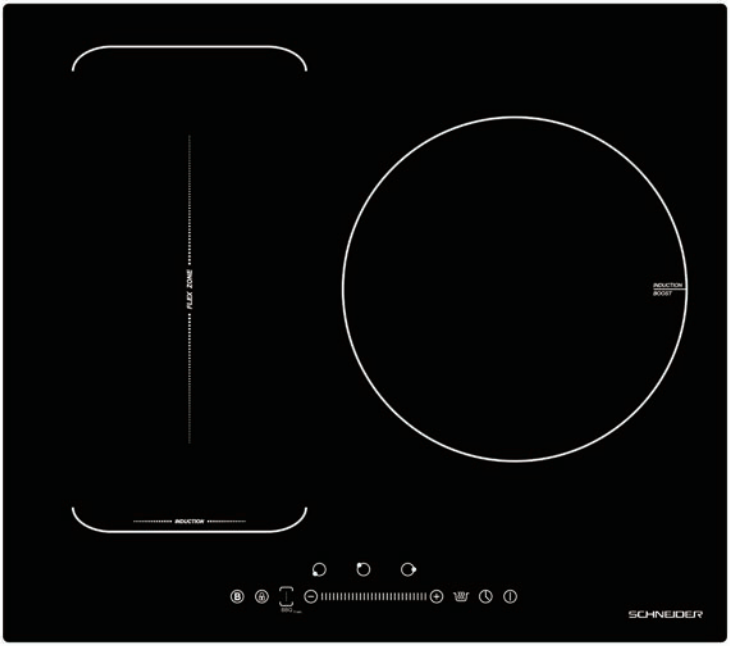
SCHNEIDER

Plaque à induction

Mode d'emploi / Manuel d'installation

MODÈLE : SFI603S/1



Pour votre sécurité, veuillez lire cette notice avant d'utiliser votre plaque de cuisson.

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’usager 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 entrainer des accidents.

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

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

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

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

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

Installation

Risque de choc électrique

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

un électricien qualifié.

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

Risque pour la santé

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

peut entraîner un accident mortel.

Danger : Surface chaude

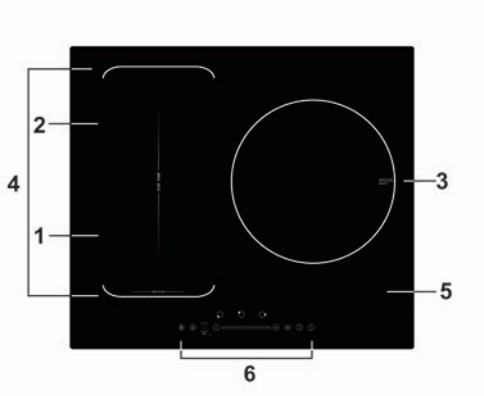
- Pendant l’utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l’ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n’est pas refroidie.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

les poignées hors de portée des enfants.

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

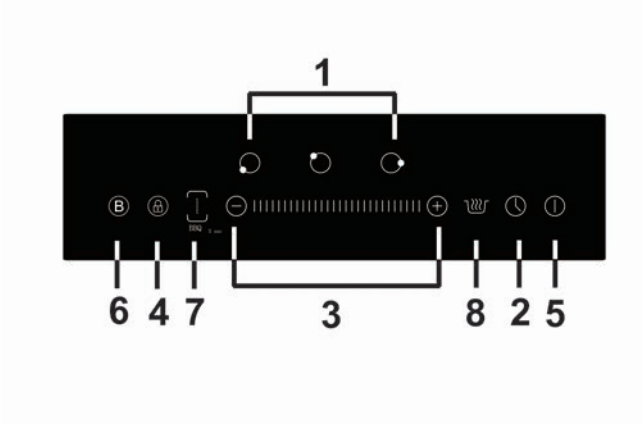
Présentation du produit

Vue de dessus



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

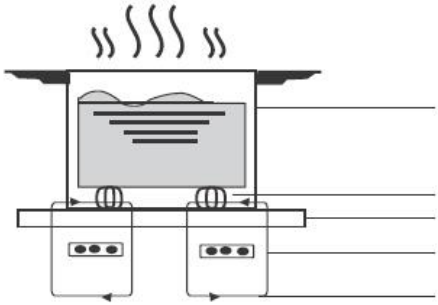
Panneau de contrôle



1. Sélection du foyer
2. Minuterie
3. Commande slider pour le réglage de la température / minuterie
4. Sécurité enfants
5. Touche ON / OFF
6. Fonction Boost
7. (Dés)activation zone flexible / fonction BBQ
8. Maintien au chaud

Un mot sur la cuisson à induction

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



Marmite en fer

Circuit magnétique
Plaque vitrocéramique
Bobine d'induction
Courant induit

Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

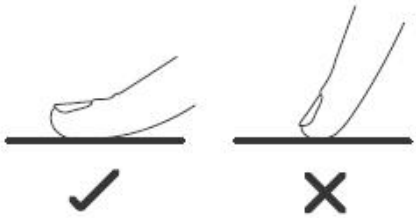
• Lisez ce guide, en portant une attention particulière aux « Consignes de sécurité ».

•Enlevez tout film protecteur pouvant encore se trouver sur votre plaque de

cuisson à induction.

Utilisation des touches de commande

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



Choisir le bon ustensile de cuisson

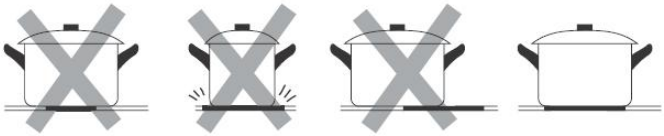
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson avec une base adaptée pour l'induction.
Recherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre récipient est adapté en effectuant le test de l'aimant. Déplacez un aimant vers le fond de la casserole
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 U 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.

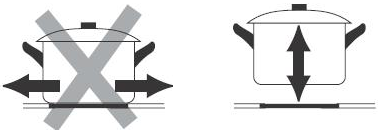
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.

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.

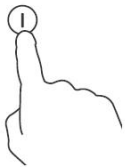


Levez toujours les casseroles de la plaque à induction – ne les glissez pas, ou elles risqueraient de rayer le verre.

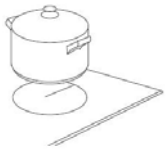


Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson



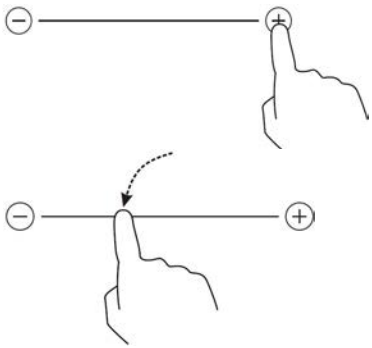
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.
   L’avertisseur sonore émet un signal et tous les écrans affichent "–" ou "– –", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est prête à l’usage.



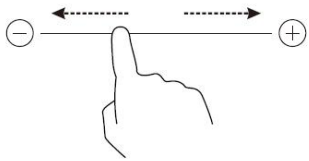
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.
• Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.

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 ».



Or



Or

- 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 U 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

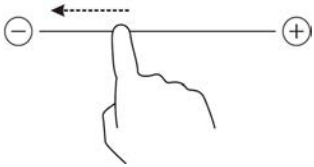
sur la zone de cuisson.
L’écran s’éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n’est placée dessus.

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 “-”.

ou



ou bien

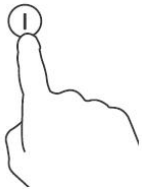
ou

ou bien

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

Et puis

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.

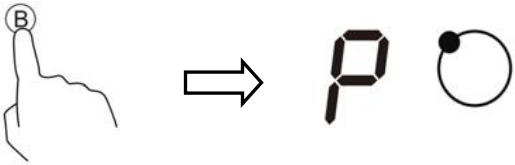
Utilisation de Booster

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

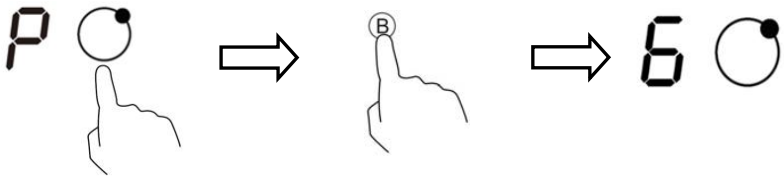
1. Appuyez sur le bouton du bandeau de commande correspondant au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost, un indicateur à côté de la touche clignote.

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.



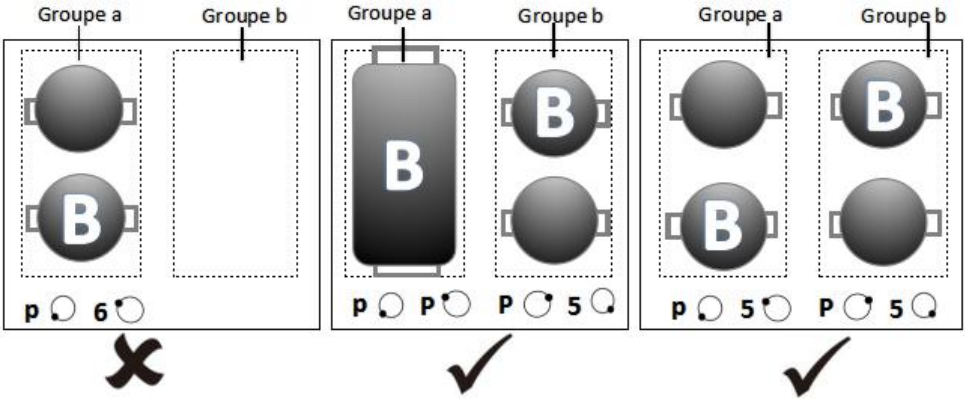
3. La puissance Boost sera active pendant 5 minutes. Ensuite, la puissance revient à celle réglée avant le mode Boost.

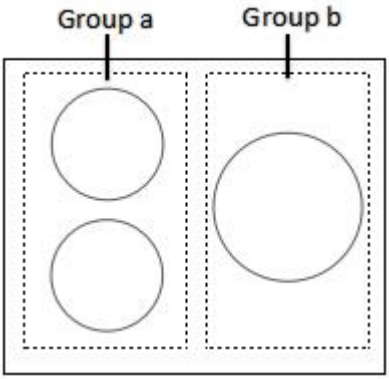
4. Si vous souhaitez annuler le mode Boost, sélectionnez d'abord le foyer et appuyez ensuite sur la touche du Boost. La puissance du foyer revient à celle réglée initialement.



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.





Manuel d’utilisation pour les fonctions

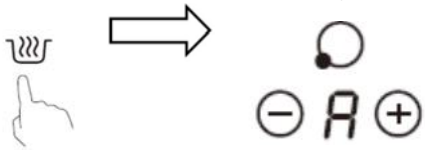
« Maintien au chaud » et « Plancha »

Utilisation de la fonction maintien au chaud

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

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

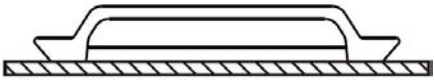
2.Touchez le bouton , l'indicateur du foyer affichera "A".



Utilisation de la fonction plancha / barbecue

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

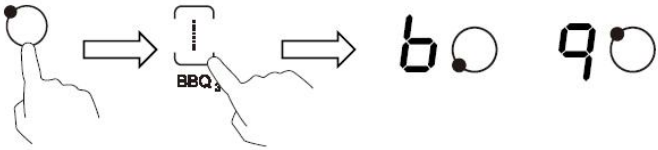
• Lorsque vous utilisez l’ustensile, assurez-vous que la base soit bien à plat contre le verre.



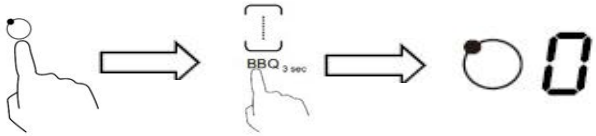
1. Touchez la commande de sélection de zone 1 ou zone 2, son indicateur clignotera.

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

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



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



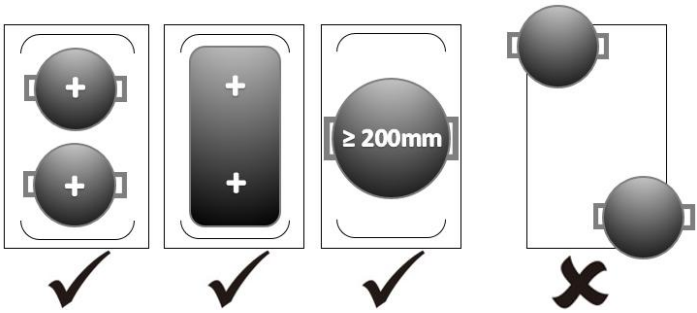
Attention : la plancha reste très chaude pendant une longue durée, même après l'arrêt de la table induction. Veuillez utiliser des maniques résistantes à la chaleur lorsque vous la manipulez pendant la cuisson ou lorsque vous la portez pour le service.
Laisser refroidir complètement la plancha avant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

Zone flexible

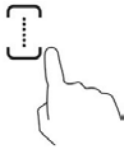
• Cette zone peut être utilisée comme une grande zone ou comme deux zones séparées, en fonction des besoins de cuisson, à tout moment.

• 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

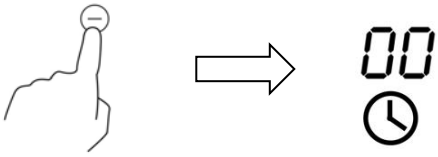
Si vous ne sélectionnez aucun foyer

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. A 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).

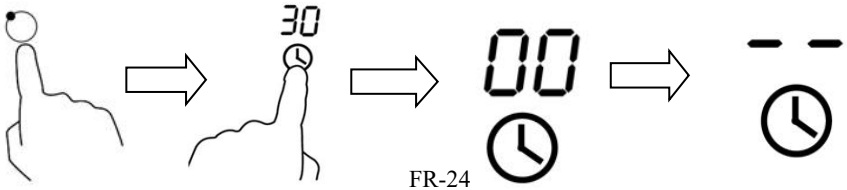
2. Appuyez ensuite sur le touche du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.
3. Réglez le temps souhaité avec les boutons de contrôle du minuteur

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.

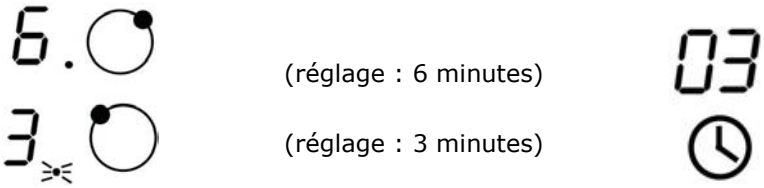
Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs foyers

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 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	•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 récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyant ou récurant est adapté. •Ne laissez jamais de résidus de nettoyant sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou

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

	papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson.	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. Vérifie-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 disparaitre 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	SFI603S/1
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~,50-60HZ
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L× l × H(mm)	590X 520 X 55
Dimensions d'encastrement A × B (mm)	560 X 490

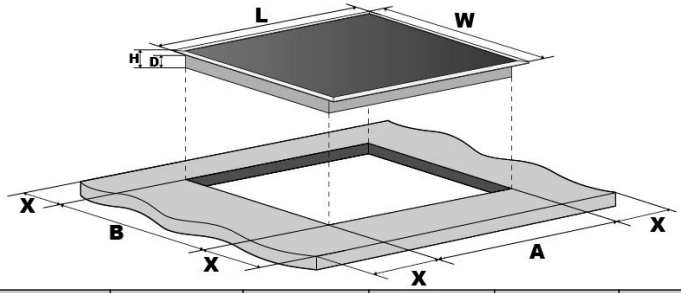
Les poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, aussi nous pouvons modifier les spécifications, dessins et modèles sans préavis.

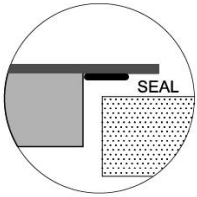
Installation

Choix du matériel d'installation

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

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

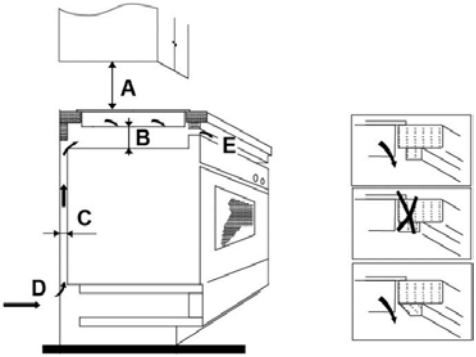




L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

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

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



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

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

- le plan de travail est d'équerre et de niveau et qu'aucun des éléments de structure n'interfère avec les espaces requis

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

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

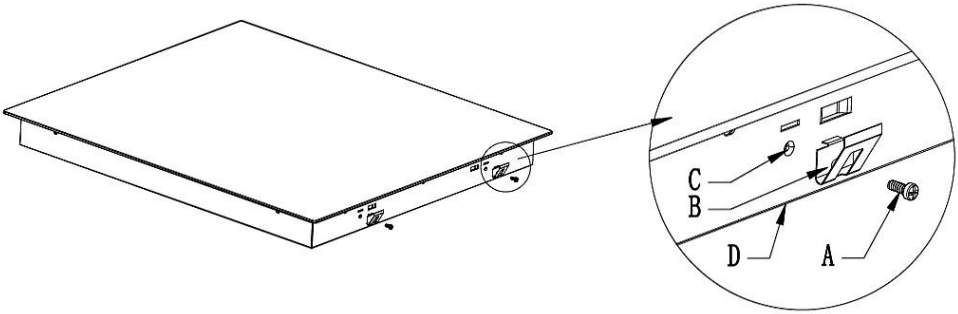
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les pattes de fixation

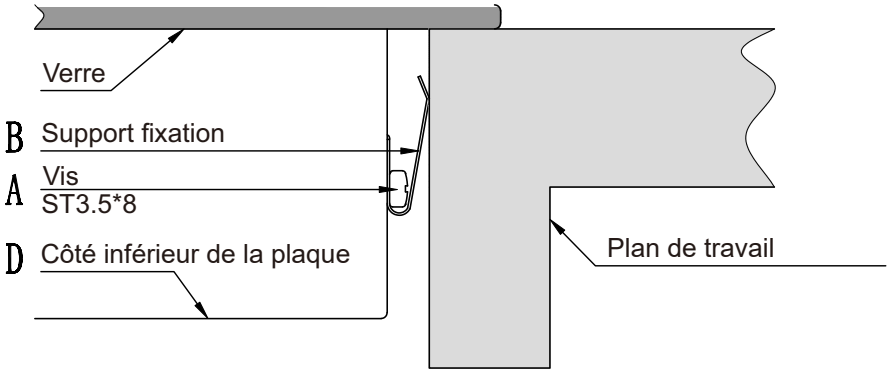
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

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



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



Mises en garde

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

réfrigérateur, congélateur, lave-linge ou un sèche-linge, car l'humidité peut endommager l'électronique de la plaque de cuisson.

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

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

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation

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

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

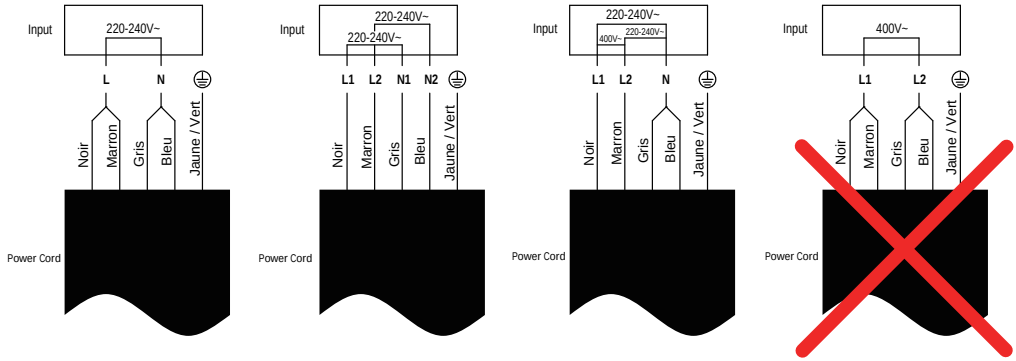
1. le système de câblage intérieur est adapté pour la puissance absorbée par la plaque de cuisson.
2. la tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique
3. les sections de câble d'alimentation électrique peuvent résister à la charge spécifiée sur la plaque signalétique.

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

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

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

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



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

Mise au rebut : Ne pas jeter cet appareil dans les ordures ménagères. La collecte de tels déchets se fait séparément car un traitement spécial est nécessaire.	Cet appareil est étiqueté en conformité avec la directive européenne 2002/96/CE 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		SFI603S/1	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	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

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 ;
(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 constructeur.

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

SCHNEIDER

Importé par:SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE