

SCHNEIDER



TABLE INDUCTION UN FOYER SCIH81B

Manuel d'instructions

Lire attentivement la notice avant toute utilisation.

Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2014/35/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2014/30/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Quand vous utilisez un appareil électrique, respectez systématiquement un certain nombre de consignes de sécurité élémentaires.

1. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle des prises de courant de votre domicile.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales, sensorielles réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a expliqué comment utiliser l'appareil ou les surveille pendant l'utilisation.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé, s'il a subi une chute, ou si le câble et la prise

mâle sont endommagés. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de réparation ou une personne de qualification similaire.

5. N'utilisez pas cet appareil pour un autre usage que celui décrit dans le mode d'emploi.
6. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
7. L'appareil ne doit pas être mis dans l'eau ni dans tout autre liquide.
8. N'essayez pas de déplacer l'appareil pendant qu'il est allumé.
9. Veillez à ce que les branchements électriques n'entrent jamais en contact avec l'eau. Si les branchements venaient à être mouillés, débranchez immédiatement l'appareil et séchez-le complètement avant de le réutiliser.
10. Débranchez la table de cuisson quand vous avez fini de l'utiliser et avant toute manipulation de nettoyage ou d'entretien.

11. Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistant à la chaleur.
12. Faites en sorte qu'il y ait toujours une aération suffisante autour de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
13. Veillez à ce que les orifices d'entrée et de sortie d'air ne soient jamais obstrués. La table de cuisson doit être installée à au moins 10 cm du mur lorsqu'elle chauffe.
14. Cet appareil est exclusivement conçu pour une utilisation dans un environnement domestique, ne l'utilisez pas en plein air.
15. Ne placez pas d'objets métalliques (couteaux, fourchettes, cuillères, couvercles) sur la plaque: ils risqueraient de devenir brûlants.
16. Ne faites pas chauffer un ustensile vide sur la plaque, cela peut être dangereux ou causer des dysfonctionnements.
17. Ne touchez pas la plaque tant que l'appareil fonctionne, vous risqueriez de vous brûler.

18. Ne laissez pas un enfant utiliser la plaque tout seul, il risquerait des brûlures ou autres dangers.
19. Ne mettez pas de papier, un chiffon ni quelque autre objet sous l'ustensile pour le réchauffer, cela pourrait provoquer un incendie.
20. Ne placez pas l'appareil sur un chiffon ou un tapis: cela bloquerait les ouvertures d'aération.
21. Évitez tout choc contre la surface de l'appareil; si la surface venait à être fissurée, éteignez et débranchez immédiatement l'appareil puis contactez notre service clients.
22. Ne mettez aucun objet en métal sur l'appareil pendant qu'il fonctionne.
23. ATTENTION : Surfaces brûlantes
24. Ne pas toucher à mains nues

Description de votre produit

A



B

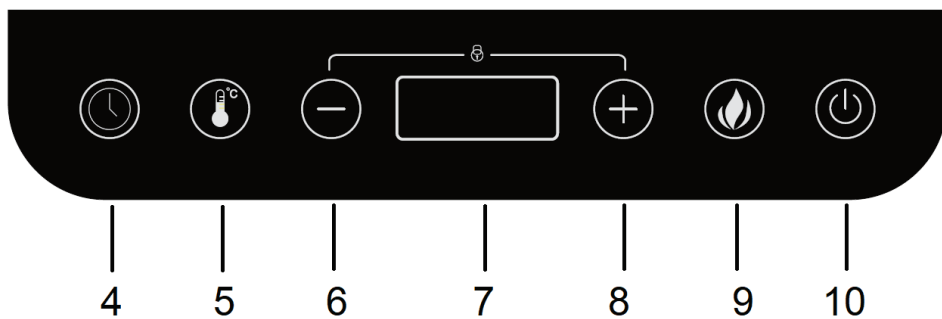


Figure A :

- ① Plaque de céramique
- ② Panneau de commande
- ③ Affichage LED

Figure B :

- ④ Bouton TIMER
- ⑤ Bouton TEMP
- ⑥ Bouton "-"
- ⑦ Fenêtre d'affichage
- ⑧ Bouton "+"
- ⑨ Bouton d'alimentation
- ⑩ Bouton marche/arrêt

Fonction

À la différence des plaques de cuisson standard qui chauffent elles-mêmes, dans le cas d'une plaque à induction, la chaleur est générée à la base de l'ustensile de cuisine. La plaque elle-même ne chauffe pas : elle devient chaude du fait de la chaleur de l'ustensile posé sur elle et qui est réfléchié vers la plaque (chauffage inversé).

Ce phénomène est rendu possible par un champ énergétique qui génère de la chaleur dans les matériaux magnétiques uniquement, par exemple dans les ustensiles en fer. Dans les autres matériaux, par exemple la porcelaine, le verre ou la céramique, aucune chaleur ne peut être générée par champ magnétique.



AVERTISSEMENT: Après la cuisson, lorsque vous éteignez cet appareil, l'affichage LED affichera le signal "-H-", ce qui signifie que la zone de cuisson est encore très chaude, ne touchez pas la surface de la zone de cuisson. Lorsque la température baisse à une température de sécurité inférieure à 50°C, l'affichage à LED le fait passer au signal "OFF".

Fonctionnement

Le plaque ont 10 réglages de puissance :

Réglage de puissance de la plaque en watts	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000
--	-----	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Le plaque ont 10 réglages de température :

Réglages de température en °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240
-------------------------------	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

MINUTERIE - Le temps de fonctionnement par défaut de "0" s'affiche sur **L'ÉCRAN LED**.

Réglez la minuterie à l'aide des touches "+" et "-" (de 0 à 180 minutes). Chaque pression sur + ou sur - augmente ou diminue le temps de cuisson de 10 minutes.

TEMP - Vous avez le choix entre 10 températures (60°C-240°C) ; la température se règle au moyen des touches "+" et "-".

HAUT (+) - Augmenter la puissance, la température ou le temps de fonctionnement.

BAS (-) -Diminuer la puissance, la température ou le temps de fonctionnement.

VERROUILLAGE - Appuyez en même temps sur "+" et "-" pour activer la fonction de verrouillage de sécurité ; **L'ÉCRAN LED** indique "LOC" et un bip sonore retentit. Tous les autres boutons deviennent inopérants. Pour déverrouiller l'appareil, faites de nouveau un appui long sur "-" et "+".

ON/OFF - Allumer et éteindre la table de cuisson.

ÉCRAN LED - s'illumine pour indiquer la fonction choisie.

PUISSANCE - Réglable de 200 W à 2000 W à l'aide des boutons "+" et "-".

Ustensiles adéquats

Utilisez exclusivement des ustensiles compatibles avec la cuisson par induction :

1. Les ustensiles adéquats sont par exemple les poêles et les casseroles dont la base est en acier ou en fonte. De tels ustensiles sont généralement identifiables aux inscriptions figurant dessus ; sinon, vous pouvez également vérifier si un aimant adhère à la base de l'ustensile.
2. Les ustensiles non compatibles sont ceux fabriqués dans tous les métaux non magnétiques, comme par exemple l'aluminium, le cuivre, l'innox, et naturellement dans tous les matériaux non métalliques comme la porcelaine, verre, la céramique, le plastique etc.

Si un ustensile non compatible est placé sur l'une de plaque, le message d'erreur "E0" s'affiche à l'écran correspondant (7).

3. Les bases fines conviennent mieux pour une cuisson par induction que les bases épaisses multicouches : les ustensiles à base trop épaisse ne permettent pas de réaction très rapide aux changements de réglage (préchauffage rapide, grillage rapide et contrôlable).

Utilisez exclusivement des ustensiles qui conviennent à la taille de plaque. Cette condition est indispensable au bon fonctionnement des plaques. Évitez les ustensiles à base irrégulière : la base doit reposer bien à plat sur la plaque.

Afin d'optimiser l'effet du champ énergétique, utilisez impérativement des ustensiles dont le diamètre est compris entre 16 et 26 cm.

Sélection des ustensiles

Pour un meilleur résultat, il est essentiel d'utiliser un type de poêle/casserole adéquat.

- N'essayez pas d'utiliser un autre type de casserole (notamment une marmite à capteur de pression.)



Bouilloire
en inox



Poêle en
fer



Marmite en inox
magnétique



Casserole en
fer inoxydable
magnétique




Poêle en
fer

Les ustensiles utilisés sur la plaque doivent remplir les conditions suivantes.

- La poêle/casserole doit convenir pour la cuisson par induction.
- Si vous avez acheté vous même la poêle/casserole, essayez-la au préalable afin de repérer les éventuels défauts.
- La poêle/casserole doit avoir un fond plat et un couvercle avec un trou de vapeur.

Ne laissez pas les liquides chauffer jusqu'à évaporation complète. Cela pourrait provoquer des dégâts irréremédiables (bris, fusion, marques) qui affecteraient la plaque en céramique.

Le diamètre des poêles/casseroles utilisées sur la plaque à induction doit être le suivant: 16 cm à 26cm.

Les ustensiles qui conviennent le mieux sont les suivants	Les ustensiles qui ne conviennent pas sont les suivants
<ul style="list-style-type: none">• Acier inoxydable avec base ou intérieur en fer	<ul style="list-style-type: none">• Céramique
<ul style="list-style-type: none">• Fonte	<ul style="list-style-type: none">• Verre thermorésistant
<ul style="list-style-type: none">• Métaux ferreux (magnétiques)	<ul style="list-style-type: none">• Poterie
<ul style="list-style-type: none">• Poêle/casserole compatible avec la cuisson par induction 	<ul style="list-style-type: none">• Cuivre/aluminium
	<ul style="list-style-type: none">• Avec des pieds
	<ul style="list-style-type: none">• Fond bombé
	<ul style="list-style-type: none">• Diamètre du fond inférieur à 16 cm

Entretien et maintenance quotidiens

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer, et attendez que la surface ait refroidi.
2. Plaque en verre, panneau et boîtier:
 1. Chiffon mou pour les petites saletés.
 2. Pour les grosses salissures et taches de graisses: chiffon propre imbibé de détergent neutre.
3. Avec le ventilateur allumé, la poussière et les saletés peuvent s'accumuler dans les ouvertures d'aération; nettoyez-les régulièrement avec une brosse ou un coton-tige.
4. Ne nettoyez en aucun cas l'appareil directement avec de l'eau, cela l'endommagerait.
5. Assurez-vous que la prise mâle de la plaque est correctement insérée dans la prise de courant, pour des raisons de sécurité.
6. Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble pendant qu'il fonctionne. Appuyez d'abord sur le bouton marche/arrêt, puis débranchez l'appareil; il durera plus longtemps.

7. Une fois l'appareil éteint, le ventilateur continue de fonctionner pendant quelques instants pour refroidir la plaque; attendez de préférence l'arrêt complet du ventilateur pour débrancher l'appareil.
8. Débranchez le câble et rangez-le si vous avez l'intention de le laisser inutilisé pendant longtemps.

Attention: Évitez de faire glisser sur la plaque les ustensiles à fond en cuivre ou en aluminium; vous risqueriez de rayer la surface. De telles rayures doivent être enlevées **immédiatement** dès que la plaque a refroidi, à l'aide de la crème de nettoyage prévue à cet effet. Si ces rayures ne sont pas enlevées avant l'utilisation suivante de la plaque, elles peuvent devenir indélébiles.

Les ustensiles (en fonte, métal, verre ou céramique) à fond rugueux peuvent laisser des traces ou des rayures sur la surface de la plaque. **Évitez de faire glisser des ustensiles en verre ou en métal** sur la plaque. **N'utilisez pas** la plaque comme planche à découper ou comme plan de cuisine. **N'essayez pas** de faire cuire des aliments à même la plaque sans ustensile. **Ne faites pas** tomber des objets durs ou lourds sur la surface en verre, cela pourrait la fissurer voire la casser.

Codes d'erreur

Si la table de cuisson à induction rencontre un problème, l'un des codes d'erreur suivants est susceptible de s'afficher sur L'ÉCRAN LED

Codes d'erreur	Cause possible	Solutions
E0	Il n'y a aucun ustensile sur la plaque Cet ustensile ne convient pas pour une cuisson par induction	Placez un ustensile compatible sur la plaque
E2	Le capteur de température situé en dessous de la plaque est défectueux ou court-circuité	Débranchez l'appareil et appelez le service après-vente.
E3	La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop élevée (>270 V)	Assurez-vous que la prise de courant sur laquelle l'appareil doit être branché est correctement installée et a les spécifications électriques suivantes : 220-240 V, 50-60 hz
E4	La tension d'alimentation de la table de cuisson est trop faible (<150 V)	Assurez-vous que la prise de courant sur laquelle l'appareil doit être branché est correctement installée et a les spécifications électriques suivantes : 220-240 V, 50-60 hz
E5 ou E6	Surchauffe de la table de cuisson	Débranchez la table de cuisson et laissez-la refroidir. Si le problème persiste, prenez contact avec le service après-vente en précisant le code d'erreur.

Caractéristiques techniques

Tension / Fréquence : 220-240V ~ 50/60Hz

Minuterie : 180 min avec affichage digital

Arrêt automatique et protection anti-surchauffe

Dimensions surface de verre: 29 x 37 (cm)

Puissance : 2000W

Informations sur les plaques de cuisson électriques domestiques d'après la Norme Européenne 66/2014/UE

	Symbole	Valeur	unité
Identification du modèle	SCIH81B		
Type de plaque chauffante	Induction		
Nombre de foyers et/ou de zones de cuisson		1	
Technologie de chauffe (Foyers de cuisson et zones de cuisson à induction, zones de cuisson radiantes, plaques pleines)		Cuisson à induction	
Pour les foyers ou les zones de cuisson circulaires : Diamètre de la surface utile par zone de cuisson chauffée électriquement, arrondi à 5 mm	∅	20	cm
Pour les foyers ou les zones de cuisson non circulaires : Longueur et largeur de la surface utile par foyer ou zone de cuisson chauffé électriquement, arrondi à 5 mm	L l	N/A	
Consommation énergétique par foyer ou zone de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	183,7	Wh/kg
Consommation énergétique par plaque calculée par kg	EC Plaque électrique	183,7	Wh/kg

MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne citée ci-dessus afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement

nement

Les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchettes) et les distributeurs.

Cet appareil ne doit pas être jeté sur la voie publique. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

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.



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

SCHNEIDER

Importé par: ADMEA
12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

FR-16