zone 3: 191.4	Wh/ kg
Cooktop Energy Consumption	EC	191.8	Wh/kg

Warranty Exclusions

The warranty does not cover product wear and tear, nor any issues or damages resulting from:

- (1) superficial deterioration due to normal product wear;
- (2) defects or damage caused by contact of the product with liquids, or corrosion due to rust or insect infestation;
- (3) any accident, abuse, misuse, modification, disassembly, or unauthorized repair;
- (4) improper maintenance, use contrary to the product instructions, or connection to an incorrect voltage;
- (5) use of accessories not supplied or approved by the manufacturer;
- (6) removal of the product identification plate and/or serial number, which will void the warranty.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Product Warranty and Spare Parts Availability

In accordance with the applicable manufacturer's warranty terms, customer service support is provided free of charge. The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) within the European Economic Area is 2 years, subject to the warranty conditions applicable in your location. These warranty terms do not affect any other rights or claims you may have under local legislation.

Detailed information regarding the warranty duration and conditions in your country can be obtained from customer service, your point of sale, or our website: <https://www.schneiderconsumer.com>

Original spare parts that comply with the applicable Eco Design directive are available through customer service for a period of at least 4 years from the date your appliance was first placed on the market within the European Economic Area.

After-Sales Service

For technical assistance regarding a malfunction, please contact us at +33 4 88 78 59 99.



This product has been manufactured and sold under the responsibility of G3 CONCEPTS. Schneider, and the Schneider logo are trademarks used under license by G3 CONCEPTS.

All other products, services, company names, trademarks, trade names, product names, and logos referenced herein are the property of their respective owners.

Imported by: G3 CONCEPTS
ZAC de la Madeleine - 9-11 rue de
la Tuilerie 77500 Chelles, France
Contact tel: +33 (0)1 72 84 90 43
Email: formulaire.contact@g3concepts.fr

SCHNEIDER