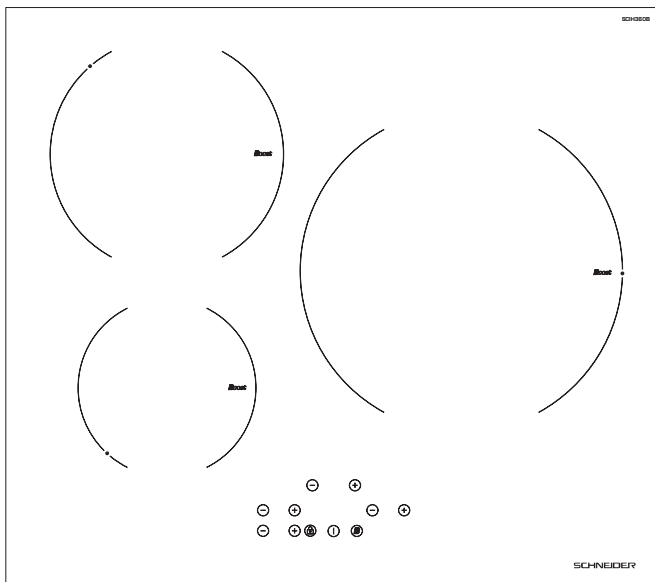


# SCHNEIDER

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



## SCIH360B

**Manuel d'instructions**

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

**Bedienungsanleitung**

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

**Handleiding**

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

**Manual de instrucciones**

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

**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.

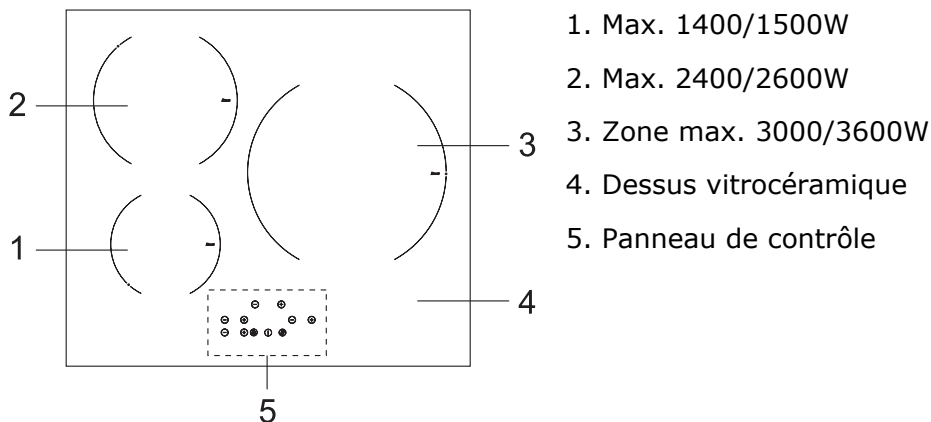
## **Danger : Surface chaude**

- 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.

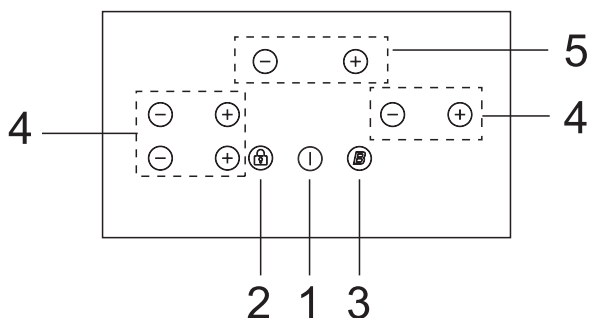
- Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures.

## Présentation du produit

### Vue de dessus



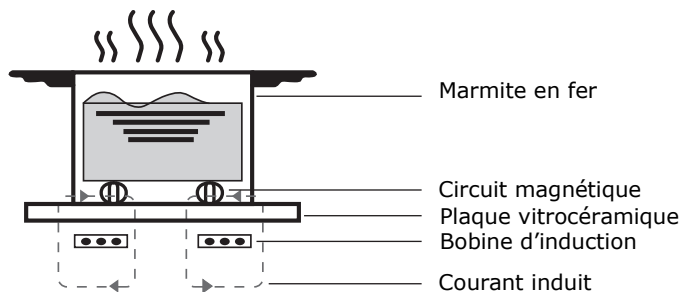
### Panneau de contrôle



1. Touche marche/arrêt
2. Verrouillage du bandeau de commande
3. (Dés)Activation du Booster
4. Réglage de la puissance
5. Réglage de la minuterie

# 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.

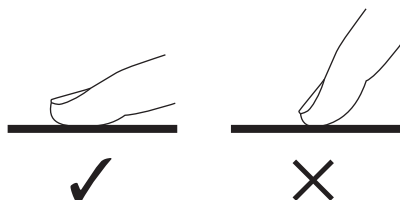


## Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- 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

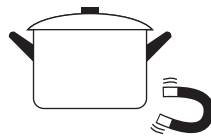
S'il est attiré, la casserole convient pour l'induction.

• Si vous n'avez pas d'aimant :

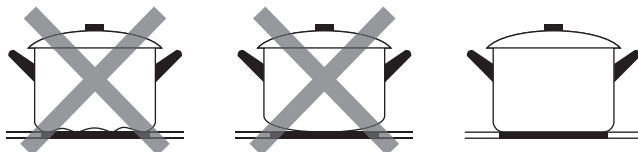
1. Mettez un peu d'eau dans la casserole.

2. Si  ne clignote pas sur le bandeau de commande et que l'eau chauffe, la casserole est appropriée.

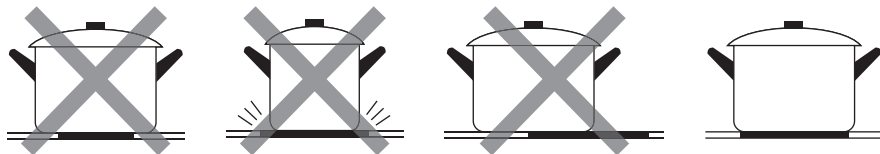
• Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



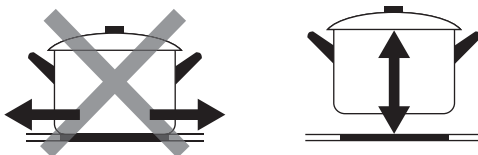
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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 : 160 mm

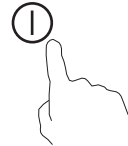
Foyer 3 : 180 mm

## Utiliser votre plaque de cuisson à induction

### Pour commencer la cuisson

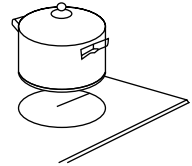
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

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.

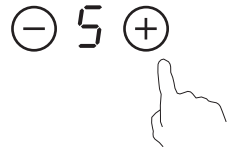


2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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



3. Réglez la puissance souhaitée en appuyant sur la touche "-" ou "+".



• Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment pendant la cuisson.

## 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.

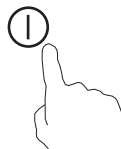
La table de cuisson ne chauffera pas tant qu'une casserole appropriée est détectée sur la zone de cuisson.  
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

### Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler l'affichage jusqu'à "0" ou en touchant simultanément les commandes "-" et "+".  
Assurez-vous que l'écran affiche "0".



2. Éteignez toute la table de cuisson en touchant la commande marche/arrêt.



3. Faites attention aux surfaces chaudes :

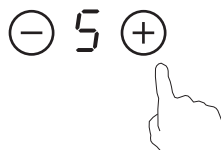
La lettre "**H**" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaît lorsque la surface a refroidi à une température sûre. Il peut également être utilisé comme une fonction d'économie d'énergie si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque de cuisson qui est encore chaude.



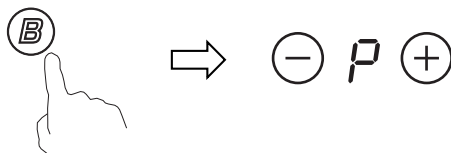
# Utilisation du Booster

## ➤ Utilisation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone de chauffage en touchant la commande "-" ou "+".

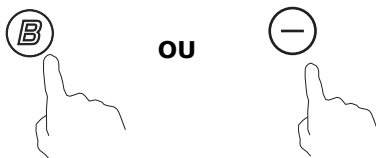


2. En appuyant sur la touche Booster, l'indicateur de zone affiche "P" et la puissance atteint le maximum.

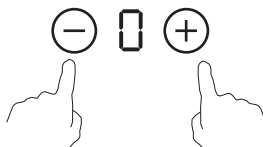


## ➤ Annuler la fonction Boost

1. En touchant la commande "Boost" ou la touche "-", vous annulez la fonction Boost, puis la zone de cuisson revient à son réglage initial.



2. Touchez simultanément les commandes "-" et "+". La zone de cuisson s'éteint et la fonction boost s'annule automatiquement.



- Cette fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
- La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
- Si le réglage initial de la chaleur est égal à 0, il revient à 9 après 5 minutes.





## Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter toute utilisation involontaire (par exemple, les enfants qui allument accidentellement les zones de cuisson).
- Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes, à l'exception de la commande marche/arrêt, sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Touchez la commande de verrouillage	L'indicateur de la minuterie affiche " Lo ".
Pour déverrouiller les commandes	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un moment.	



Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande marche/arrêt , vous pouvez toujours éteindre la table de cuisson à induction avec la commande marche/arrêt  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

## Utilisation de la minuterie

a) Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur indépendant. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson à la fin du temps programmé.

b) Vous pouvez le régler pour qu'il éteigne une ou plusieurs zones de cuisson à la fin du temps programmé.

La durée maximale de la minuterie est de 99 minutes.

### ❖ Utilisation de la minuterie comme minuteur indépendant (Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson )

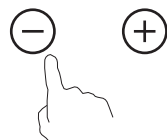
Assurez-vous que la table de cuisson soit allumée.

**Remarque:** pour pouvoir utiliser le minuteur indépendant, il faut qu'au moins une zone soit active.



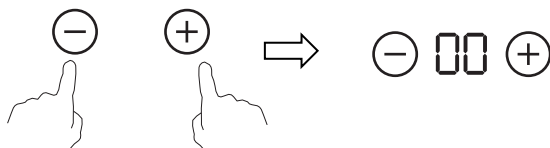
Appuyez sur la touche Minuterie. L'affichage correspondante indique "10" en clignotant.

Réglez l'heure en appuyant sur les touches "-" ou "+" de la minuterie.



**Conseil:** Appuyez une seule fois sur la touche "-" ou "+" de la minuterie une fois pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

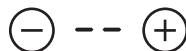
En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée, et "00" s'affiche.



Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



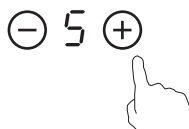
Lorsque le compte à rebours est terminé, la table de cuisson émet un signal sonore pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche "--".



### ❖ Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

#### ➤ Régler une zone:

Touchez le "-" ou le "+" de la zone de cuisson correspondante pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



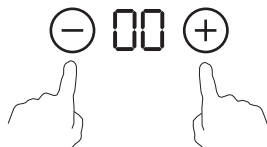
Réglez la durée en appuyant sur les touches de la minuterie.



**Conseil:** Appuyez une seule fois sur la touche "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter d'une minute. Touchez et maintenez la commande "-" ou "+" de la minuterie pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.



En appuyant simultanément sur les touches "-" et "+", la minuterie est annulée et "00" s'affiche à l'écran.



Lorsque l'heure est réglée, le compte à rebours commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et l'indicateur de la minuterie clignote pendant 5 secondes.

**REMARQUE:** Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allume pour indiquer que la zone est sélectionnée.



Lorsque la minuterie de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement.



Les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si elles ont été allumées précédemment.

### ➤ Définir plus d'une zone:

Lorsque vous réglez le minuteur pour plusieurs zones de cuisson, le point représentant les décimaux est allumé. La durée la plus courte est affichée sur l'écran de la minuterie. Le point de décimal de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 15 minutes)



(réglé sur 45 minutes)



(affichage minuteur)

Lorsque le compte à rebours du premier foyer a expiré, la zone s'éteint. Ensuite, la deuxième durée la plus courte est affichée sur l'écran de la minuterie. Le point de décimal de la zone correspondante clignote.



(réglé sur 30 minutes)

## 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.

## Consignes pour la 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.

## **Réglage des puissances**

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.

<b>Réglage des puissances</b>	<b>Convient à</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• réchauffer de petites quantités d'aliments délicats</li><li>• faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement</li><li>• mijotage doux</li><li>• réchauffement lent</li></ul>

3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réchauffage</li> <li>• mijotage rapide</li> <li>• cuisson du riz</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• crêpes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• faire sauter</li> <li>• cuisson des pâtes</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sautés</li> <li>• saisir</li> <li>• porter la soupe à ébullition</li> <li>• bouillir de l'eau</li> </ul>

## Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
<p>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)</p> <p>Les débordements, les déversements de fondant, et sucres chauds sur le verre)</p>	<p><b>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</b></p> <p>2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!)</p> <p>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout.</p> <p>Rallumez la plaque de cuisson. Retirez-les salissures immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Les éponges à récurer, certaines lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez</li> </ul>

	<p>lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson.</li> <li>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.</li> <li>3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4« les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus</li> </ol>	<p>toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne laissez jamais de résidus de nettoyage sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
Les débordements sur	1. Coupez	• La plaque de cuisson



<p>les commandes tactiles</p>	<p>l'alimentation de la plaque de cuisson.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Absorbent le déversement.</li> <li>3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide.</li> <li>4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier.</li> <li>5. Rallumez la plaque de cuisson.</li> </ol>	<p>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.</p>
-------------------------------	---	---

## Trucs et astuces

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
<p>La plaque à induction ne peut pas être allumée.</p>	<p>Pas d'alimentation électrique.</p>	<p>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.</p>

<p>Les touches de commandes ne répondent pas.</p>	<p>Les commandes sont verrouillées.</p>	<p>Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.</p>
<p>Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.</p>	<p>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.</p>	<p>Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.</p>
<p>Le verre est rayé.</p>	<p>Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.</p>	<p>Utilisez des batteries de cuisine avec des bases plane et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».</p>
<p>Certaines casseroles font des bruits de crépitements ou des cliquetis.</p>	<p>Ceci peut être causé par la construction de vos ustensiles de cuisine (couches de différents métaux vibrant différemment).</p>	<p>Ceci est normal pour les ustensiles de cuisine et n'indique pas un défaut.</p>

<p>La plaque à induction fait un faible bruit de bourdonnement lorsqu'elle est utilisée à un réglage de température élevée.</p>	<p>Ceci est causé par la technologie de cuisson par induction.</p>	<p>Ceci est normal, mais le bruit devrait se calmer ou disparaître complètement quand vous diminuez le réglage de la chaleur.</p>
<p>Bruit de ventilateur venant de la plaque à induction.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Les casseroles ne chauffent pas et s'affiche à l'écran.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

<p>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)</p>	<p>Défaut technique.</p>	<p>Veillez 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.</p>
--	--------------------------	---

## Anomalies et codes d'erreurs

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

<b>Problème</b>	<b>Causes possibles</b>	<b>Ce qu'il faut faire</b>
E1	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - circuit ouvert.	Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque céramique.
E2	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique - court-circuit.	
Eb	Défaillance du capteur de température de la plaque céramique	
E3	Température élevée du capteur à plaque céramique.	Attendez que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. Appuyez sur la touche "MARCHE/ARRÊT" pour redémarrer l'appareil.
E4	Défaillance du capteur de température de l'IGBT-- circuit ouvert.	Remplacez la carte d'alimentation.

E5	Capteur de température de l'IGBT défaillant - court-circuit	Attendez que la température de l'IGBT revienne à la normale. Appuyez sur le bouton "ON/OFF" pour redémarrer l'unité. Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement ; Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
E6	Température élevée de l'IGBT.	
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Veuillez vérifier si l'alimentation électrique est normale. Mettez sous tension après que l'alimentation électrique soit normale.
E8	La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale.	
U1	Erreur de communication.	Réinsérez la connexion entre le tableau d'affichage et le tableau d'alimentation. Remplacez le tableau d'alimentation ou le tableau d'affichage.

## Spécification technique

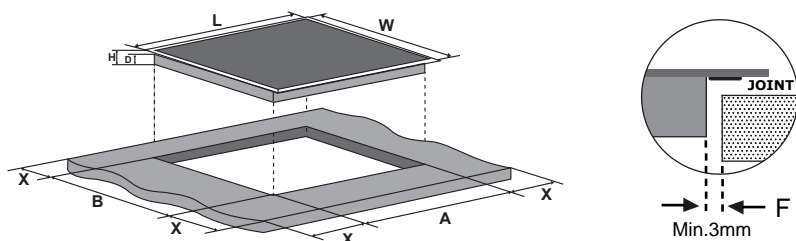
Plaque de cuisson	SCIH360B
Zones de cuisson	3 zones
Tension d'alimentation	220-240V~,380-415V 3N~
Puissance électrique installée	7400W
Dimensions L x l x H(mm)	590X520X62
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. Parce que nous nous efforçons continuellement d'améliorer nos produits, nous pouvons modifier les spécifications et les conceptions sans préavis.

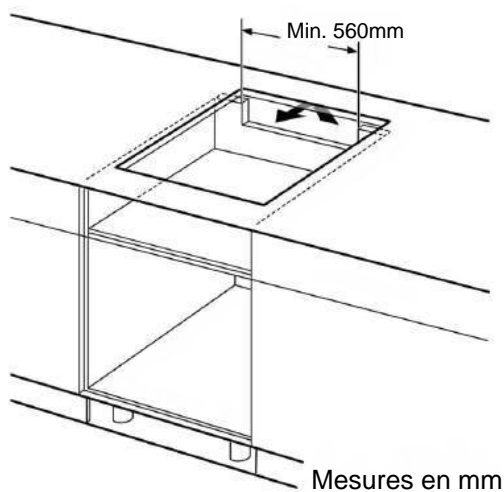
# Installation

## 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:

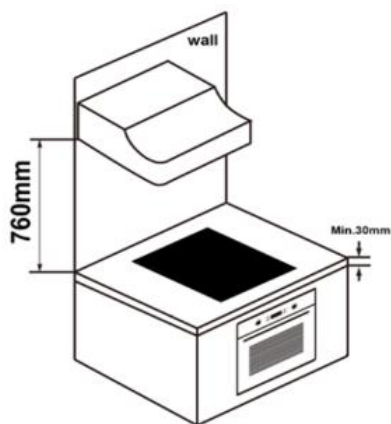
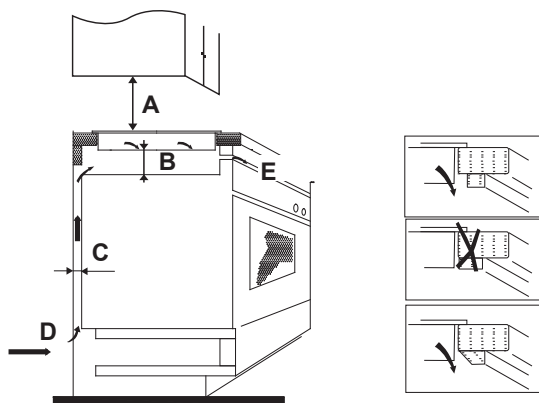


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini





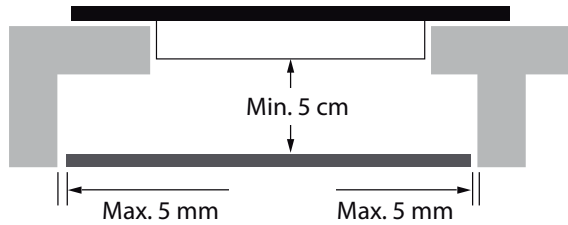
**Remarque:** la distance de sécurité entre la plaque et le meuble au-dessus de la plaque de cuisson doit être au moins de 760 mm.



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

### **AVERTISSEMENT : Assurer une ventilation adéquate**

Assurez-vous que la table de cuisson à induction est bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne sont pas bloquées. Afin d'éviter tout contact accidentel avec le fond surchauffé de la table de cuisson, ou tout risque d'électrocution pendant le travail, il est nécessaire de placer un insert en bois, fixé par des vis, à une distance minimale de 50 mm du fond de la table de cuisson. Suivez les instructions ci-dessous.



Des trous de ventilation se trouvent à l'extérieur de la table de cuisson. VOUS DEVEZ vous assurer que ces trous ne sont pas bloqués par le plan de travail lorsque vous mettez la table de cuisson en place.

Veillez à ce que les colles utilisées pour fixer les parties en plastique ou en bois au meuble résistent à des températures supérieures à 150°C, afin d'éviter le décollement du lambris.

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

- La surface de travail est carrée et de niveau, et aucun élément structurel n'interfère avec les exigences d'espace.
- Le plan de travail est fabriqué dans un matériau résistant à la chaleur et isolé.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, ce dernier est équipé d'un ventilateur de refroidissement intégré.
- L'installation est conforme à toutes les exigences de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- Un sectionneur approprié permettant une déconnexion totale du réseau électrique est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné de manière à respecter les règles et réglementations locales en matière de câblage.
- Le sectionneur doit être d'un type approuvé et fournir une séparation de contact à lame d'air de 3 mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs actifs [phase] si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- Le sectionneur sera facilement accessible au client lorsque la table de cuisson sera installée.
- En cas de doute sur l'installation, consultez les autorités et les règlements locaux en matière de construction.
- Utilisez des revêtements résistants à la chaleur et faciles à nettoyer (tels que des carreaux de céramique) pour les surfaces murales entourant la table de cuisson.

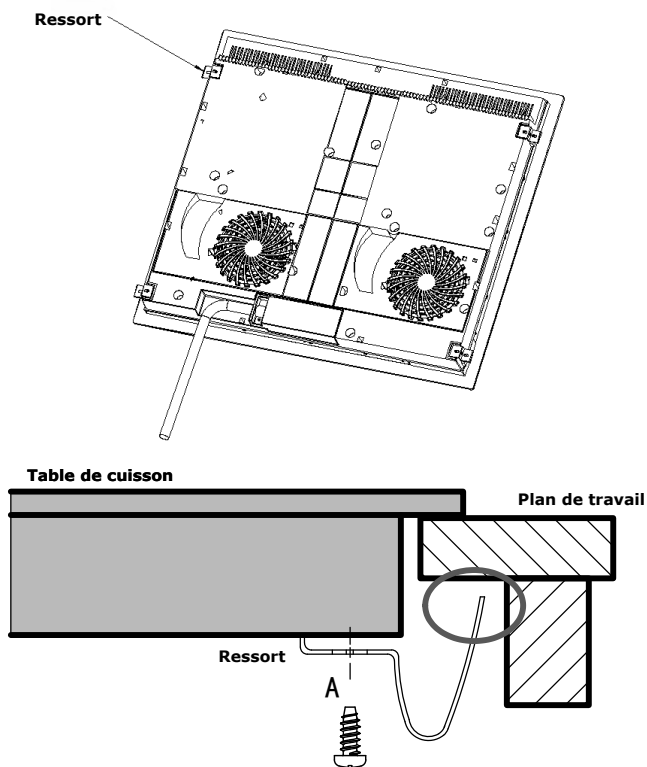


## Après avoir installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

- Le câble d'alimentation électrique n'est pas accessible par les portes de placard ou les tiroirs.
- L'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire circule suffisamment vers la base de la table de cuisson.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'une armoire, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la table de cuisson.
- L'interrupteur d'isolement est facilement accessible par le client.

## Réglage des ressorts

Après l'installation, fixez la table de cuisson sur le plan de travail en vissant 4 ressorts sur la partie inférieure de la table (voir photo). Ajustez la position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail.





En aucun cas, les supports ne doivent toucher les surfaces intérieures du plan de travail après l'installation (voir photo).

## Précautions à prendre

1. La plaque à induction doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre service. Veuillez ne jamais effectuer l'opération par vous-même.
2. La plaque de cuisson ne sera pas installée directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge, car l'humidité pourrait endommager l'électronique de la plaque.
3. La plaque de cuisson à induction sera installée de manière à assurer un meilleur rayonnement de la chaleur afin de renforcer sa fiabilité.
4. La paroi et la zone de chauffage induit au-dessus de la surface de la table doivent résister à la chaleur.
5. Pour éviter tout dommage, la couche sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
6. L'utilisation d'un nettoyeur à vapeur est interdit.

## Raccordement de la table de cuisson au réseau électrique

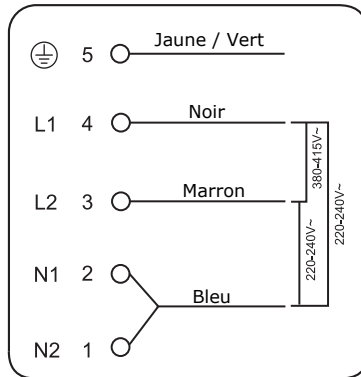
Cette table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique uniquement par un persol qualifié. Avant de raccorder la table de cuisson au réseau électrique, vérifiez que:

1. Le système de câblage domestique est adapté à la puissance consommée par la table de cuisson.
2. La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique.
3. Les sections de câble d'alimentation peuvent supporter la charge indiquée sur la plaque signalétique.

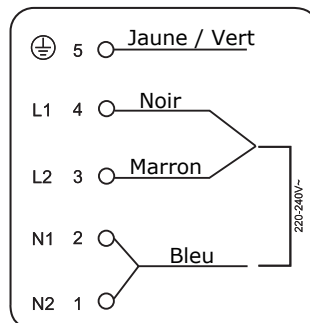
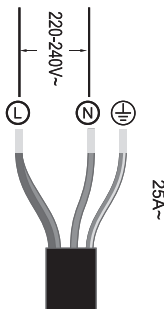
Pour raccorder la table de cuisson au réseau électrique, n'utilisez pas d'adaptateurs, de réducteurs ou de dispositifs de dérivation, car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie. Le câble d'alimentation ne doit pas toucher de parties chaudes et doit être placé de manière à ce que sa température ne dépasse en aucun point 75°C.



Vérifiez auprès d'un électricien si le système de câblage domestique est adapté sans modification. Toute modification ne doit être effectuée que par un électricien qualifié.



Si le nombre total d'unités de chauffage de l'appareil que vous choisissez n'est pas inférieur à 4, l'appareil peut être raccordé directement au réseau par un raccordement électrique monophasé, comme indiqué ci-dessous.



- Si le câble est endommagé ou s'il doit être remplacé, l'opération doit être effectuée par le service après-vente avec des outils spécifiques pour éviter tout accident.
- Si l'appareil est raccordé directement au réseau électrique, il faut installer un disjoncteur omnipolaire avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le raccordement électrique est correct et qu'il est conforme aux normes de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et remplacé uniquement par des techniciens autorisés.



La surface inférieure et le cordon d'alimentation de la table de cuisson ne sont pas accessibles après l'installation.



**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/UE 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		SCIH360B	
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 : 16 Zone 2 : 21 Zone 3 : 29	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 : 177.3 Zone 2 : 186.4 Zone 3 : 179.2	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	181.0	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 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. Pour obtenir les informations sur les produits ou le commandant des pièces détaillées, veuillez appeler le 01 61 44 02 70 et choisir l'option appropriée.

### Pièces détachées et accessoires

Les pièces détachées et accessoires pour votre appareil sont disponibles sur notre site dédié [www.expercare.fr](http://www.expercare.fr) Lorsque vous commandez des pièces, merci d'indiquer le modèle de votre appareil.



**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 Stromschlag 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**

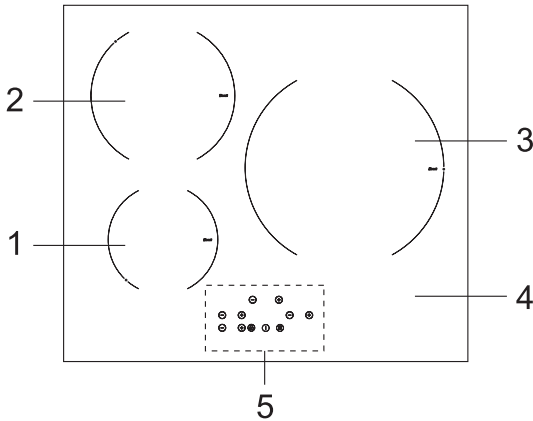
- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsnormen
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht 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.

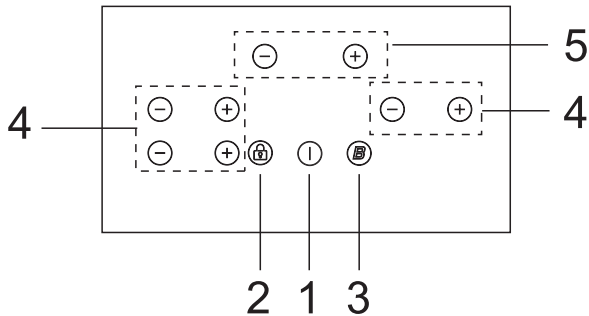
# Produktpräsentation

## Ansicht von oben



1. Max. 1400/1500W
2. Max. 2400/2600W
3. Max. Zone 3000/3600W
4. Keramische Platte
5. Bedienfeld

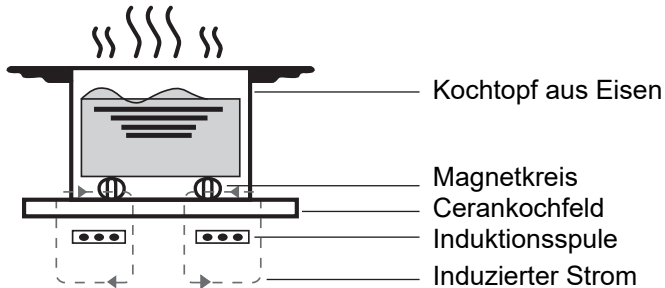
## Bedienfeld



1. Ein/Aus-Taste
2. Bedienfeldsperre
3. Booster-(De-)Aktivierung
4. Einstellung der Leistung
5. Einstellung des Timers

## 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.

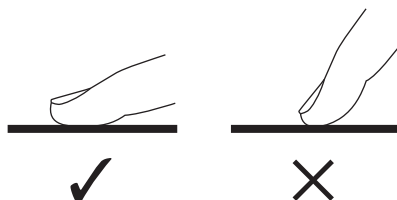


## Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld verwenden

- 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.

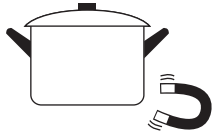
• Mit dem Magnettest können Sie prüfen, ob Ihr Behälter geeignet ist. Bewegen Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Bei Anziehung ist die Pfanne für Induktion geeignet.

• Wenn Sie keinen Magneten haben:

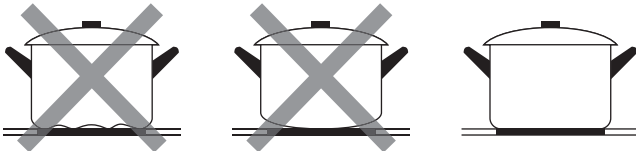
1. Geben Sie etwas Wasser in den Topf.

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.

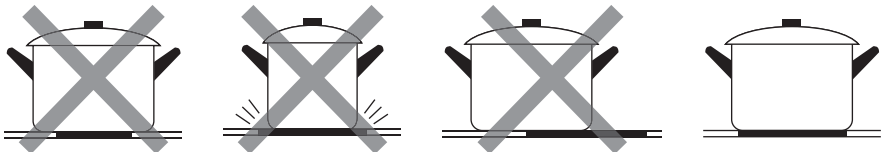


Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder einem gewölbten Boden.

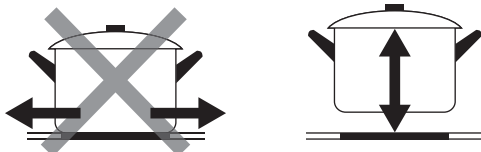


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Pfannen mit einem Durchmesser, der größer ist als der Siebdruck des ausgewählten Bereichs. Am effektivsten ist es, einen Topf zu verwenden, der etwas größer als die 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 Mindestdurchmesser haben, um erkannt zu werden. Dieser Mindestdurchmesser 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 Mindestdurchmesser (Boden) der Utensilien beträgt je nach Kochstelle:

Fokus 1: 120 mm

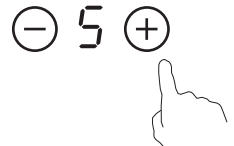
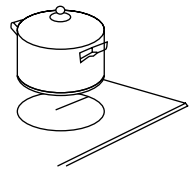
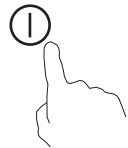
Fokus 2: 160 mm

Fokus 3: 180 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. Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, indem Sie die Taste "-" oder "+" drücken.
  - Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit während des Kochens ändern.



## Wenn blinkt abwechselnd mit der Temperatureinstellung

Dies bedeutet, dass:

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

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

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

## Sobald der Kochvorgang beendet ist

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie auf "0" blättern oder die Tasten "-" und "+" gleichzeitig berühren. Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" anzeigt.



2. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den Ein/Aus-Schalter berühren.



3. Seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen:

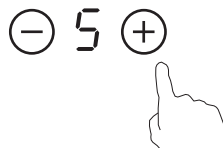
Der Buchstabe "**H**" zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Sie verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Sie kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden, wenn Sie andere Pfannen erwärmen und das noch heiße Kochfeld verwenden möchten.



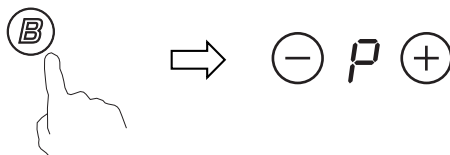
# Verwendung des Boosters

## ➤ Verwendung der Boost-Funktion

1. Wählen Sie die Heizzone, indem Sie den Regler "-" oder "+" berühren.

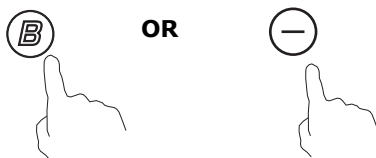


2. Wenn die Booster-Taste gedrückt wird, zeigt die Zonenanzeige "P" an und die Leistung erreicht den Höchstwert.

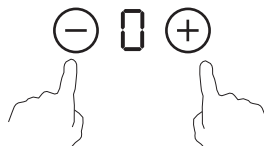


## ➤ Aufheben der Boost-Funktion

1. Durch Berühren des Bedienelements "Boost" oder der Taste "-" wird die Boost-Funktion aufgehoben und die Kochzone auf ihre ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.



2. Berühren Sie die Regler "-" und "+" gleichzeitig. Die Kochzone schaltet sich aus und die Boost-Funktion wird automatisch aufgehoben.





- Diese Funktion kann in jeder Kochzone verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten in ihre ursprüngliche Einstellung zurück.
- Wenn die anfängliche Heizstufe 0 ist, wird sie nach 5 Minuten auf 9 zurückgesetzt.

## Verriegelung der Kontrollen

- Sie können die Bedienelemente sperren, um eine unbeabsichtigte Benutzung zu verhindern (z. B. wenn Kinder versehentlich die Kochzonen einschalten).
- Wenn die Bedienelemente gesperrt sind, sind alle Bedienelemente mit Ausnahme des Ein-/Ausschalters deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente	
Berühren Sie die Schlosssteuerung	Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" an.
So entsperren Sie die Bedienelemente	
Berühren und halten Sie die Sperrensteuerung einen Moment lang.	



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem Ein/Aus-Bedienelement  deaktiviert. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer noch mit dem Ein/Aus-Bedienelement  ausschalten, müssen aber das Kochfeld bei der nächsten Bedienung zuerst entsperren.

## Verwendung des Timers

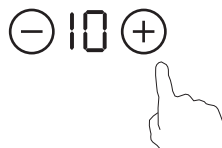
a) Sie können sie als unabhängige Zeitschaltuhr verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer nach Ablauf der programmierten Zeit keine Kochzone aus.

b) Sie können einstellen, dass eine oder mehrere Kochzonen am Ende der programmierten Zeit ausgeschaltet werden. Die maximale Dauer des Timers beträgt 99 Minuten.

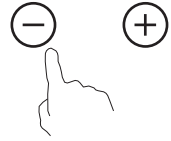
### ❖ Verwendung des Timers als unabhängige Zeitschaltuhr (wenn Sie keine Kochzone auswählen)

Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

**Hinweis:** Um die unabhängige Zeitschaltuhr zu verwenden, muss mindestens eine Zone aktiv sein. Drücken Sie die Taste Timer. Auf der entsprechenden Anzeige blinkt "10".

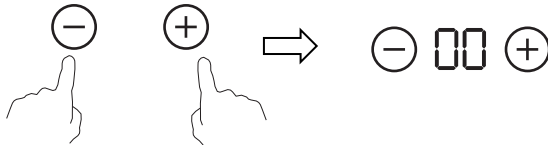


Stellen Sie die Zeit ein, indem Sie die Taste "-" oder "+" auf dem Timer drücken.



**Tipp:** Drücken Sie einmal die Taste "-" oder "+" auf dem Timer, um die Zeit um eine Minute zu verringern oder zu erhöhen. Berühren und halten Sie den Timer "-" oder "+", um die Zeit um 10 Minuten zu verkürzen oder zu verlängern.

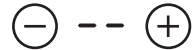
Durch gleichzeitiges Drücken der Tasten "-" und "+" wird der Timer abgebrochen und es wird "00" angezeigt.



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.



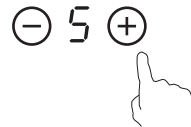
Wenn der Countdown abgelaufen ist, gibt das Kochfeld 30 Sekunden lang einen Signalton ab und die Timeranzeige zeigt "- -" an.



### ❖ **Einstellung des Timers zum Ausschalten einer oder mehrerer Kochstellen**

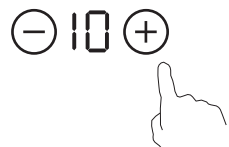
#### ➤ **Legen Sie eine Zone fest:**

Berühren Sie das "-" oder "+" der entsprechenden Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.

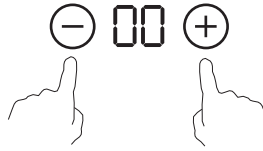


Stellen Sie die Zeit durch Drücken der Timer-Tasten ein.

**Tipp:** Drücken Sie einmal die Taste "-" oder "+" auf dem Timer, um die Zeit um eine Minute zu verringern oder zu erhöhen. Halten Sie die Taste "-" oder "+" auf dem Timer gedrückt, um die Zeit um 10 Minuten zu verringern oder zu erhöhen.



Durch gleichzeitiges Antippen der Tasten "-" und "+" wird der Timer abgebrochen und in der Minutenanzeige erscheint "00".



Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Countdown sofort. Auf dem Display wird die verbleibende Zeit angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.

**HINWEIS:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Zone ausgewählt ist.



Wenn der Kochtimer abläuft, wird die entsprechende Kochzone automatisch ausgeschaltet.



Die anderen Kochzonen sind weiterhin in Betrieb, wenn sie zuvor eingeschaltet waren.

➤ **Definieren Sie mehr als einen Bereich:**

Bei der Einstellung des Timers für mehrere Kochzonen leuchtet der Dezimalpunkt. Die kürzeste Zeit wird auf dem Display des Timers angezeigt. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Zone blinkt.



(eingestellt auf 15 Minuten) (eingestellt auf 45 Minuten) (Timer-Anzeige)

Wenn der Countdown des ersten Feuers abgelaufen ist, wird die Zone ausgeschaltet. Dann wird die zweitkürzeste Zeit auf dem Timer-Display angezeigt. Der Dezimalpunkt der entsprechenden Zone blinkt.



(auf 30 Minuten eingestellt)

## Überhitzungsschutz

Ein eingebauter Temperatursensor kann die Temperatur im Inneren der Induktionsplatte überwachen. Wenn eine zu hohe Temperatur festgestellt wird, stoppt die Induktionsplatte automatisch die Erwärmung.

## Erkennung von kleinen Objekten

Wenn eine Pfanne die falsche Größe hat oder wenn die Pfanne nicht magnetisch ist (z. B. Aluminium) oder andere kleine Gegenstände (z. B. Messer, Gabel, Schlüssel) auf dem Kochfeld liegen, schaltet das Kochfeld automatisch für 1 Minute in den Standby-Modus. Das Gebläse lässt das Induktionskochfeld noch 1 Minute lang im Leerlauf laufen.

## Automatische Abschaltung

Die automatische Abschaltung 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 nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standard-Betriebszeit (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2


Wenn ein Topf entnommen wird, hört der Induktionsherd sofort auf zu kochen und schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.



Personen mit Herzschrittmachern sollten vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt konsultieren.



## 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.

## Leistungseinstellungen

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.

<b>Einstellung von Energie</b>	<b>Geeignet zum</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen kleiner Mengen empfindlicher Lebensmittel</li><li>• Schokolade, Butter und schnell brennende Lebensmittel schmelzen</li><li>• sanftes Köcheln</li><li>• Wärmespeicherung</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• schnell köcheln</li><li>• Reis kochen</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• sprengen</li><li>• Nudelkochen</li></ul>

9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pfannenrühren</li> <li>• Eintreten</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> <li>• Wasser kochen</li> </ul>
---	---

## Wartung und Reinigung

Was?	Wie machst du das?	Wichtig!
<p>Jeden Tag die Schmutz auf dem Glas</p> <p>(Fingerabdrücke, Flecken, Flecken links von der Essen oder überläuft nicht süß im Glas) Spillover, der verschüttet Fondant und Zucker heiß auf dem Glas)</p>	<p><b>1. Schneiden die Stromversorgung der Kochplatte.</b></p> <p>2. Anwenden einer Kochfeldreiniger Kochfeldreiniger solange das Glas noch steht noch heiß (aber nicht heiß!)</p> <p>3. Ausspülen und abwischenmit 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 heißenOberflächen der Kochzone Kochbereich:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Lassen Sie niemals eine Reingerrückstände auf der Oberfläche des</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ausschalten die Stromversorgung des Kochfeld</li> <li>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.</li> <li>3. Entfernen Sie alle Schmutz oder mit einem Papier verschüttet Papier- oder Stoffhandtuch. Stoff.</li> <li>4. Folgen Sie den Schritten 2 bis 4" für alltäglichen Schmutz auf der auf dem Glas" oben. Glas" oben</li> </ol>	<p>Kochen: Das Glas kann sich Flecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Überläufe bei berühren. kontrolliert</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ausschalten die Stromversorgung des Herdplatte.</li> <li>2. Absorbieren Sie die verschütten.</li> <li>3. Wischen Sie die Oberfläche des der Berührung mit einem Tuch.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet sich aus. sich selbst ausschalten und die Steuertasten Steuertasten dürfen nicht Funktion in der Vorhandensein von Flüssigkeit</li> </ul>

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

## Tipps und Tricks

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Was ist zu tun</b>
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.

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

<p>Geräusch von Fan von dem Teller mit Induktion.</p>	<p>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.</p>	<p>Dies ist normal und erfordert keine Aktion. Trennen Sie die Platte nicht vom Netz. Induktionskochen der Steckdose während der Lüfter Dreh dich.</p>
<p>Töpfe und Pfannen nicht erhitzen und erscheint auf der die Anzeige.</p>	<p>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 Induktionskochfeld kann die Pfanne, denn sie ist zu klein für die Kochzone Kochbereich oder nicht zentriert richtig zentriert in der Zone.</p>	<p>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.</p>

<p>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)</p>	<p>Technischer Defekt.</p>	<p>Bitte beachten Sie die die Buchstaben und Zahlen, trennen Sie die Kochstelle Induktion von Steckdose und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.</p>
---	----------------------------	--

## Störungen und Fehlercodes

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?
E1	Temperatursensor der Keramikplatte defekt - offener Stromkreis.	Überprüfen Sie den Anschluss oder tauschen Sie den Temperatursensor der Keramikplatte aus.
E2	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte - Kurzschluss.	
Eb	Ausfall des Temperatursensors der Keramikplatte	
E3	Hohe Temperatur des Keramikplattensensors.	Warten Sie, bis die Temperatur der Keramikplatte wieder normal ist. Drücken Sie die Taste "ON/OFF", um das Gerät neu zu starten.
E4	Ausfall des IGBT-Temperatursensors - offener Stromkreis.	Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine aus.



E5	IGBT-Temperatursensor defekt - Kurzschluss	Warten Sie, bis sich die Temperatur des IGBTs wieder normalisiert hat. Drücken Sie die Taste ON/OFF, um das Gerät neu zu starten. Prüfen Sie, ob der Lüfter ordnungsgemäß funktioniert; Wenn nicht, ersetzen Sie das Gebläse.
E6	Hohe Temperatur des IGBTs.	
E7	La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale.	Bitte prüfen Sie, ob die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie den Strom ein, wenn die Stromversorgung normal ist.
E8	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
U1	Kommunikationsfehler.	Stecken Sie die Verbindung zwischen der Anzeigetafel und der Stromversorgungsplatine wieder ein. Tauschen Sie die Stromversorgungsplatine oder die Anzeigetafel aus.

## Technische Spezifikation

Kochplatte	SCIH360B
Kochzonen	3 Zonen
Versorgungsspannung	220-240V~, 380-415V 3N~
Installierte elektrische Leistung	7400W
Abmessungen L × I × H (mm)	590 X 520 X 62
Einbaumaße A × B (mm)	560 X 490

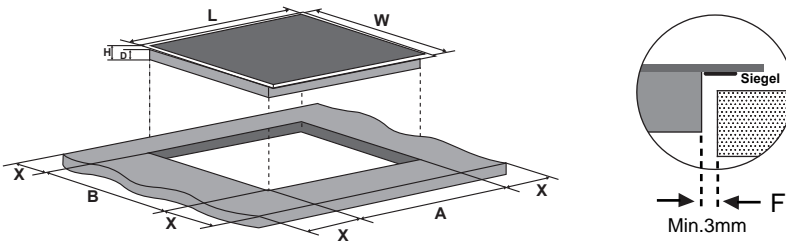
Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig an der Verbesserung unserer Produkte arbeiten, können wir Spezifikationen und Designs ohne Vorankündigung ändern.

# Installation

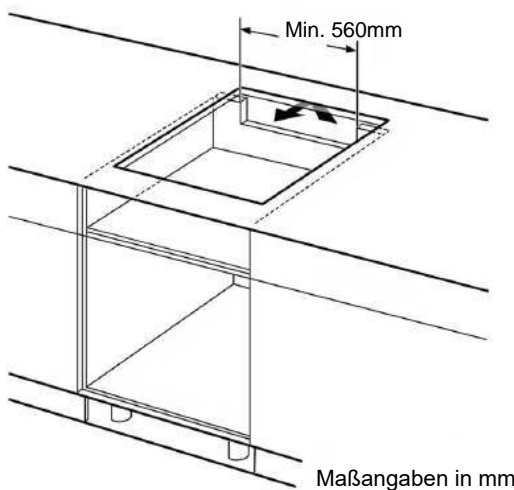
## Wahl des Installationsmaterials

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:

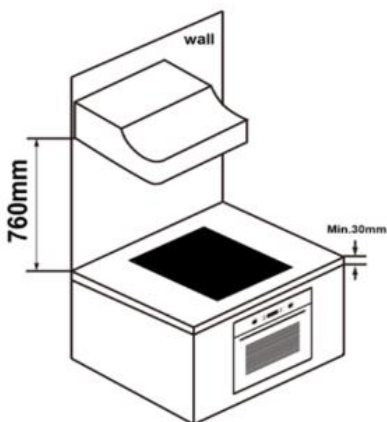
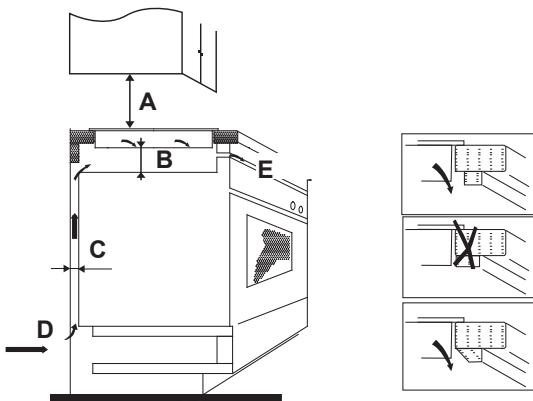


L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F(mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 Mini	3 Mini





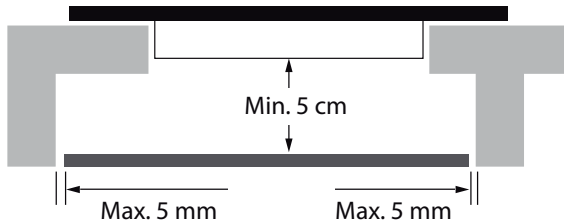
**Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank über dem Kochfeld muss mindestens 760 mm betragen.



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

## **WARNUNG: Für ausreichende Belüftung sorgen**

Vergewissern Sie sich, dass das Induktionskochfeld gut belüftet ist und dass der Luften- und -auslass nicht blockiert ist. Um einen versehentlichen Kontakt mit dem heißen Kochfeldsockel oder die Gefahr eines Stromschlags während des Betriebs zu vermeiden, muss eine Holzeinlage in einem Abstand von mindestens 50 mm zum Kochfeldsockel angebracht und mit Schrauben befestigt werden. Befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.



An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Sie **MÜSSEN** darauf achten, dass diese Löcher nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden, wenn Sie das Kochfeld anbringen.

Vergewissern Sie sich, dass die Klebstoffe, mit denen die Kunststoff- oder Holzteile am Möbel befestigt werden, temperaturbeständig sind (über 150°C), damit sich die Platte nicht ablöst.

## **Vergewissern Sie sich vor dem Einbau des Kochfeldes, dass**

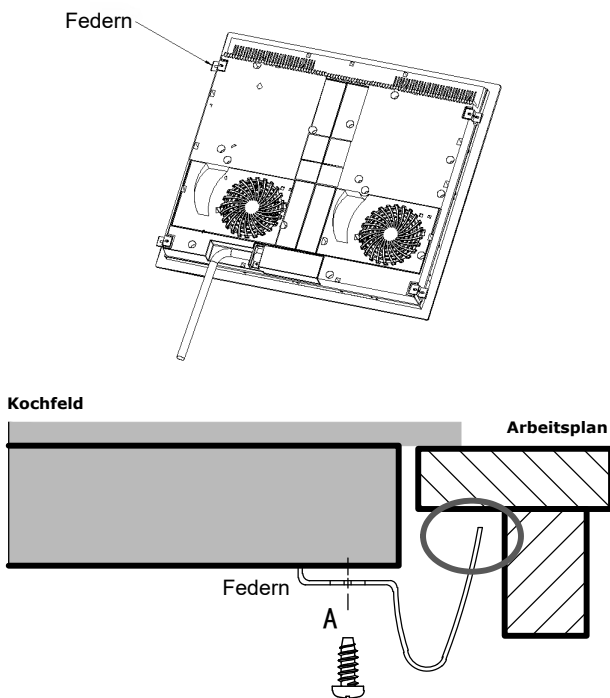
- Die Arbeitsfläche ist quadratisch und eben, und es gibt keine strukturellen Elemente, die den Platzbedarf beeinträchtigen.
- Die Arbeitsplatte ist aus hitzebeständigem und isoliertem Material gefertigt.
- Wenn das Kochfeld über einem Backofen installiert ist, ist der Backofen mit einem integrierten Kühlgebläse ausgestattet.
- Die Installation erfüllt alle Abstandsanforderungen sowie die geltenden Normen und Vorschriften.
- Ein geeigneter Trennschalter zur vollständigen Trennung vom Stromnetz ist in die feste Verdrahtung integriert und so angebracht, dass er den örtlichen Verdrahtungsregeln und -vorschriften entspricht.
- Der Trennschalter muss von einem zugelassenen Typ sein und einen Luftspalt von 3 mm zwischen den Kontakten in allen Polen (oder in allen aktiven [Phasen-]Leitern, wenn die örtlichen Verdrahtungsvorschriften diese Abweichung von den Anforderungen zulassen) aufweisen.
- Der Trennschalter muss beim Einbau des Kochfeldes für den Kunden leicht zugänglich sein.
- Bei Zweifeln über die Installation sind die örtlichen Baubehörden und Vorschriften zu konsultieren.
- Verwenden Sie für die Wandflächen rund um das Kochfeld hitzebeständige und leicht zu reinigende Beläge (z. B. Keramikfliesen).

## Vergewissern Sie sich nach dem Einbau des Kochfeldes, dass

- Das Stromversorgungskabel ist nicht durch Schranktüren oder Schubladen zugänglich.
- Die Frischluft von außerhalb des Schrankes strömt in ausreichendem Maße zum Boden des Kochfeldes.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade oder einem Schrank installiert wird, wird eine Wärmeschutzbarriere unter dem Kochfeldsockel angebracht.
- Der Isolationsschalter ist für den Kunden leicht zugänglich.

## Federeinstellung

Befestigen Sie das Kochfeld nach der Montage an der Arbeitsplatte, indem Sie 4 Federn am unteren Teil des Kochfelds anschrauben (siehe Foto). Passen Sie die Position der Stützen entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte an.





Auf keinen Fall dürfen die Halterungen nach der Montage die Innenflächen der Arbeitsplatte berühren (siehe Foto).

## **Zu treffende Vorsichtsmaßnahmen**

1. Der Induktionsherd muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Wir haben Fachleute, die Ihnen zur Verfügung stehen. Bitte führen Sie die Operation nicht selbst durch.
2. Das Kochfeld sollte nicht direkt über einer Spülmaschine, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
3. Das Induktionskochfeld sollte so installiert werden, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet ist, um seine Zuverlässigkeit zu erhöhen.
4. Die Wand und der induzierte Heizbereich oberhalb der Tischoberfläche müssen hitzebeständig sein.
5. Um Schäden zu vermeiden, müssen die Sandwichschicht und der Klebstoff hitzebeständig sein.
6. Die Verwendung von Dampfreinigern ist verboten.

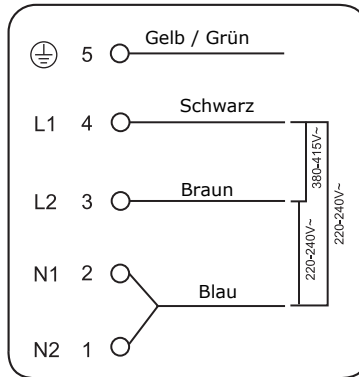
## **Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz Stromzufuhr**

Dieses Gerät darf nur von einer Elektrofachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden. Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz, dass:

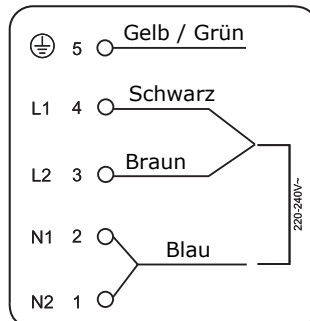
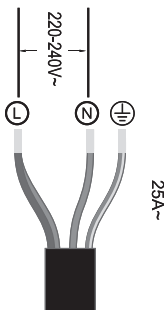
1. Die Hausinstallation ist für die Leistungsaufnahme des Kochfeldes geeignet.
2. Die Spannung entspricht dem auf dem Typenschild angegebenen Wert.
3. Die Querschnitte der Stromkabel können der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten. Verwenden Sie keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, um das Kochfeld an das Stromnetz anzuschließen, da dies zu Überhitzung und Feuer führen kann. Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C überschreitet.



Vergewissern Sie sich bei einem Elektriker, dass die Hausinstallation ohne Änderungen geeignet ist. Jegliche Änderungen sollten nur von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



Wenn die Gesamtzahl der Heizeinheiten des von Ihnen gewählten Geräts mindestens 4 beträgt, kann das Gerät direkt an das Stromnetz mit einem einphasigen Stromanschluss wie unten dargestellt angeschlossen werden.



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ausgetauscht werden muss, muss dies vom Kundendienst mit Spezialwerkzeug durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, muss ein omnipolarer Schutzschalter mit einer Mindestöffnung von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass der elektrische Anschluss korrekt ist und den Sicherheitsvorschriften entspricht.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.



Die Unterseite und das Netzkabel des Kochfeldes sind nach dem Einbau nicht mehr zugänglich.



**Entsorgen: Dieses Gerät darf 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 2002/ 96/EG 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		SCIH360B	
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: 16 Zone 2: 21 Zone 3: 29	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: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC elektrisch Teller	181,0	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.

Felicities 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 ap-paraat 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**

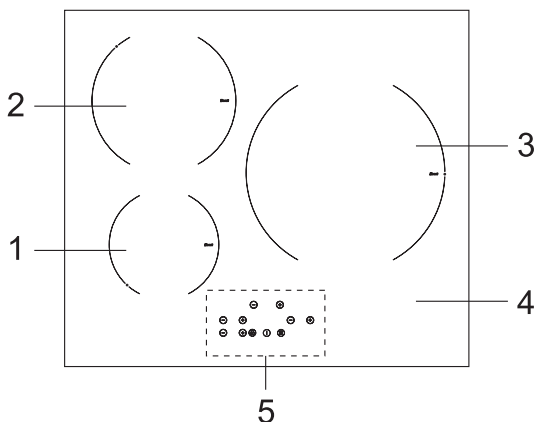
- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen echter hun arts of implantaatfabrikant te raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden blootgesteld 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.

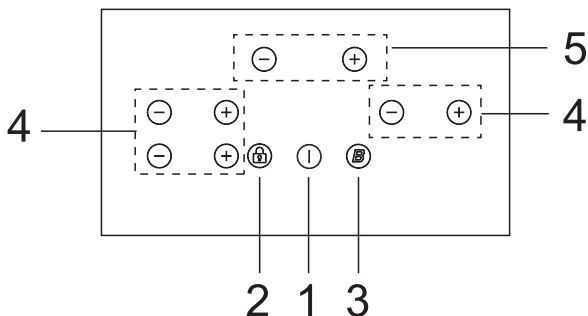
# Productpresentatie

## Uitzicht van boven



1. Max. 1400/1500W
2. Max. 2400/2600W
3. Max. zone 3000/3600W
4. Keramische top
5. Bedieningspaneel

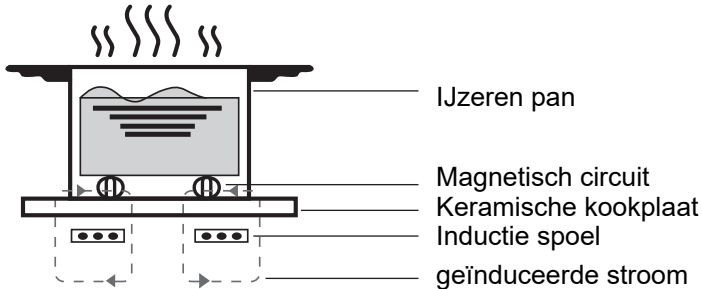
## Controlepaneel



1. Aan/Uit knop
2. Vergrendeling bedieningspaneel
3. Booster (de)activering
4. Instelling vermogen
5. De timer instellen

## 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

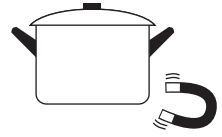
- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u niet hoeft te drukken.
- Gebruik het ronde uiteinde van uw vinger, niet het uiteinde.
- U hoort elke keer dat er een sleutel is geregistreerd een pieptoon.
- Zorg ervoor dat de bedieningselementen altijd schoon en droog zijn en dat er geen voorwerpen (bijv. bestek of lappen) op liggen. Zelfs een dun laagje water kan de bediening van de sensorbesturing bemoeilijken.



## Het juiste kookgerei kiezen

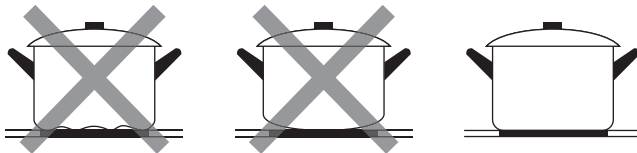
---

- 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.

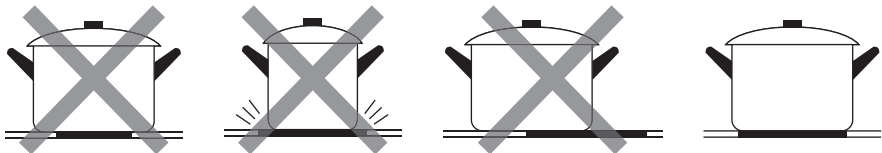


---

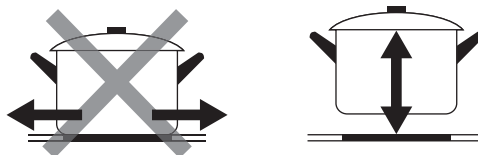
Gebruik geen kookgerei met gekartelde randen of een gebogen bodem.



Zorg ervoor dat de bodem van uw pan glad is, plat tegen het glas ligt en even groot is als de kookzone. Gebruik pannen die een grotere diameter hebben dan de zeefdruk van de gekozen zone. Het gebruik van een pan die iets groter is dan de afmetingen van de vuurkist zal het meest effectief zijn. Als u een kleinere pan gebruikt, kan het rendement afnemen. Een pan kleiner dan 140 mm wordt mogelijk niet gedetecteerd door de kookplaat. Plaats uw pan altijd in het midden van de kookzone.



Til pannen altijd van de inductiekookplaat - schuif ze er niet af, 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:

Open haard 1: 120 mm

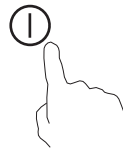
Open haard 2: 160 mm

Open haard 3: 180 mm

## Gebruik je inductiekookplaat

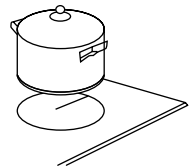
### Beginnen met koken

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.



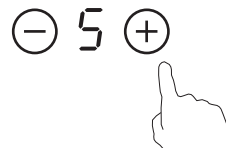
2. Plaats een geschikte pan op de gewenste kookzone.

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



3. Stel het gewenste vermogensniveau in door op de "-" of "+" toets te drukken.

- U kunt de warmte-instelling op elk moment tijdens het koken wijzigen.



## 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.

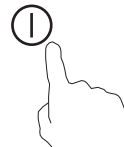
Het display schakelt automatisch uit na 1 minuut als er geen geschikte pan op wordt geplaatst.

### Als het koken klaar is

1. Schakel de kookzone uit door naar "0" te scrollen of door de knoppen "-" en "+" tegelijkertijd aan te raken. Zorg ervoor dat het display "0" weergeeft.



2. Schakel de gehele kookplaat uit door de aan/uit-knop aan te raken.



3. Wees voorzichtig met hete oppervlakken:

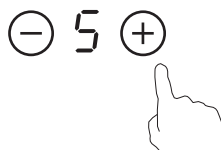
De letter "**H**" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Het verdwijnt wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook als energiebesparende functie worden gebruikt als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik de kookplaat die nog heet is.



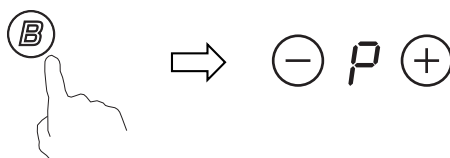
## Gebruik van de Booster

### ➤ Gebruik van de Boost-functie

1. Selecteer de verwarmingszone door de "-" of "+" regelaar aan te raken.

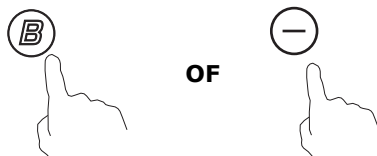


2. Wanneer de Booster-toets wordt ingedrukt, geeft de zone-indicator "P" aan en bereikt het vermogen het maximum.

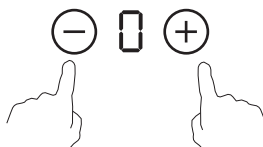


### ➤ De Boost-functie annuleren

1. Door de "Boost"-toets of de "-"-toets aan te raken, wordt de boost-functie geannuleerd en keert de kookzone terug naar de oorspronkelijke instelling.



2. Raak tegelijkertijd de knoppen "-" en "+" aan. De kookzone schakelt uit en de boost-functie wordt automatisch geannuleerd.



- Deze functie kan in elke kookzone worden gebruikt.
- De kookzone keert na 5 minuten terug naar de oorspronkelijke instelling.
- Als de initiële warmte-instelling 0 is, gaat deze na 5 minuten terug naar 9.





## Vergrendelen van de bediening

- U kunt de bediening vergrendelen om onbedoeld gebruik te voorkomen (bijv. kinderen die per ongeluk de kookzones aanzetten).
- Wanneer de bedieningsorganen zijn vergrendeld, zijn alle bedieningsorganen behalve de aan/uit-knop uitgeschakeld.

Om de bediening te vergrendelen	
Raak de vergrendeling aan	De timerindicator geeft "Lo" aan.
Om de bediening te ontgrendelen	
Touchez et maintenez la commande de verrouillage pendant un moment.	



Wanneer de kookplaat in de vergrendelstand staat, zijn alle bedieningselementen gedeactiveerd, behalve de aan/uit-bediening , u kunt de inductiekookplaat altijd uitschakelen met de aan/uit-bediening  en cas d'urgence, mais vous devez d'abord déverrouiller la table de cuisson lors de la prochaine opération.

## Gebruik van de timer

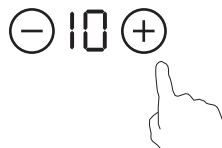
a) U kunt het als een onafhankelijke timer gebruiken. In dit geval zal de timer geen enkele kookzone uitschakelen aan het einde van de geprogrammeerde tijd.

b) U kunt instellen dat één of meer kookzones aan het einde van de geprogrammeerde tijd worden uitgeschakeld. De maximale timerduur is 99 minuten.

### ❖ De timer als een onafhankelijke timer gebruiken (Als u geen kookzone selecteert)

Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.

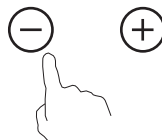
**Opmerking:** Om de onafhankelijke timer te gebruiken, moet ten minste één zone actief zijn.



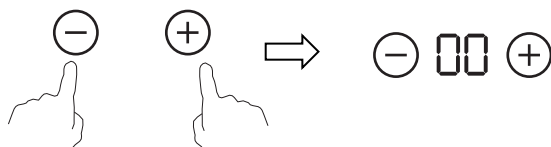
Druk op de Timer-toets. Op het bijbehorende display knippert "10".

Stel de tijd in door op de "-" of "+" toets van de timer te drukken.

**Tip:** Druk eenmaal op de "-" of "+" toets van de timer om een minuut te verminderen of te vermeerderen. Raak de timer "-" of "+" knop aan en houd deze ingedrukt om de timer met 10 minuten te verhogen of te verlagen.



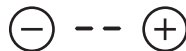
Door de toetsen "-" en "+" gelijktijdig in te drukken, wordt de timer geannuleerd en verschijnt "00" op het display.



Wanneer de tijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk. Op het display verschijnt de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



Wanneer het aftellen voorbij is, geeft de kookplaat 30 seconden lang een pieptoon en de timerindicator toont "- -".



## ❖ De timer instellen om een of meer kookzones uit te schakelen

### ➤ Stel een zone in:

Raak de "-" of "+" aan van de overeenkomstige kookzone waarvoor u de timer wilt instellen.



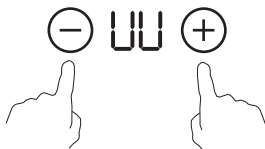
Stel de tijd in door op de timertoetsen te drukken.



**Tip:** Druk eenmaal op de "-" of "+" toets van de timer om een minuut te verminderen of te vermeerderen. om met één minuut te verhogen of te verlagen. Raak de "-" of "+" toets op de timer aan en houd deze ingedrukt om de timer met 10 minuten te verlagen of te verhogen.



Door de toetsen "-" en "+" gelijktijdig in te drukken, wordt de timer geannuleerd en verschijnt "00" op het display.

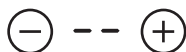


Wanneer de tijd is ingesteld, begint het aftellen onmiddellijk. Het display toont de resterende tijd en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.

**OPMERKING:** De rode stip naast de vermogensniveau-indicator licht op om aan te geven dat de zone is geselecteerd.



Als de kookwekker afloopt, wordt de betreffende kookzone automatisch uitgeschakeld.



De andere kookzones blijven werken als ze eerder waren ingeschakeld.

### ➤ **Definieer meer dan één gebied:**

Bij het instellen van de timer voor meerdere kookzones, brandt de decimale punt. De kortste tijd wordt getoond op het display van de timer. De decimale punt van de betreffende zone knippert.



(ingesteld op 15 minuten)



(ingesteld op 45 minuten)



(timerweergave)

Wanneer het aftellen van de eerste brand is afgelopen, wordt de zone uitgeschakeld. Vervolgens wordt de op één na kortste tijd op het display van de timer weergegeven. De decimale punt van de betreffende zone knippert.



(ingesteld op 30 minuten)

## Oververhitting bescherming

Een ingebouwde temperatuursensor kan de temperatuur in de inductieplaat controleren. Wanneer een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de inductieplaat automatisch met verwarmen.

## Detectie van kleine voorwerpen


Als een pan niet de juiste maat heeft of als de pan niet magnetisch is (bijv. aluminium), of als er andere kleine voorwerpen (bijv. mes, vork, sleutels) op de kookplaat zijn achtergebleven, zal de kookplaat automatisch gedurende 1 minuut in de stand-by-modus gaan. De ventilator zal de inductiekookplaat weer gedurende 1 minuut stationair laten draaien.

## Automatische uitschakeling

De automatische uitschakeling is een beschermende functie voor uw inductiekookplaat. Het apparaat schakelt automatisch uit als u het vergeet uit te zetten. De standaard bedrijfstijd voor de verschillende vermogensniveaus is beperkt en wordt in de onderstaande tabel weergegeven:

Vermogen	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Standaard bedrijfstijd (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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

 Personen met pacemakers moeten hun arts raadplegen alvorens dit toestel te gebruiken.

## 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

- Sudderende 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. evalueer 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.

<b>instelling van energie</b>	<b>Geschikt voor</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kleine hoeveelheden delicaat voedsel opwarmen</li><li>• Chocolade, boter en snelverbrandende voedingsmiddelen smelten</li><li>• zacht sudderen</li><li>• Warmteopslag</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Opwarmen</li><li>• snel sudderen</li><li>• Kook rijst</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pannekoeken</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• borstbeeld</li><li>• Pasta koken</li></ul>

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

## Onderhoud en reiniging

Wat?	Hoe doe je dat?	Belangrijk!
<p>Elke dag de Vuil op het glas</p> <p>(vingerafdrukken, Vlekken, vlekken links van de</p> <p>Eten of loopt niet over zoet in het glas) Spillover that gemorst Fondant en suiker heet op het glas)</p>	<p><b>1. Snijden de voeding de K heet bord.</b></p> <p>2. Pas een toe Kookplatreiniger Kookplatreiniger zolang het glas nog heet is (maar niet heet!)</p> <p>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:</p>	<p>• 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.</p> <p>• 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.</p> <p>• Laat nooit resten van schoonmaakmiddel achter op het oppervlak van de</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat</li> <li>2. Houd het mes of mes of gereedschap in een hoek van 30 ° en schraap vuil of vloeistof op het koude oppervlak van de kookplaat. Oppervlakte.</li> <li>3. Verwijder vuil of gemorst papier Papieren of stoffen handdoek. Materiaal.</li> <li>4. Volg stappen 2-4 "voor alledaags vuil op het glas" hierboven. Glas "boven"</li> </ol>	<p>Koken: Het glas kan vlekken krijgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Om vlekken te verwijderen van anderen 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.</li> <li>• Verminder het risico: Als de Veiligheidsdop ingetrokken, is het mes in het mes in de schraper scherp.</li> </ul> <p>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.</p>
<p>loopt over bij aanraken. gecontroleerd</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat.</li> <li>2. Absorbeer de lekkage.</li> <li>3. Veeg het oppervlak van de de aanraking met een doek.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De kookplaat kan piepen en uitschakelen. zichzelf uitschakelen en de bedieningsknoppen Bedieningsknoppen mogen niet werken in de Aanwezigheid van vloeistof daarop. Respect, denk sterk aan Jij daarover</li> </ul>



	<p>4. Veeg het gebied volledig schoon droog met één Keukenpapier.</p> <p>5. Zet de plaat aan een van koken.</p>	<p>Oppervlak van de Aanraakbedieningen afvegen voordat draai kookplaat terug naar.</p>
--	---	--

## Tips en trucs

<b>probleem</b>	<b>Mogelijke oorzaken</b>	<b>Wat moet ik doen</b>
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.

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

<p>Geluid van ventilator van de plaat met inductie.</p>	<p>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.</p>	<p>Dit is normaal en vereist geen actie. Koppel de plaat niet los van het lichtnet. Inductiekoken de Stopcontact terwijl de ventilator draait.</p>
<p>potten en pannen niet verwarmen en verschijnt van de advertentie.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

de inductie Inductiekookplaat of een Kookzone heeft uit op zichzelf uit Onverwacht onverwachte Pieptonen en a Foutcode is uitgesteld (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.
--	------------------	---

## Fouten en foutcodes

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

Probleem	Mogelijke oorzaken	Wat te doen?
E1	Storing in de temperatuursensor van de keramische plaat - open circuit.	Controleer de aansluiting of vervang de temperatuursensor van de keramische plaat.
E2	Defect aan de temperatuursensor van de keramische plaat - kortsluiting.	
Eb	Defect aan de temperatuursensor van de keramische plaat	
E3	Hoge temperatuur van de keramische plaat sensor.	Wacht tot de temperatuur van de keramische plaat weer normaal is. Druk op de toets "ON/OFF" om het toestel opnieuw op te starten.
E4	Defecte IGBT-temperatuursensor - open circuit.	Vervang de voedingskaart.

E5	IGBT-temperatuursensor defect - kortsluiting	Wacht tot de temperatuur van de IGBT weer normaal is. Druk op de ON/OFF toets om het toestel opnieuw op te starten. Controleer of de ventilator goed werkt; Zo niet, vervang dan de ventilator.
E6	Hoge temperatuur van de IGBT.	
E7	De voedingsspanning is lager dan de nominale spanning.	Controleer of de stroomtoevoer normaal is. Schakel de stroom in nadat de stroomvoorziening normaal is.
E8	De voedingsspanning is hoger dan de nominale spanning.	
U1	Communicatie fout.	Breng de verbinding tussen het scorebord en de voedingskaart weer tot stand. Vervang de voedingskaart of het scorebord.

### Technische specificatie:

Heet bord	SCIH360B
Kookzones	3 zones
Voedingsspanning:	220-240V~,380-415V 3N~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	7400 W
Afmetingen L × B × H (mm)	590 x 520 x 62
Installatie-afmetingen A × B (mm)	560 x 490

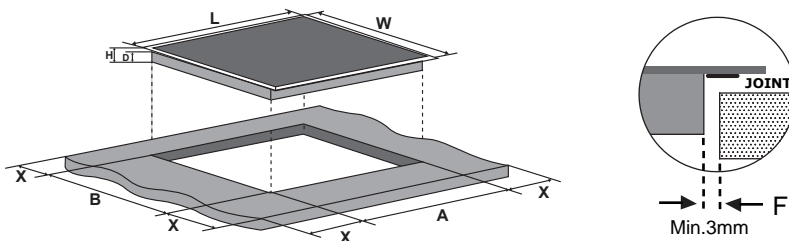
Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Omdat wij er voortdurend naar streven onze producten te verbeteren, kunnen wij specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving wijzigen.

# Installatie

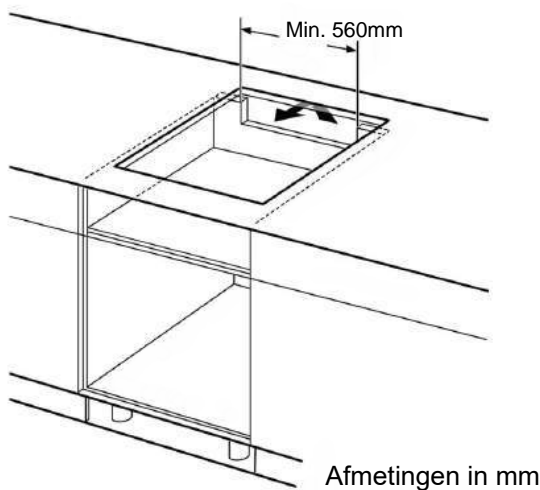
## Keuze van installatiemateriaal

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:

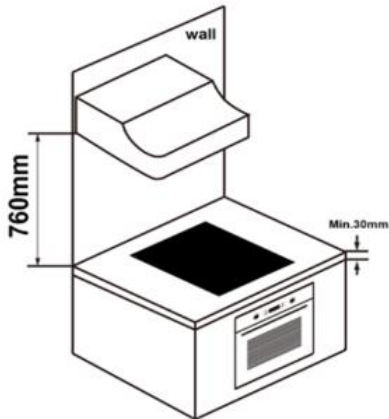
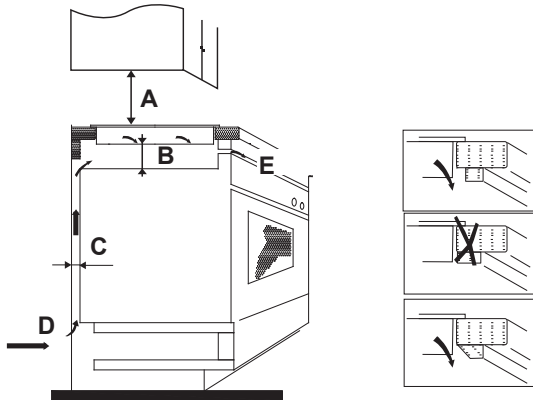


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 +4 +1	490 +4 +1	50 mini	3 mini





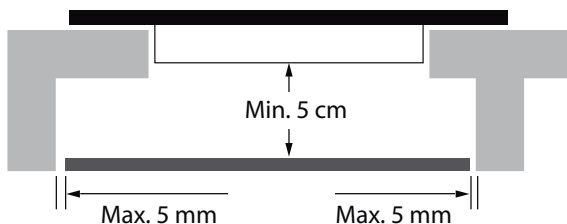
Let op: De veiligheidsafstand tussen de kookplaat en de kast boven de kookplaat moet minimaal 760 mm zijn.



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

## WAARSCHUWING: Zorg voor voldoende ventilatie

Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Om onbedoeld contact met de hete kookplaatbasis of het risico van elektrische schokken tijdens de werking te vermijden, moet een houten inzetstuk op ten minste 50 mm van de kookplaatbasis worden geplaatst en met schroeven worden vastgezet. Volg de instructies hieronder.



Er zijn ventilatiegaten aan de buitenkant van de kookplaat. U **MOET** ervoor zorgen dat deze gaten niet worden geblokkeerd door het werkblad wanneer u de kookplaat op zijn plaats zet.

Zorg ervoor dat de lijm waarmee de kunststof of houten delen op het meubel worden bevestigd, bestand is tegen temperaturen boven 150° C, om te voorkomen dat de bekleding loslaat.

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

- Het werkoppervlak is vierkant en vlak, en er zijn geen structurele elementen die de benodigde ruimte in de weg staan.
- Het werkblad is gemaakt van hittebestendig en geïsoleerd materiaal.
- Als de kookplaat boven een oven is geïnstalleerd, is de oven uitgerust met een geïntegreerde koelventilator.
- De installatie voldoet aan alle eisen inzake vrije ruimte en aan de geldende normen en voorschriften.
- In de permanente bedrading wordt een geschikte scheidingsschakelaar voor volledige scheiding van het elektriciteitsnet opgenomen, die zodanig wordt gemonteerd en geplaatst dat wordt voldaan aan de plaatselijke voorschriften en bepalingen inzake bedrading.



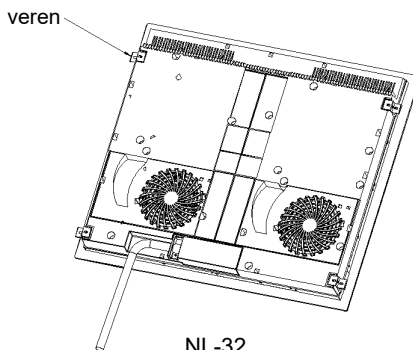
- De scheidingschakelaar moet van een goedgekeurd type zijn en een luchtspleet van 3 mm hebben in alle polen (of in alle actieve [fase] geleiders indien plaatselijke bedradingsvoorschriften deze variatie van voorschriften toestaan).
- De uitschakelaar moet voor de klant gemakkelijk bereikbaar zijn wanneer de kookplaat is geïnstalleerd.
- Bij twijfel over de installatie, raadpleeg de plaatselijke bouwautoriteiten en voorschriften.
- Gebruik hittebestendige en gemakkelijk schoon te maken bekledingen (zoals keramische tegels) voor de wandoppervlakken rond de kookplaat.

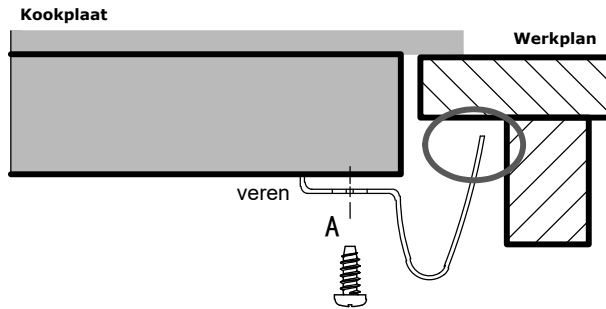
## Na de installatie van de kookplaat, moet u ervoor zorgen dat

- De stroomtoevoerkabel is niet toegankelijk via kastdeurtjes of laden.
- Verse lucht van buiten de kast stroomt voldoende naar de onderkant van de kookplaat.
- Als de kookplaat boven een lade of kast wordt geïnstalleerd, wordt een thermische barrière onder de onderkant van de kookplaat aangebracht.
- De scheidingschakelaar is gemakkelijk toegankelijk voor de klant.

## Veerafstelling

Bevestig na installatie de kookplaat aan het werkblad door 4 veren aan de onderkant van de kookplaat vast te schroeven (zie foto). Pas de positie van de steunen aan de dikte van het werkblad aan.





In geen geval mogen de beugels na de installatie de binnenoppervlakken van het werkblad raken (zie foto).

## **Te nemen voorzorgsmaatregelen**

1. De inductiekookplaat moet worden geïnstalleerd door gekwalificeerd personeel of technici. Wij hebben professionals tot uw dienst. Gelieve de operatie niet zelf uit te voeren.
2. De kookplaat mag niet direct boven een afwasmachine, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd, aangezien vocht de elektronica van de kookplaat kan beschadigen.
3. De inductiekookplaat moet zodanig worden geïnstalleerd dat een betere warmtestraling wordt gewaarborgd om de betrouwbaarheid te vergroten.
4. De wand en de geïnduceerde verwarmingszone boven het tafeloppervlak moeten hittebestendig zijn.
5. Om beschadiging te voorkomen, moeten de sandwichlaag en de lijm hittebestendig zijn.
6. Het gebruik van stoomreinigers is verboden.

## **De kookplaat op het elektriciteitsnet aansluiten stroomvoorziening**

Dit apparaat mag alleen door een erkende elektricien op het elektriciteitsnet worden aangesloten. Voordat u de kookplaat aansluit op de stroomvoorziening, moet u controleren of:

1. De bedrading van het huis is geschikt voor het stroomverbruik van de kookplaat.

2. De spanning komt overeen met de op het kenplaatje aangegeven waarde.

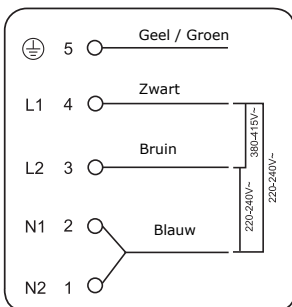
3. De doorsneden van de voedingskabels zijn bestand tegen de belasting die op het kenplaatje is aangegeven.

Gebruik geen adapters, verloopstukken of vertakkingen om de kookplaat op de stroomvoorziening aan te sluiten, aangezien deze oververhitting en brand kunnen veroorzaken.

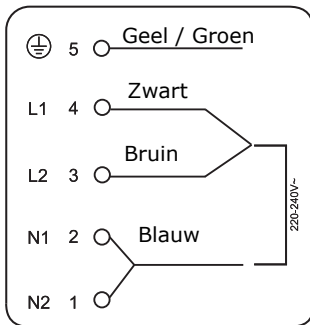
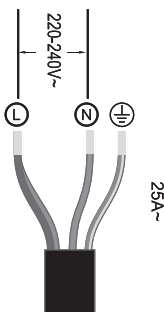
De voedingskabel mag niet in contact komen met hete onderdelen en moet zo worden geplaatst dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.



Controleer samen met een elektricien of de bedrading van het huis geschikt is zonder wijzigingen. Wijzigingen mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.



Indien het totale aantal verwarmingseenheden in het toestel dat u kiest niet minder dan 4 bedraagt, kan het toestel rechtstreeks op het elektriciteitsnet worden aangesloten met een eenfasige elektrische aansluiting zoals hieronder aangegeven.



- Indien de kabel beschadigd is of moet worden vervangen, moet de operatie worden uitgevoerd door de dienst na verkoop met specifiek gereedschap om ongelukken te voorkomen.
- Indien het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet een omnipolaire stroomonderbreker met een minimumopening van 3 mm tussen de contacten worden geïnstalleerd.  
De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluiting correct is en voldoet aan de veiligheidsnormen.
- De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
- De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en mag alleen door bevoegde technici worden vervangen.



De onderzijde en het netsnoer van de kookplaat zijn na de installatie niet toegankelijk.



**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 2002/96 / EG 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		SCIH360B	
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: 16 Zone 2: 21 Zone 3: 29	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: 177,3 Zone 2: 186,4 Zone 3: 179,2	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EG koken elektrisch	181,0	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.

**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

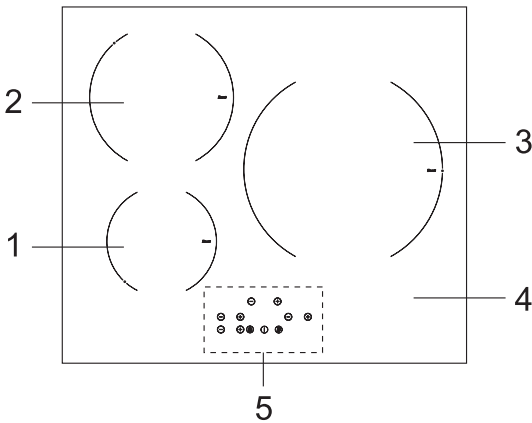
- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética
  - Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no 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 llama. Guardar Se maneja fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras.

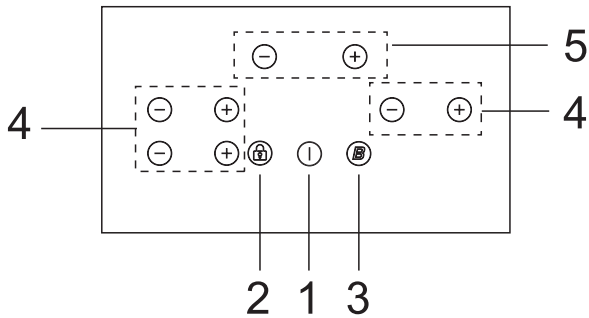
# Presentacion de producto

## Vista desde arriba



1. Max. 1400/1500W
2. Max. 2400/2600W
3. Max. zone 3000/3600W
4. Keramische top
5. Bedieningspaneel

## Panel de control

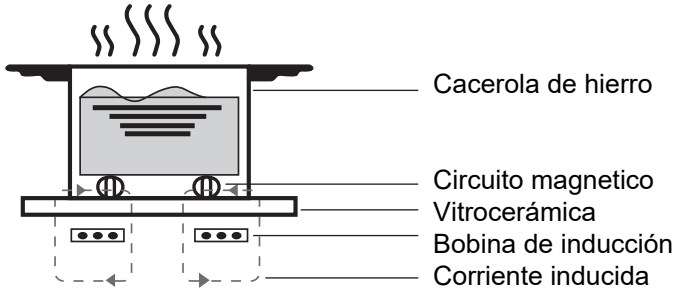


1. Aan/Uit knop
2. Vergrendeling bedieningspaneel
3. Booster (de)activering
4. Instelling vermogen
5. De timer instellen



## 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

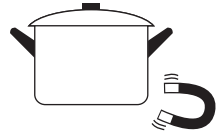
- Los controles responden al tacto para que no tenga que presionar.
- Utilice el extremo redondo de su dedo, no el extremo.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre una clave.
- Asegúrese de que los elementos de control estén siempre limpios y secos y que no haya objetos (p. Ej. Cubiertos o trapos) 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.



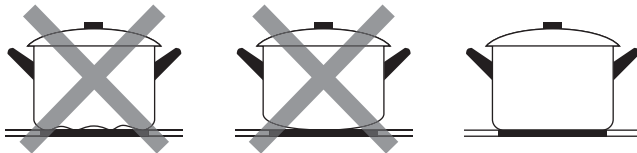
• Si no tiene un imán:

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 adecuado.

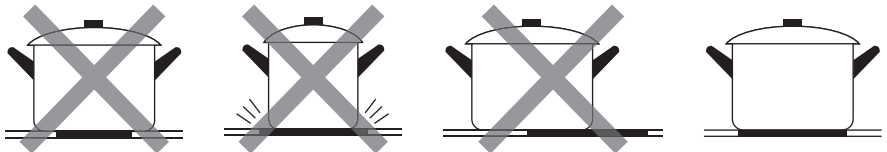
• Los utensilios de cocina hechos de los siguientes materiales no son adecuados: acero inoxidable puro, Aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.

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

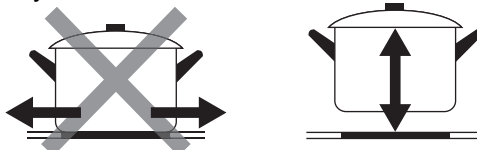


Asegúrese de que el fondo de su sartén sea liso, quede plano contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes con un diámetro mayor que la serigrafía del área seleccionada. Es más efectivo usar una olla que sea un poco más grande que el tamaño de la chimenea. Usar 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:

Chimenea 1: 120 mm

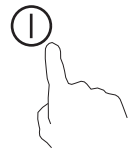
Chimenea 2: 160 mm

Chimenea 3: 180mm

## Utilice su placa de inducción

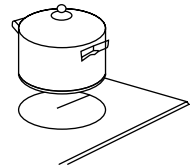
### Para empezar a cocinar

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.



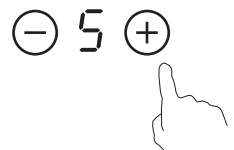
2. Coloque una cacerola adecuada en la zona de cocción deseada.

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



3. Ajuste el nivel de potencia deseado pulsando la tecla "-" o "+".

- Puede cambiar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.



## Si parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

Esto significa que:

- no ha colocado la sartén correctamente en la zona de cocción o,
- la sartén que está utilizando no es adecuada para la cocina de inducción o
- la sartén es demasiado pequeña o no está correctamente centrada en la zona de cocción.

La placa de cocción no se calentará hasta que se detecte una olla adecuada en la zona de cocción.

La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada.

## Una vez terminada la cocción

1. Desconecte la zona de cocción desplazándose a "0" o tocando simultáneamente los mandos "-" y "+". Asegúrese de que la pantalla muestra "0".



2. Apague toda la placa de cocción tocando el control de encendido/apagado.



3. Tenga cuidado con las superficies calientes:

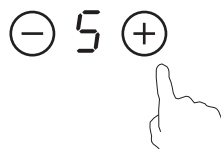
La letra "**H**" indica qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparece cuando la superficie se ha enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si quieres calentar otras sartenes, utiliza la placa que aún está caliente.



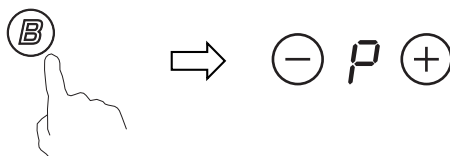
## Uso del reforzador

### ➤ Uso de la función Boost

1. Seleccione la zona de calefacción tocando el mando "-" o "+".

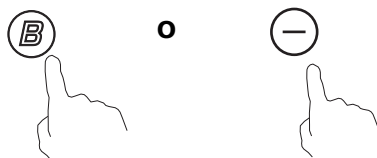


2. Cuando se pulsa el botón Booster, el indicador de zona muestra "P" y la potencia alcanza el máximo.

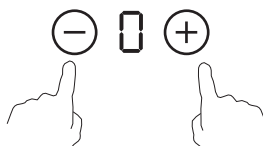


### ➤ Cancelar la función Boost

1. Tocando el control "Boost" o la tecla "-" se cancela la función de refuerzo y la zona de cocción vuelve a su ajuste inicial.



2. Toca los controles "-" y "+" simultáneamente. La zona de cocción se apaga y la función boost se cancela automáticamente.





- Esta función puede utilizarse en cualquier zona de cocción.
- La zona de cocción vuelve a su ajuste original después de 5 minutos.
- Si el ajuste de calor inicial es 0, vuelve a ser 9 después de 5 minutos.

## Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el de encendido/apagado, están desactivados.

Para bloquear los controles	
Toque el control de la cerradura	El indicador del temporizador muestra "Lo".
Para desbloquear los controles	
Toque y mantenga el control de bloqueo durante un momento.	



Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los mandos están desactivados excepto el mando de encendido/apagado , todavía puede apagar la placa de inducción con el mando de encendido/apagado  en caso de emergencia, pero debe

## Uso del temporizador

a) Puede utilizarlo como un temporizador independiente. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción al final del tiempo programado.

b) Puede programar la desconexión de una o varias zonas de cocción al final del tiempo programado.

La duración máxima del temporizador es de 99 minutos.

### ❖ **Uso del temporizador como temporizador independiente (Si no selecciona una zona de cocción)**

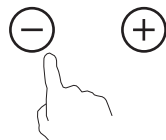
Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

**Nota:** Para utilizar el temporizador independiente, al menos una zona debe estar activa.



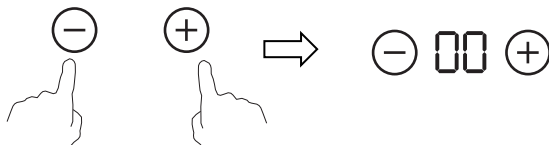
Pulse la tecla del temporizador. La pantalla correspondiente muestra "10" parpadeando.

Ajuste la hora pulsando el botón "-" o "+" del temporizador.



**Consejo:** Pulse el botón "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar un minuto. Mantenga pulsado el mando "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.

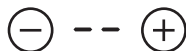
Pulsando simultáneamente los botones "-" y "+", el temporizador se cancela y aparece "00".



Cuando se ajusta la hora, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla muestra el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadea durante 5 segundos.



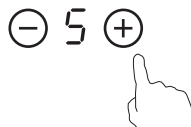
Una vez finalizada la cuenta atrás, la placa de cocción emite un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra "--".



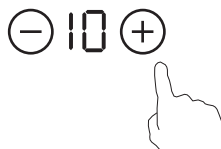
### ❖ Ajuste del temporizador para desconectar una o varias zonas de cocción

#### ➤ Establece una zona:

Toque el "-" o el "+" de la zona de cocción correspondiente para la que desee ajustar el temporizador.

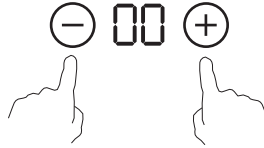


Ajuste la hora pulsando los botones del temporizador.



**Consejo:** Pulse el botón "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar un minuto. Mantenga pulsado el botón "-" o "+" del temporizador para disminuir o aumentar 10 minutos.

Pulsando simultáneamente los botones "-" y "+", el temporizador se cancela y aparece "00" en la pantalla.

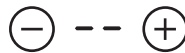


Cuando se ajusta la hora, la cuenta atrás comienza inmediatamente. La pantalla mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

**NOTA:** El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se ilumina para indicar que la zona está seleccionada.



Cuando el temporizador de cocción expira, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente.



Las demás zonas de cocción seguirán funcionando si ya estaban encendidas.

### ➤ Definir más de un área:

Cuando se ajusta el temporizador para varias zonas de cocción, el punto decimal se ilumina. El tiempo más corto se muestra en la pantalla del temporizador. El punto decimal de la zona correspondiente parpadea.



(ajustado a 15 minutos)



(ajustado a 45 minutos)



(pantalla del temporizador)

Una vez finalizada la cuenta atrás del primer incendio, la zona se desconecta. A continuación, el segundo tiempo más corto se muestra en la pantalla del temporizador. El punto decimal de la zona correspondiente parpadea.



(ajustado a 30 minutos)



## Protección contra el sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura incorporado puede controlar la temperatura dentro de la placa de inducción. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa de inducción deja de calentar automáticamente.

## Detección de objetos pequeños

Si una sartén no es del tamaño adecuado o si la sartén no es magnética (por ejemplo, de aluminio), o si se han dejado otros objetos pequeños (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, unas llaves) en la placa de cocción, ésta pasará automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. El ventilador mantendrá la placa de inducción al ralenti durante 1 minuto.

## Desconexión automática

La desconexión automática es una función de protección para su placa de inducción. El aparato se apagará automáticamente si se olvida de apagarlo. El tiempo de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia es limitado y se muestra en la siguiente tabla:

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

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



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de utilizar este aparato.

## 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.

<b>configuración de energía</b>	<b>Adecuado para</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados</li><li>• Chocolate, mantequilla y alimentos de combustión rápida derretir</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• Almacenamiento de calor</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento</li><li>• cocine a fuego lento rápidamente</li><li>• Cocina arroz</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panqueques</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• busto</li><li>• Cocinar pasta</li></ul>

9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salteado</li> <li>• Ingresar</li> <li>• Ponga la sopa a hervir.</li> <li>• Agua hervida</li> </ul>
---	---

## Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo lo haces?	¡Importante!
<p>Todos los días el Suciedad en el cristal</p> <p>(Huellas dactilares, Manchas, manchas a la izquierda del Comida o no se desborda dulce en el vaso) Der-rame que derramado Fondant y azúcar caliente en el vaso)</p>	<p><b>1. Cortar la fuente de poder los K plato caliente.</b></p> <p>2. Aplicar un Limpiador de placas Limpiador de placas siempre que el vaso esté todavía caliente (¡pero no caliente!)</p> <p>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:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Nunca deje ningún residuo de limpiador en la superficie del</li> </ul>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagar la fuente de poder de la encimera</li> <li>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.</li> <li>3. Quite la suciedad o el papel derramado Toalla de papel o tela. Material.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 "para la suciedad diaria en el cristal" que se indican arriba. Vidrio "arriba</li> </ol>	<p>Cocción: El vidrio puede mancharse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>Se desborda en tocar. revisado</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apagar la fuente de alimentación de la estufa.</li> <li>2. Absorber el derrame.</li> <li>3. Limpie la superficie del el toque con un trapo.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>

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

## 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.

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

<p>Sonido del ventilador de la placa con inducción.</p>	<p>Un fan de enfriamiento integrado para usted. La placa de inducción es diseñada para evitar que la electrónica se sobrecaliente.</p> <p>Puede seguir rodando incluso si utiliza la placa de inducción se han apagado.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción.</p> <p>No desconecte la placa de la red.</p> <p>Cocción por inducción</p> <p>Tomamientras el ventilador está girando.</p>
<p>ollas y sartenes no calentar y aparece del anuncio.</p>	<p>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.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina para cocinar por inducción.</p> <p>Cocción por inducción.</p> <p>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.</p>



<p>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)</p>	<p>Defecto técnico.</p>	<p>Tenga en cuenta que las letras y los números separan la placa de inducción de Outlet y contacte a una persona calificada Técnico.</p>
---	-------------------------	--

## Fallos y códigos de error

Si se produce un fallo, la placa de inducción entra automáticamente en el modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Qué hacer</b>
E1	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - circuito abierto.
E2	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica - cortocircuito.	
Eb	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	
E3	Alta temperatura del sensor de placa cerámica.	Espere hasta que la temperatura de la placa cerámica vuelva a ser normal. Pulse el botón "ON/OFF" para reiniciar el aparato.
E4	Fallo del sensor de temperatura IGBT - circuito abierto.	Sustituya la placa de alimentación.

E5	Vuelva a insertar la conexión entre el marcador y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o el marcador.	Espere hasta que la temperatura del IGBT vuelva a ser normal. Pulse el botón ON/OFF para reiniciar la unidad. Compruebe si el ventilador funciona correctamente; Si no es así, sustituya el ventilador.
E6	Alta temperatura del IGBT.	
E7	La tensión de alimentación es inferior a la tensión nominal.	Por favor, compruebe si el suministro de energía es normal. Conecte la alimentación después de que el suministro de energía sea normal.
E8	La tensión de alimentación es superior a la tensión nominal.	
U1	Error de comunicación.	Vuelva a insertar la conexión entre el marcador y la placa de alimentación. Sustituya la placa de alimentación o el marcador.

## Especificación técnica

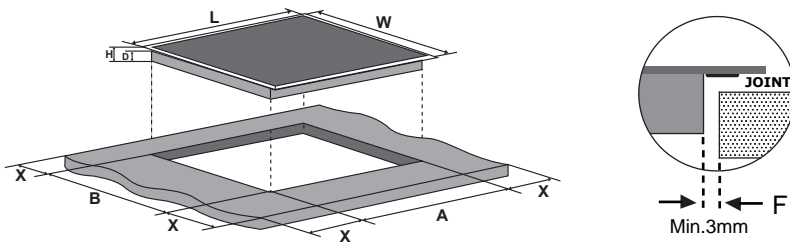
Plato caliente	SCIH360B
Zonas de cocción	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240V~,380-415V 3N~
Potencia eléctrica instalada	7400 W
Dimensiones L × W × H (mm)	590 x 520 x 62
Dimensiones de instalación A × B (mm)	560 x 490

El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y los diseños sin previo aviso.

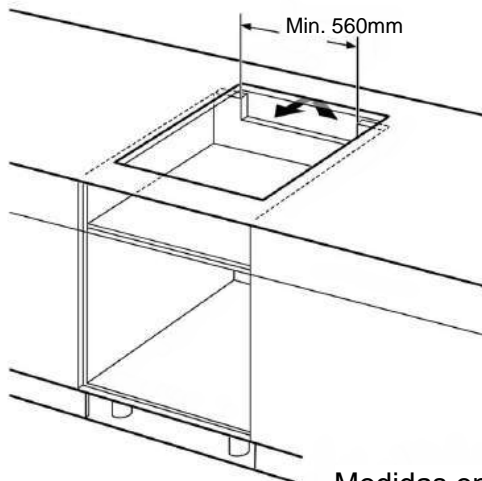
# Instalación

## 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:



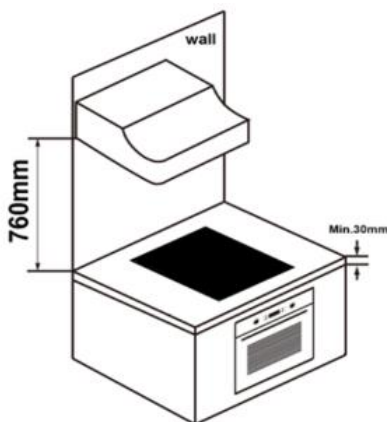
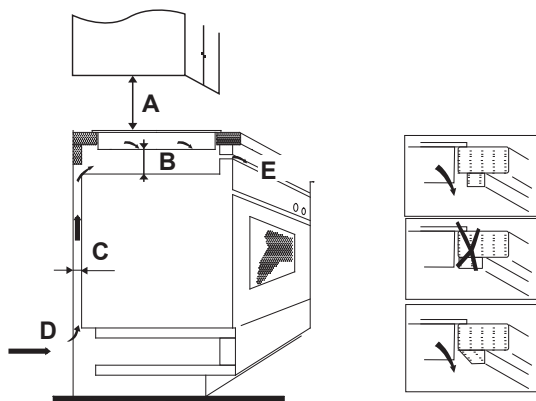
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 mini	3 mini



Medidas en mm



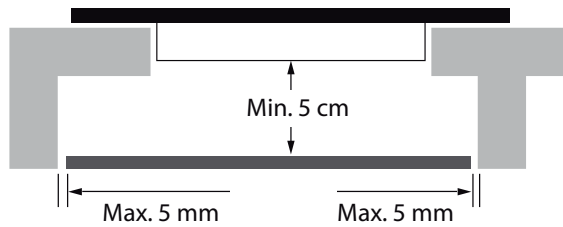
**Nota:** La distancia de seguridad entre la placa y el armario sobre la placa debe ser de al menos 760 mm.



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

## **ADVERTENCIA: Asegure una ventilación adecuada**

Asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar el contacto accidental con la base de la placa de cocción caliente, o el riesgo de descarga eléctrica durante el funcionamiento, debe colocarse un inserto de madera a una distancia mínima de 50 mm de la base de la placa de cocción y fijarlo con tornillos. Siga las siguientes instrucciones.



Hay agujeros de ventilación en el exterior de la placa de cocción. DEBE asegurarse de que estos agujeros no estén bloqueados por la encimera cuando coloque la placa de cocción.

Asegúrese de que los adhesivos utilizados para fijar las piezas de plástico o de madera al mueble sean resistentes a temperaturas superiores a 150°C, para evitar que el panel se desprenda.

## **Antes de instalar la placa de cocción, asegúrese de que**

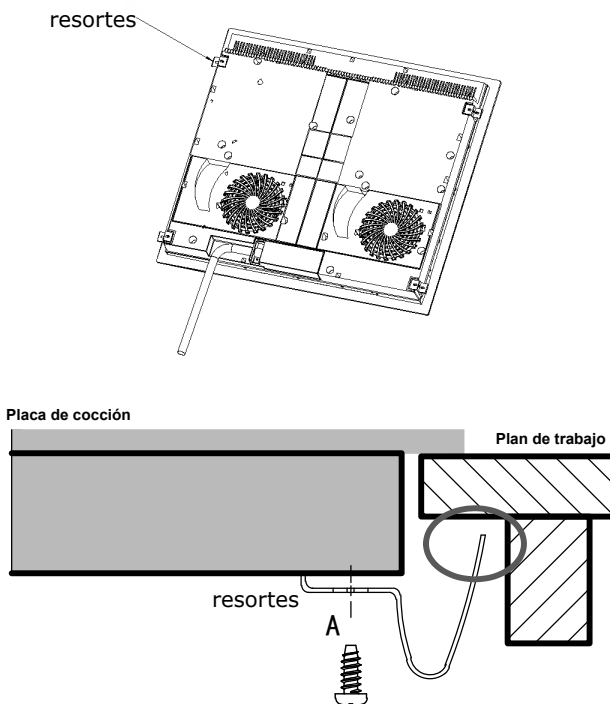
- La superficie de trabajo es cuadrada y nivelada, y ningún elemento estructural interfiere con los requisitos de espacio.
- La encimera está hecha de material resistente al calor y aislante.
- Si la placa de cocción se instala sobre un horno, éste está equipado con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y las normas y reglamentos aplicables.
- En el cableado permanente se ha incorporado un interruptor de desconexión adecuado para la desconexión total de la red eléctrica, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de cableado.
- El interruptor de desconexión será de un tipo aprobado y proporcionará una separación de contactos de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [de fase] si las normas de cableado locales permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor de desconexión debe ser fácilmente accesible para el cliente cuando se instala la placa de cocción.
- En caso de duda sobre la instalación, consulte a las autoridades y normas locales de construcción.
- Utilice revestimientos resistentes al calor y fáciles de limpiar (como baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la placa de cocción.

## Después de instalar la placa de cocción, asegúrese de que

- El cable de alimentación no es accesible a través de las puertas del armario o de los cajones.
- El aire fresco del exterior del armario fluye suficientemente hacia la base de la placa de cocción.
- Si la placa de cocción se instala encima de un cajón o armario, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El cliente puede acceder fácilmente al interruptor de aislamiento.

## Ajuste de resorte

Después de la instalación, fije la encimera a la encimera atornillando 4 resortes en la parte inferior de la encimera (ver foto). Ajuste la posición de los soportes según el grosor de la encimera.





Los soportes no deben tocar en ningún caso las superficies interiores de la encimera después de la instalación (ver foto).

## **Precauciones que deben tomarse**

1. La cocina de inducción debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor, no realice la operación usted mismo.
2. La placa de cocción no debe instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor radiación del calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido por encima de la superficie de la mesa deben ser resistentes al calor.
5. Para evitar daños, la capa de sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. Está prohibido el uso de limpiadores de vapor.

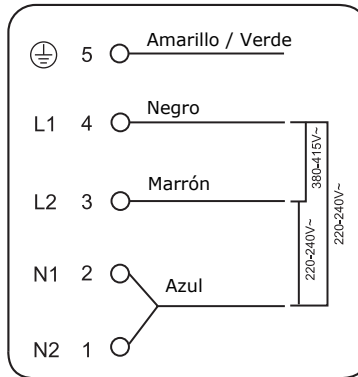
## **Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica suministro de energía**

Esta placa de cocción sólo puede ser conectada a la red eléctrica por un electricista cualificado. Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, asegúrese de que:

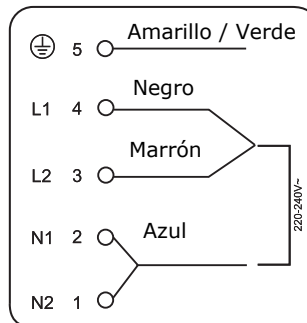
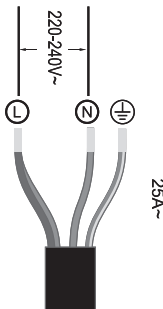
1. El sistema de cableado de la casa es adecuado para el consumo de energía de la placa de cocción.
2. La tensión corresponde al valor indicado en la placa de características.
3. Las secciones de los cables de alimentación pueden soportar la carga indicada en la placa de características.  
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de derivación para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.  
El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.



Compruebe con un electricista que el sistema de cableado de la casa es adecuado sin necesidad de modificarlo. Cualquier modificación debe ser realizada únicamente por un electricista cualificado.



Si el número total de unidades de calefacción del aparato elegido no es inferior a 4, el aparato puede conectarse directamente a la red con una conexión eléctrica monofásica, como se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o debe ser sustituido, la operación debe ser realizada por el servicio postventa con herramientas específicas para evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, debe instalarse un disyuntor omnipolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que la conexión eléctrica es correcta y cumple con las normas de seguridad.
- El cable no debe doblarse ni comprimirse.
- El cable debe ser revisado regularmente y sustituido sólo por técnicos autorizados.



La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa de cocción no son accesibles después de la instalación.





**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 2002/96 / EC 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		SCIH360B	
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	Zone 1 : 16 Zone 2 : 21 Zone 3 : 29	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	Zone 1 : 177.3 Zone 2 : 186.4 Zone 3 : 179.2	Wh / kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	Placa CE eléctrico	184,2	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, 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.

### **Servicio Postventa**

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

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

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

**SCHNEIDER**