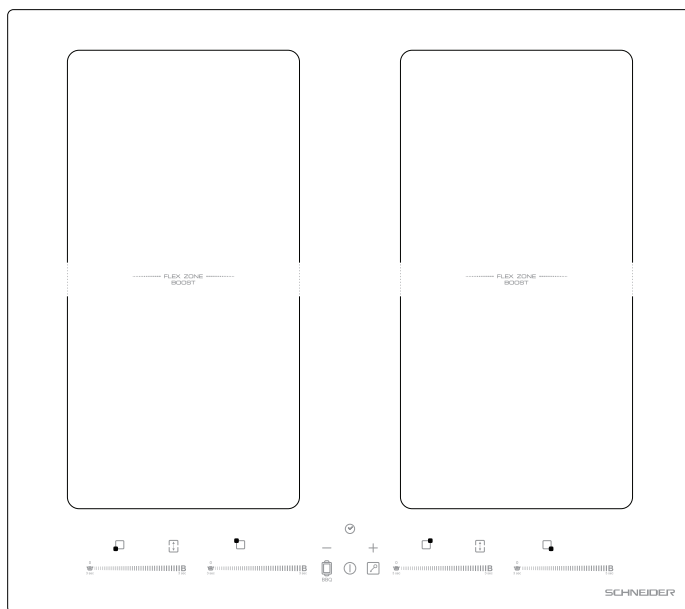


SCHNEIDER

Table de cuisson induction Induktionskochfeld Inductie kookplaat Cocina de inducción



SCTI6474MF2

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Handleiding

Manual de instrucciones

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

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

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

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de 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

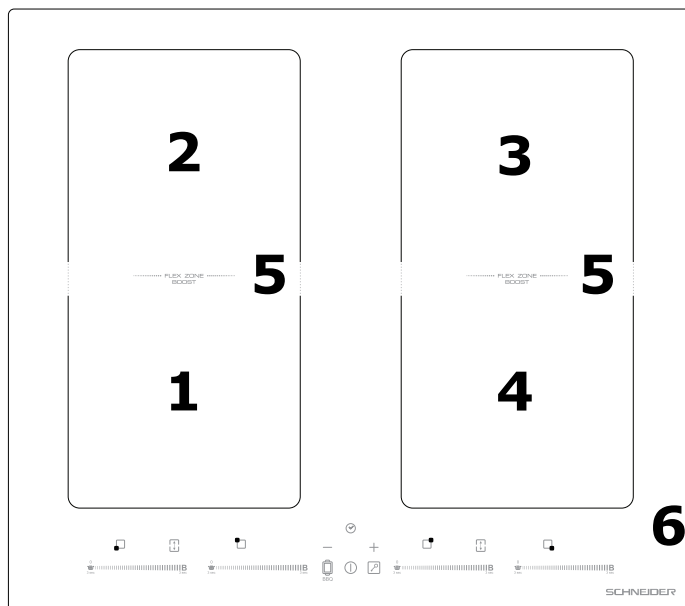
- Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.
- Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.
- 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



7

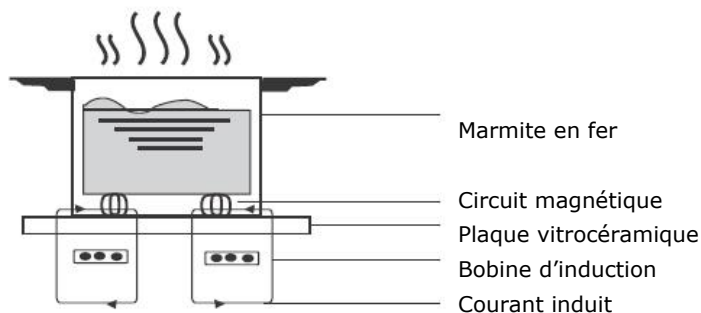
1. Zone 2000 W, en booster 2600 W
2. Zone 1500 W, en booster 2000 W
3. Zone 2000 W, en booster 2600 W
4. Zone 1500 W, en booster 2000 W
5. Zone flexible 2500 W, en booster 2800 W
6. Dessus vitrocéramique
7. Panneau de contrôle

Panneau de contrôle



1. Sélection du foyer
2. Réglage de la minuterie
3. Commande slider pour le réglage de la température
4. Sécurité enfants
5. Touche ON / OFF
6. Fonction plancha
7. (Dés)activation zone flexible

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.

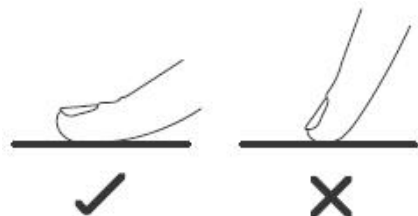


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson à induction

- 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.

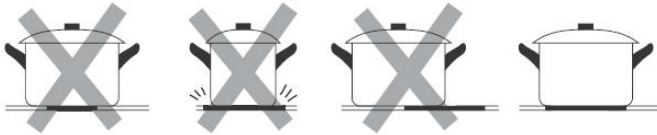
- Les batteries de cuisine fabriquées à partir des matériaux suivants ne sont pas adaptées : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.



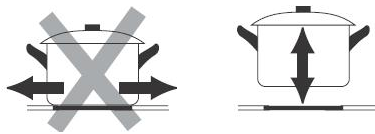
N'utilisez pas de batteries de cuisines avec des bords dentelés ou une base courbée.



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 de la caisse

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

Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction

Zone de cuisson Le minimum (mm)

1, 2, 3, 4	120mm
Zone flexible	200mm

Utiliser votre plaque de cuisson à induction

Pour commencer la cuisson

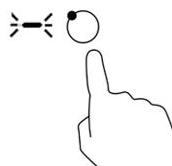
1. Appuyer sur la commande Marche / Arrêt.

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



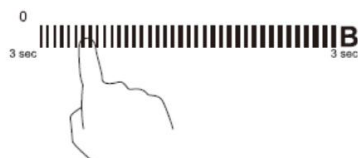
2. Placez une casserole appropriée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

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

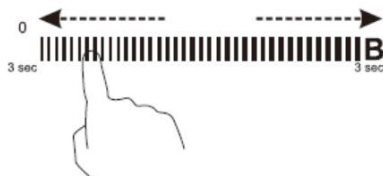


3. Appuyez sur le bouton de sélection du foyer et l'indicateur près de la zone correspondante clignotera.

4. Pour sélectionner un niveau de cuisson faites glisser votre doigt le long de la barre graduée « slider » ou tout simplement touchez n'importe quel point sur la barre "slider".



OU



Appuyez sur "-", la puissance diminue pas à pas jusqu'au niveau 0 min

Appuyez sur "+", la puissance augmente jusqu'au niveau 9 max

Si vous glissez le long de la barre « slider », la puissance varie du niveau 2 à 8 ou inversement selon le sens de réglage.

La puissance réglée s'affiche



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

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

Si clignote en alternance avec le réglage de température

Cela signifie que :

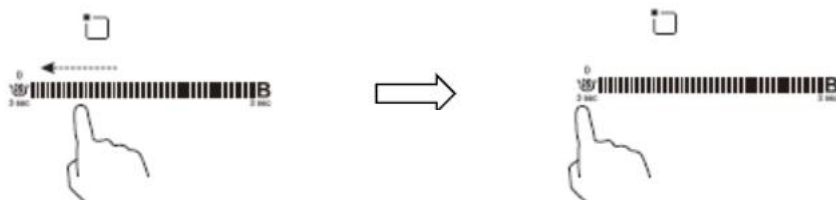
- vous n'avez pas placé la casserole correctement sur la zone de cuisson ou,
- la casserole que vous utilisez ne convient pas pour la cuisson par induction ou,
- la casserole est trop petite ou mal centrée sur la zone de cuisson.

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

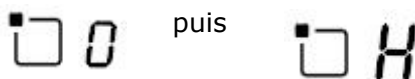
L'écran s'éteint automatiquement après 1 minute si aucune casserole appropriée n'est placée dessus.

Une fois la cuisson terminée

1. Éteignez la zone de cuisson en faisant glisser votre doigt le long du « slider » vers la gauche, puis continuer à appuyer pendant 1 seconde.



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



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

3. Faites attention aux surfaces chaudes

"H" indique quelle zone de cuisson est chaude au toucher.

Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sûre.



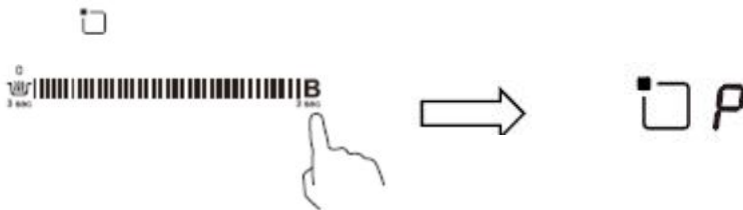
Si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la zone qui est encore chaude pour économiser de l'énergie.

Utilisation de la fonction Boost

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

Utilisation de la fonction Boost

1. Appuyez sur le bouton du bandeau de commande correspondant au foyer pour lequel vous souhaitez utiliser la fonction Boost, puis maintenez la touche "B" enfoncée pendant 3 secondes. L'affichage de l'alimentation indiquera "P" pour indiquer que la fonction Boost est activée.



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

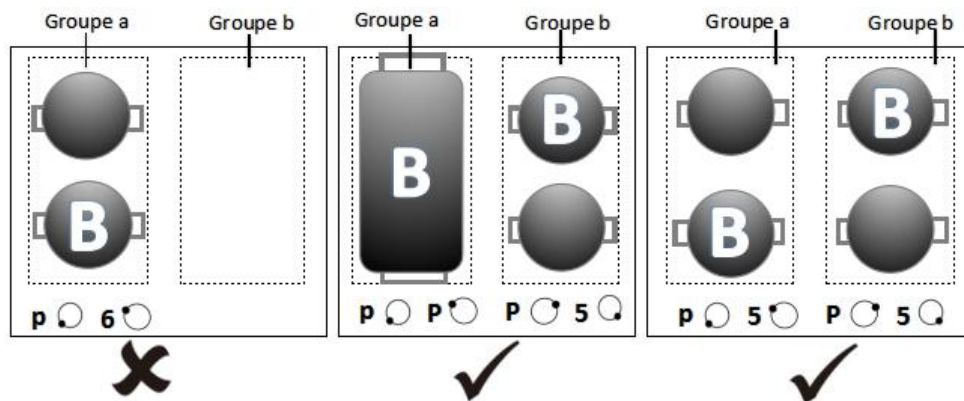


3. Si vous souhaitez annuler la fonction Boost pendant ces 5 minutes, appuyez deux fois sur le bouton "B". La puissance revient à la position "9". Ou glissez le long du « slider » vers le point gauche, la zone de chauffage retournera à l'étape de puissance dans laquelle vous avez touché.



Restrictions lors de l'utilisation

Les 4 zones de cuisson sont divisées en deux groupes (a) et (b). Dans chaque groupe comportant 2 zones, lorsque la fonction Boost est activée sur un des foyers, assurez-vous d'abord que l'autre foyer fonctionne au niveau de puissance 5 au maximum. Autrement les symboles "P" et "9" clignotent alternativement sur l'écran de la zone sélectionnée et la puissance de cuisson sera automatiquement limitée à la puissance 9, la puissance max en mode normal.




Utilisation des fonctions « Maintien au chaud » et

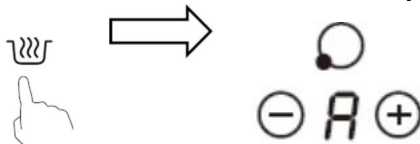
« Plancha »

Utilisation de la fonction maintien au chaud

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

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

2. Touchez le bouton  3 sec, l'indicateur du foyer affichera "A".



Utilisation de la fonction plancha / barbecue

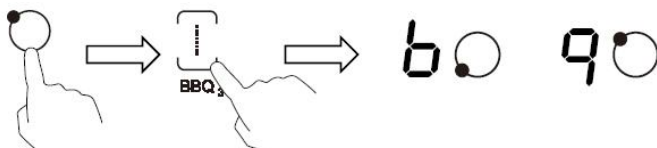
La fonction Plancha permet de cuisiner sur la zone flexible avec une plancha ou un barbecue.

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

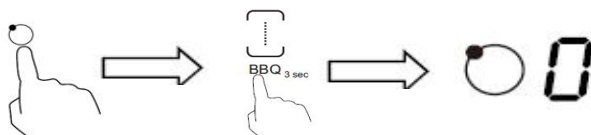


1. Touchez la commande de sélection de zone 1 ou zone 2, son indicateur clignotera.
2. Appuyez sur la touche dédiée à la zone flexible (permettant de relier les deux foyers) pendant 3 secondes pour activer la fonction Plancha / Barbecue, la zone 1 et la zone 2 afficheront "b" et "q" respectivement.

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



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



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

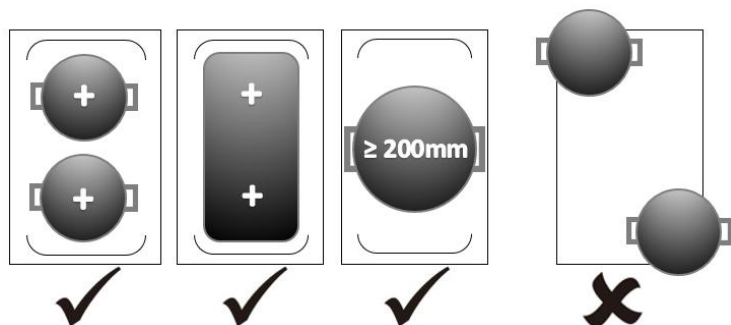
Laisser refroidir complètement la plancha avant le nettoyage.

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

Zone flexible

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

Exemples de placements bons et mauvais placements:



Comme grande zone

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



Comme deux zones indépendantes

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

Sécurité enfants

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

Pour verrouiller les commandes

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

Pour déverrouiller les commandes

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



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

Protection contre la surchauffe

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

Détection de petits objets

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

Arrêt automatique

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

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

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



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

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

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

Utilisation de la minuterie comme minuteur

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

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

1. Assurez-vous que la table de cuisson est activée.

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

2. Réglez la durée désirée avec les touches "-" ou "+" du minuteur.

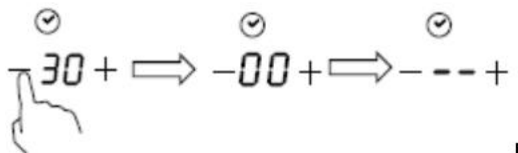


Conseil :

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou maintenez les enfoncés pour des intervalles de 10

minutes.

3. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche Minuterie, puis touchez '-' ou '+'. La minuterie est annulée et "00" s'affiche dans l'affichage des minutes, puis "-".



4. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.

5. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur indique le temps restant et le voyant de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



6. Un avertisseur sonore retentira pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie indique « - - » quand la durée réglée est écoulée.



Réglage du minuteur pour éteindre une zone de cuisson

La sélection du foyer doit s'effectuer avant d'activer la fonction Minuteur :

1. Toucher le curseur du foyer pour lequel vous voulez régler le minuteur.



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



3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur "-" ou "+".



Conseil :

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par intervalle d'1 minute ou maintenez-les enfoncés pour des intervalles de 10 minutes.

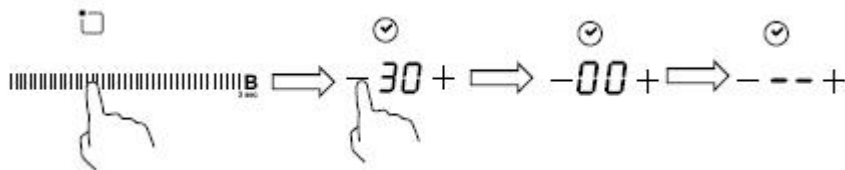


4. Lorsque la minuterie est réglée, elle démarre le compte à rebours immédiatement. L'afficheur du minuteur indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.

REMARQUE: Le point rouge à côté du symbole du foyer sélectionné s'allumera et indique ainsi que la zone est affectée



5. Pour annuler la minuterie, touchez le curseur du foyer sélectionné, puis touchez '-' ou '+' de "Minuterie", la minuterie est annulée et "00" apparaît dans l'affichage des minutes, puis "- -".



6. Quand le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteint automatiquement et affichera "H".



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

Réglage du minuteur pour éteindre plusieurs zones de cuisson

Voir étapes 1-3 dessus à répéter pour chaque zone.

1. Si cette fonction est utilisée pour plusieurs zones de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera la durée la plus courte.

(Par exemple, si le réglage du minuteur pour la zone 2 est de 3 minutes, et de 6 minutes pour la zone 3, l'indicateur du minuteur affichera "3".)

REMARQUE: Le point rouge à côté d'un indicateur de niveau de puissance signifie que le minuteur affiche le compte à rebours de ce foyer.

Si vous voulez vérifier la durée du minuteur réglée d'un autre foyer, appuyez sur le bouton de contrôle de la zone correspondante. Le minuteur indiquera le temps réglé.

 (réglage : 6 minutes)

 (réglage : 3 minutes)

03



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



REMARQUE: Si vous voulez changer la durée une fois que le minuteur est réglé, vous devrez recommencer la procédure à partir de l'étape 1.

Consignes de cuisson



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

Conseils pour la cuisson

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

Feu doux, cuisson du riz

- Mijoter se fait en-dessous du point d'ébullition, à environ 85°C, lorsque les bulles remontent juste occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clé de délicieuses soupes et ragoûts tendres parce que les saveurs se développent sans sur-cuisson des aliments. Vous devriez également cuire les

sauces à base d'œufs et les épaissir en-dessous du point d'ébullition.

- Certaines tâches, y compris la cuisson du riz par la méthode d'absorption, peuvent exiger un réglage plus élevé que le réglage le plus bas pour s'assurer que les aliments sont cuits correctement dans la durée recommandée.

Saisir les steaks

Pour cuire des steaks juteux savoureux :

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

Pour les sautés

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

Réglages de puissance

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

Réglage de puissance	Convient à
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffer de petites quantités d'aliments délicats • faire fondre le chocolat, le beurre et les aliments qui brûlent rapidement • mijotage doux • maintien au chaud
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • réchauffage • mijotage rapide • cuisson du riz
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • crêpes
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • faire sauter • cuisson des pâtes
9	<ul style="list-style-type: none"> • sautés • saisir • porter la soupe à ébullition • bouillir de l'eau

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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Appliquer un nettoyant pour plaques de cuisson tant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant!) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. <p>Rallumez la plaque de</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'alimentation électrique de la plaque de cuisson est coupée, il n'y aura aucune indication « surface chaude », mais la zone de cuisson peut encore être chaude! Faites extrêmement attention. • Les éponges à récurer, certaines

	<p>cuisson. Retirez-les salissures immédiatement avec une tranche de pain, un couteau ou une lame de rasoir adaptée pour les plaques de cuisson à induction en verre, mais méfiez vous des surfaces chaudes de la zone de cuisson :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson 2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et grattez la saleté ou le liquide répandu sur la surface froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez les salissures ou déversement avec un torchon de papier ou de tissu. 4. Suivez les étapes 2 à 4 « les salissures de tous les jours sur le verre » ci-dessus 	<p>lavettes à récurer en nylon et les agents de nettoyage abrasifs durs risqueraient de rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour vérifier si votre nettoyeur ou récurant est adapté.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne laissez jamais de résidus de nettoyeur sur la surface de cuisson : le verre peut se tacher. • Enlevez les taches laissées par le fond et les aliments sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, ils peuvent être difficiles à retirer ou même définitivement endommager la surface du verre. • Réduire le risque: lorsque le capuchon de sécurité est rétracté, la lame dans le grattoir est tranchante. Utilisez-la avec une extrême précaution et
--	---	---

		rangez-la toujours en toute sécurité et hors de la portée des enfants.
Les débordements sur les commandes tactiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez l'alimentation de la plaque de cuisson. 2. Absorbent le déversement. 3. Essuyez la surface des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge propre et humide. 4. Essuyez la zone complètement sèche avec une serviette en papier. 5. Rallumez la plaque de cuisson. 	<ul style="list-style-type: none"> • La plaque de cuisson peut émettre un bip et s'éteindre elle-même et les touches de commande peuvent ne pas fonctionner en présence de liquide dessus. Assurez-vous d'avoir essuyé la surface des commandes tactiles avant de rallumer la plaque de cuisson.

Trucs et astuces

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
La plaque à induction ne peut pas être allumée.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-vous que la plaque à induction est branchée à l'alimentation et qu'elle est allumée. Vérifiez s'il y a une panne de courant dans votre maison ou la région. Si vous avez tout vérifié et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les touches de commandes ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir la section « Utilisation de votre plaque de cuisson à induction » pour obtenir des instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il peut y avoir un léger film d'eau sur les commandes ou vous pourriez avoir utilisé la pointe de votre doigt quand vous touchez les commandes.	Assurez-vous que la surface des commandes tactiles est sèche et utilisez le bout rond du doigt pour toucher les commandes.
Le verre est rayé.	Batterie de cuisine à bords rugueux. Tampon à récurer non adapté, abrasif ou produits de nettoyage utilisés.	Utilisez des batteries de cuisine avec des bases planes et lisses. Voir « Comment choisir le bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».

<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.</p> <p>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 ».</p> <p>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>

Contrôle et affichage du défaut

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

Problème	Causes possibles	Ce qu'il faut faire
F3/F4	Capteur de température de la panne de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
F9/FA	Capteur de température de la défaillance d'un module IGBT.	Veuillez contacter le fournisseur.
E1/E2	Tension d'alimentation anormale	Vérifiez si la tension d'alimentation est normale. Allumez après que l'alimentation électrique est normale.
E3	Température élevée du capteur de température de la bobine d'induction	Veuillez contacter le fournisseur.
E5	Température élevée du capteur de température d'un module IGBT	Redémarrez quand la plaque de cuisson est refroidie.

Ce qui précède concerne l'évaluation et l'inspection des pannes courantes. Ne démontez pas l'appareil vous-même pour éviter tous dangers et dommages à la plaque de cuisson à induction.

Spécification technique

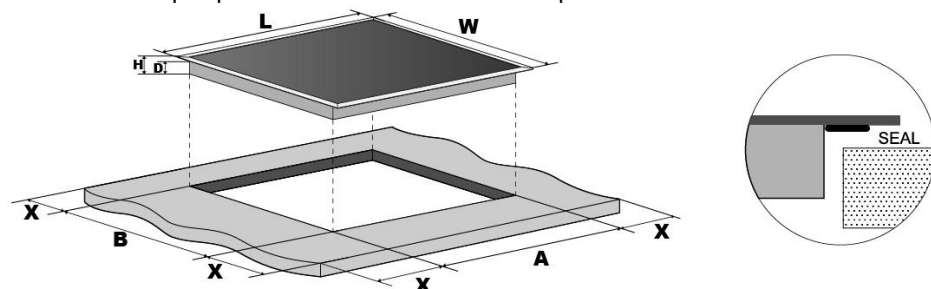
Plaque de cuisson	SCTI6474MF2
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V, 50~60Hz
Puissance électrique installée	6600-7400 W
Dimensions L x l x H(mm)	590 X 520 X60
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

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

Installation

Choix du matériel d'installation

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

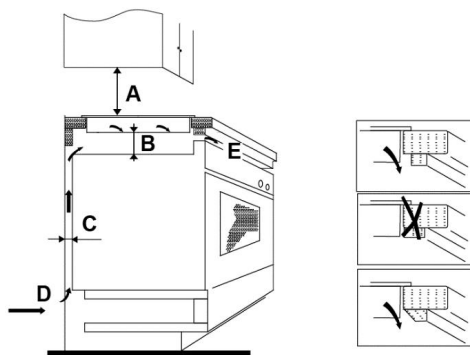


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	51	560	490	50 mini

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



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



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

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

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

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

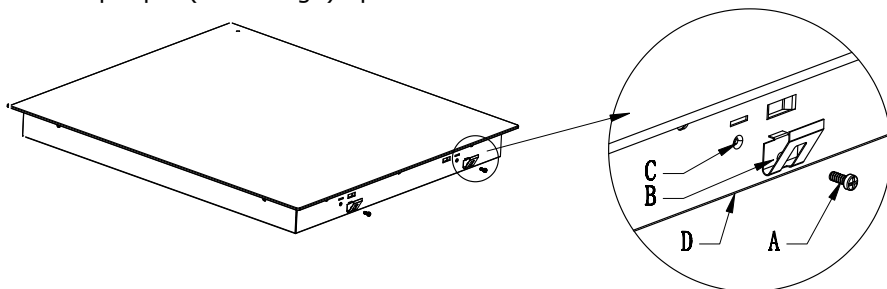
- le câble d'alimentation n'est pas accessible par les portes des armoires ou tiroirs
- il y a un débit adéquat d'air frais provenant de l'extérieur de l'armoire à la base de la plaque de cuisson
- si la plaque est installée au-dessus d'un tiroir ou espace de rangement, une barrière de protection thermique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

Avant de placer les pattes de fixation

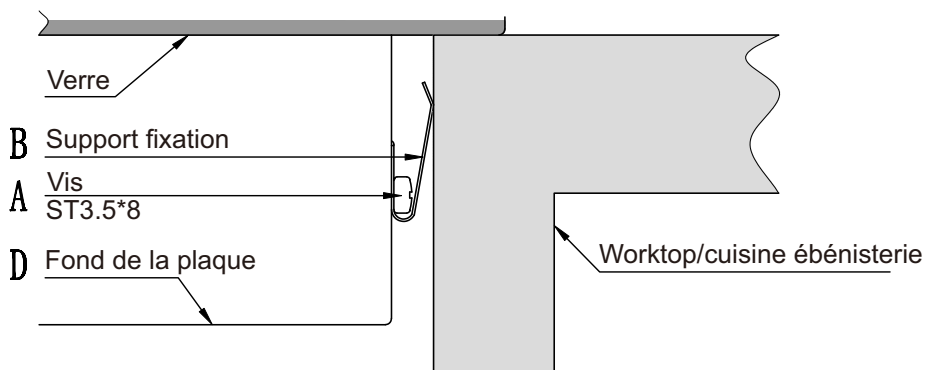
L'appareil doit être placé sur une surface plate et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas les commandes qui dépassent de la plaque de cuisson.

Réglage de la position du support

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



A	B	C	D
Vis	support fixation	trou de fixation	fond de la plaque



Mises en garde

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

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

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

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

Brancher la plaque de cuisson à l'alimentation



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

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

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

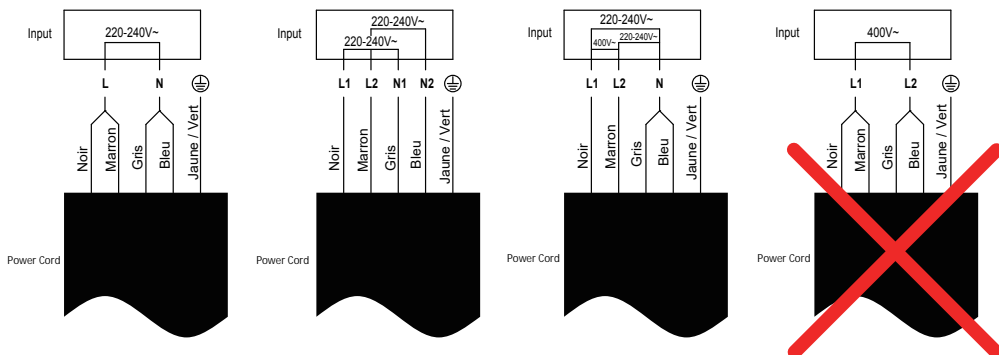
N'utilisez pas d'adaptateurs, réducteurs ou dispositifs de branchement pour brancher la plaque de cuisson à l'alimentation électrique car ils peuvent provoquer une surchauffe et un incendie.

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



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

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



- si le câble est endommagé ou à remplacer, l'opération doit être effectuée par l'agent du service après-vente avec des outils dédiés pour éviter des accidents.

- si l'appareil est branché directement au secteur un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts.

- l'installateur doit s'assurer qu'un raccordement électrique correct a été réalisé et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.

- le câble ne doit pas être plié ou compressé.

- le câble doit être vérifié régulièrement et remplacé par des électriciens agréés.



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

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

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

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

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



FR

Cet appareil se recycle

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		SCTI6474MF2	
Type de plaque		Induction	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
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	-- --	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	Zone 1 :42, 42 Zone 2 :42", 42 Zone 3 :42", 42 Zone 4 :42", 42	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson} électrique	Zone 1 :3: 905 Zone 2 :3: 807 Zone 3 : 3: 905 Zone 4 : 3: 807	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque} électrique	1, *"-	Wh/kg

GARANTIE

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

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

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

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable, l'utilisation du service client est gratuite. La période minimale de garantie (garantie du fabricant pour les particuliers) dans l'Espace économique européen est de 2 ans selon les conditions de garantie applicables au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations que vous pourriez avoir en vertu de la législation locale. Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays peuvent être obtenues auprès du service client, de votre revendeur ou de notre site Web. Les pièces de rechange d'origine qui fonctionnent conformément à la directive Eco Design applicable peuvent être obtenues auprès du service client pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

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.

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.

ein Feuer starten.

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 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

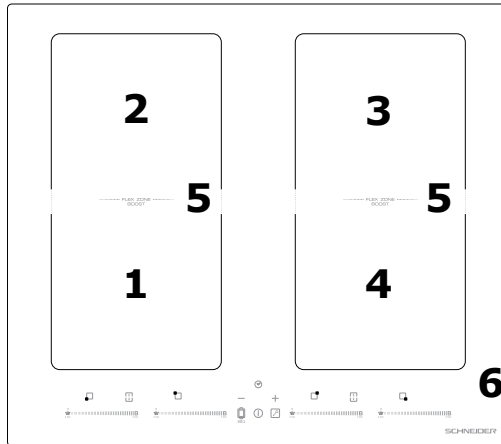
- Dieses Gerät entspricht elektromagnetischen Sicherheitsnormen
- Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie Insulinpumpen) sollten jedoch vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate nicht 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 die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Andernfalls kann es zu brennt.

Produktpräsentation

Ansicht von oben



7

1. Zone 2000 W, und Booster 2600 W
2. Zone 1500 W, und Booster 2000 W
3. Zone 2000 W, und Booster 2600 W
4. Zone 1500 W, und Booster 2000 W
5. Zone flexibel 2500 W, und Booster 2800 W
6. Glasscheibe
7. Bedienfeld

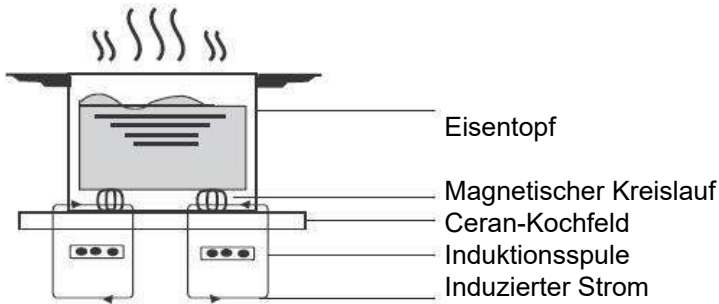
Bedienfeld



1. Sélection du foyer
2. Réglage de la minuterie
3. Commande slider pour le réglage de la température
4. Sécurité enfants
5. Touche ON / OFF
6. Fonction plancha
7. (Dés)activation zone flexible

Ein Wort zum Induktionskochen

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

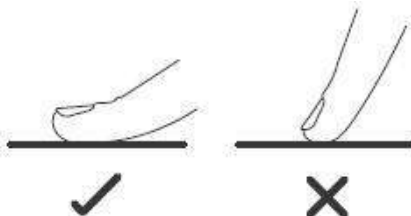


Bevor Sie Ihr neues Induktionskochfeld verwenden

- Lesen Sie diese Anleitung und achten Sie besonders auf die "Sicherheitshinweise".
- Entfernen Sie eventuell noch vorhandene Schutzfolien auf Ihrem Induktionskochfeld.

Verwenden der Steuertasten

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, sodass Sie nicht drücken müssen.
- Verwenden Sie die runde Fingerspitze, nicht die Spitze.
- 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 Tücher) darauf befinden. Schon ein dünner Wasserfilm kann die Bedienung der berührungsempfindlichen Bedienelemente erschweren.




Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

- Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit induktionsgeeignetem Boden. Achten Sie auf das Induktionssymbol auf der Verpackung oder auf dem Topfboden.
- Sie können überprüfen, ob Ihre Pfanne geeignet ist, indem Sie den Magnettest durchführen. Bewegen Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wenn es angezogen wird, ist die Pfanne für Induktion geeignet.

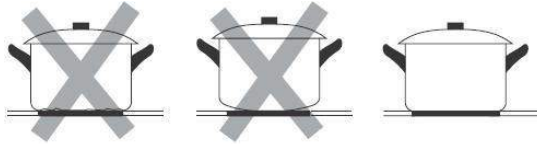


- Wenn Sie keinen Magneten haben:

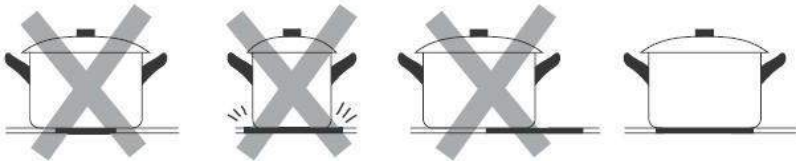
1. Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne.
2. Wenn das  Bedienfeld nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.

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

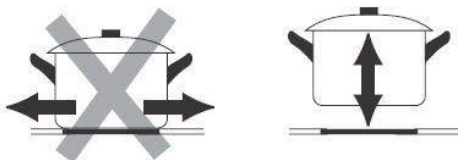
Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit Wellenschliff oder einem gewölbten Boden.



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihrer Pfanne glatt ist, flach am Glas anliegt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. Verwenden Sie Töpfe mit einem größeren Durchmesser als der Siebdruck der ausgewählten Zone. Am effektivsten ist es, einen Topf zu verwenden, der etwas größer als die Kochfläche ist. Wenn Sie einen kleineren Topf verwenden, kann die Effizienz verringert werden. Ein Topf kleiner als 140 mm kann vom Kochfeld nicht erkannt werden. Zentrieren Sie Ihren Topf immer auf der Kochzone.



Heben Sie die Pfannen immer von der Induktionsplatte - schieben Sie sie nicht, sonst können sie das Glas zerkratzen.



Maße Kochutensilien

Die Herde passen sich bis zu einer gewissen Grenze den Abmessungen Ihres Kochgeschirrs (Bratpfanne, Kochtopf, ...) an. Der Boden dieses Utensils muss jedoch einen Mindestdurchmesser haben, um erkannt zu werden. Dieser Mindestdurchmesser hängt von der Größe des Ofens ab. Um die beste Leistung Ihres Kochfelds zu erzielen, stellen Sie das Utensil in die Mitte des Feuerraums.

Der Mindestdurchmesser (Boden) der Utensilien gemäß den Feuerbüchsen beträgt wie

1, 2, 3, 4 = 120mm

Zone flexibel = 200mm

Verwenden Ihres Induktionskochfelds

So beginnen Sie zu kochen

1. Drücken Sie die Taste Start/Stop.

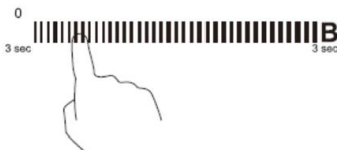
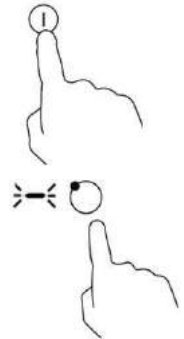
Der Summer ertönt und alle Anzeigen zeigen "-" oder "--" an, was bedeutet, dass der Induktionsherd betriebsbereit ist.

2. Stellen Sie eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochstelle.

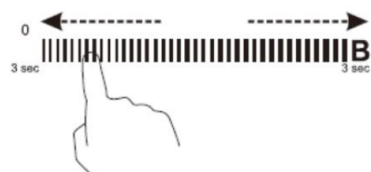
- Achten Sie darauf, dass der Boden der Pfanne und die Oberfläche der Kochstelle sauber und trocken sind.

3. Drücken Sie die Auswahltaste für den Feuerraum und die Anzeige neben der entsprechenden Zone blinkt.


4. Um eine Kochstufe auszuwählen, gleiten Sie mit dem Finger über den Schieberegler oder berühren Sie einfach einen beliebigen Punkt auf dem Schieberegler.



OR



Drücken Sie "-", die Leistung sinkt schrittweise auf Stufe 0 min
Drücken Sie "+", die Leistung steigt auf Stufe 9 max
Wenn Sie den Schieberegler verschieben, ändert sich die Leistung je nach Richtung von Stufe 2 auf 8 oder umgekehrt.

Die eingestellte Leistung wird angezeigt 

- Wenn Sie nicht innerhalb einer Minute eine Temperaturstufe wählen, schaltet sich der Induktionsherd automatisch ab. Sie müssen den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.
- Sie können die Temperaturstufe während des Garvorgangs jederzeit ändern.

Wenn abwechselnd mit der Temperatureinstellung blinkt

Dies bedeutet, dass:

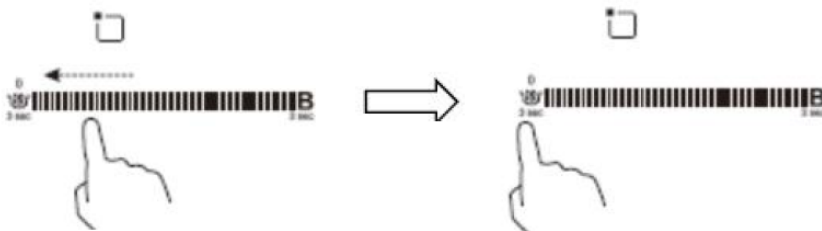
- Sie die Pfanne nicht richtig auf die Kochzone gestellt haben oder,
- die von Ihnen verwendete Pfanne nicht für das Induktionskochen geeignet ist oder
- die Pfanne zu klein ist oder nicht mittig auf der Kochzone steht.

Das Kochfeld heizt erst dann auf, wenn eine geeignete Pfanne auf dem Kochfeld erkannt wird.

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

Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist

1. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie Ihren Finger entlang des "Sliders" nach links schieben und dann 1 Sekunde lang weiter drücken.



Vergewissern Sie sich, dass das Display "0" und dann "H" anzeigt.



3. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken des Schalters **ON/OFF** aus.



4. Achten Sie auf heiße Oberflächen. Das "H" zeigt an, welche Kochstelle sich heiß anfühlt. Sie verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Wenn Sie andere Pfannen erhitzen wollen, verwenden Sie den Bereich, der noch heiß ist, um Energie zu sparen.

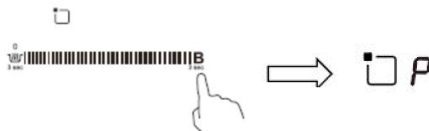


Verwendung der Boost-Funktion

Boost ist eine Funktion, mit der Sie einen Bereich 5 Minuten lang mit höherer Leistung beheizen können. Auf diese Weise können Sie ein leistungsfähigeres und schnelleres Kochen erreichen.

Verwendung der Boost-Funktion

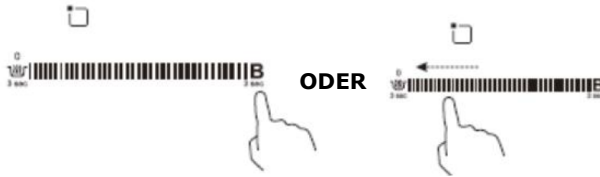
1. Drücken Sie die Taste auf der Bedienleiste, die der Kochstelle entspricht, für die Sie die Boost-Funktion verwenden möchten, und halten Sie dann die Taste "B" 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display der Stromversorgung wird "P" angezeigt, um anzugeben, dass die Boost-Funktion aktiviert ist.



2. Die Boost-Leistung wird 5 Minuten lang aktiv sein. Danach wird die Leistung wieder auf die vor dem Boost-Modus eingestellte Leistung zurückgesetzt.

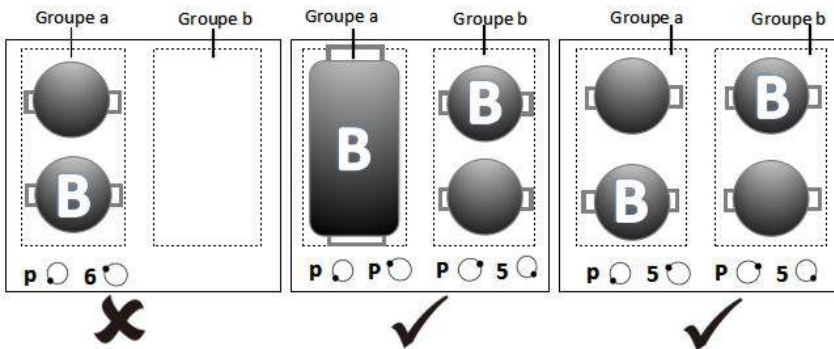


3. Wenn Sie die Boost-Funktion während dieser 5 Minuten abbrechen möchten, drücken Sie zweimal die Taste "B". Die Leistungsstufe kehrt zur Stufe "9" zurück. Oder gleiten Sie entlang des "Sliders" zum linken Punkt, dann kehrt die Heizzone zu der Leistungsstufe zurück, in der Sie berührt haben.



Beschränkungen der Nutzung

Die 4 Kochzonen sind in zwei Gruppen (a) und (b) unterteilt. Wenn in jeder Gruppe mit 2 Kochzonen die Boost-Funktion auf einem der Kochfelder aktiviert wird, muss zuerst sichergestellt werden, dass das andere Kochfeld auf der maximalen Leistungsstufe 5 arbeitet. Andernfalls blinken die Symbole "P" und "9" abwechselnd auf dem Display der gewählten Zone und die Kochleistung wird automatisch auf die Leistung 9, die maximale Leistung im Normalbetrieb, begrenzt.




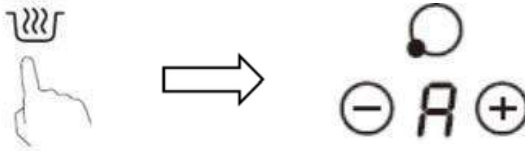
Verwendung der Warmhaltefunktion


Die Warmhaltefunktion hält die Speisen warm.

1. Drücken Sie die Wahltaste des Backofens, für den Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten. Eine Anzeige neben der Taste blinkt.



2. Berühren Sie die Taste  für 3 Sekunden, die Heizungsanzeige zeigt "A" an.

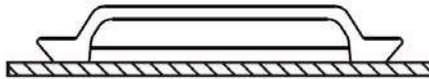


3. Wenn Sie den Aufwärmvorgang abbrechen möchten, drücken Sie die Auswahlstaste für die Kochplatte und dann die Taste . Das Heizgerät ist auf Leistung "0" eingestellt.

Verwendung der Plancha-/Grillfunktion

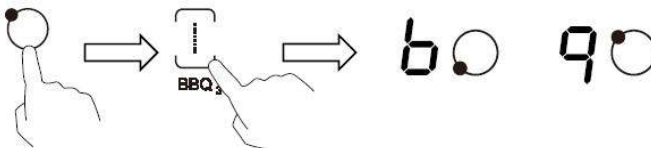
Die Plancha-Funktion ermöglicht das Kochen auf der flexiblen Zone mit einer Plancha oder einem Grill.

- Achten Sie bei der Verwendung des Geräts darauf, dass der Boden flach auf dem Glas aufliegt.

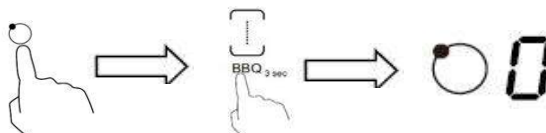


1. Berühren Sie das Auswahlfeld für Zone 1 oder Zone 2, die Anzeige s blinkt.

2. Halten Sie die Taste für die flexible Zone (zur Verbindung der beiden Heizgeräte) 3 Sekunden lang gedrückt, um die Plancha-/Barbecue-Funktion zu aktivieren; auf Zone 1 und Zone 2 wird "b" bzw. "q" angezeigt. Die Leistung wird automatisch für die Verwendung mit dem Gerät (Plancha oder Grill) eingestellt, es ist nicht möglich, die Leistung zu ändern oder die Boost-Funktion zu aktivieren.



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



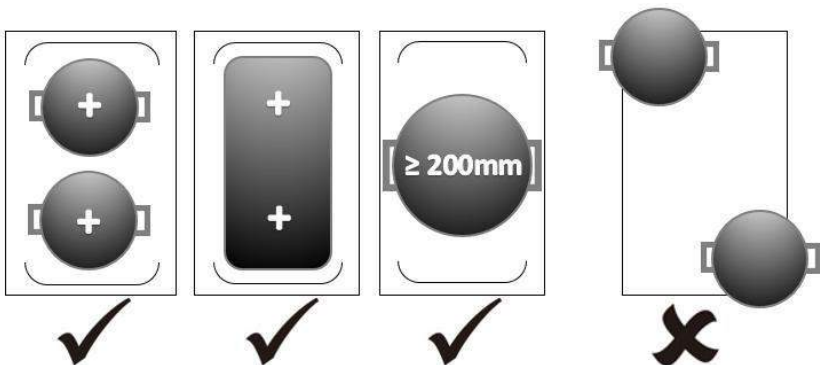
Achtung: Die Grillplatte bleibt auch nach dem Ausschalten des Induktionskochfeldes noch lange Zeit sehr heiß. Bitte verwenden Sie hitzebeständige Topflappen, wenn Sie die Grillplatte während des Kochens anfassen oder sie zum Servieren tragen.

Lassen Sie die Grillplatte vor der Reinigung vollständig abkühlen. Legen Sie Ihr heißes Kochgeschirr nicht auf eine ungeschützte Oberfläche.

Flexibler Bereich

- Diese Zone kann jederzeit als eine große Zone oder als zwei getrennte Zonen verwendet werden, je nach den Kochanforderungen.
- Die flexible Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktoren, die getrennt gesteuert werden können. Bei einer einzigen Zone kann ein Kochgeschirr von einer Kochplatte zur anderen bewegt werden, wobei die Leistungsstufe der vorherigen Zone beibehalten wird. Das Gerät hört auf zu heizen, wenn es das Kochgeschirr nicht mehr erkennt.
- Wichtig: Achten Sie darauf, dass die Pfanne mittig auf der unabhängigen Kochzone steht. Wenn Sie einen großen Topf, ovale, rechteckige und breite Pfannen verwenden, achten Sie darauf, dass sie auf beiden Zonen zentriert sind und die beiden Kreuze in der Mitte der Kochfelder abdecken.

Beispiele für gute und schlechte Platzierungen:



Als ein großes Gebiet

1. Um die flexible Zone als eine große Zone zu aktivieren, drücken Sie einfach die entsprechende Taste.
2. Die Leistungseinstellung erfolgt ganz normal wie bei jeder anderen Zone.



Als zwei unabhängige Zonen

Après la modulation de la zone flexible en grande zone unie, pour la réutiliser comme deux zones différentes avec réglages de puissance différents, appuyez à nouveau sur la touche dédiée et les zones fonctionneront de manière indépendante, chaque foyer conserve son ancien niveau de puissance initialement réglé avant la modulation.

Kindersicherung

- 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/AUS-Bedienelements deaktiviert.

So sperren Sie die Bedienelemente

Berühren Sie die Steuerung der Tastensperre. Auf der Timer-Anzeige erscheint "Lo".

So entsperren Sie die Bedienelemente

1. Prüfen Sie, ob der Induktionsherd eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie die Tastensperre eine Weile.
3. Jetzt können Sie Ihren Induktionsherd in Betrieb nehmen.



Wenn sich das Kochfeld im Sperrmodus befindet, sind alle Bedienelemente außer dem EIN/AUS-Bedienelement gesperrt. Sie können das Induktionskochfeld im Notfall immer noch mit dem EIN/AUS-Bedienelement ausschalten, müssen das Kochfeld jedoch vor der nächsten Verwendung entsperren.

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.

Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten verwenden:

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

Verwendung des Timers als Zeitschaltuhr

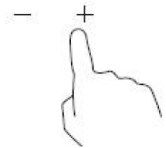
Wenn Sie keine Kochzone auswählen

Hinweis: Sie können den Erinnerungs-Timer auch verwenden, wenn Sie keine Kochzone ausgewählt haben.

1. Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

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

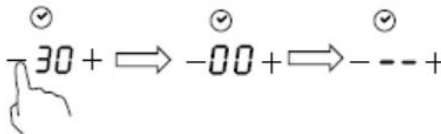
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten "-" oder "+" des Timers ein. Timer.



Tipp:

Drücken Sie die Taste "-" oder "+" einmal, um die Zeit in 1-Minuten-Schritten zu verringern oder zu erhöhen, oder halten Sie sie gedrückt, um 10-Minuten-Intervalle einzustellen.

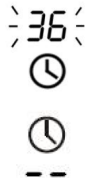
3. Um den Timer abzubrechen, drücken Sie die Timer-Taste und berühren Sie dann "-" oder "+". Der Timer wird abgebrochen und in der Minutenanzeige erscheint "00", dann "-".



4. Wenn der Timer eingestellt ist, startet er den Countdown sofort. Das Display des Timers zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.

5. Wenn der Timer eingestellt ist, startet er den Countdown sofort. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

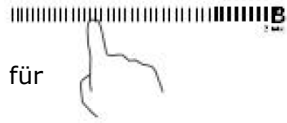
6. Es ertönt 30 Sekunden lang ein akustisches Signal und die Timer-Anzeige des Timers zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Einstellung der Zeitschaltuhr zum Ausschalten einer Kochplatte

Vor dem Aktivieren dieser Funktion muss die Kochzone ausgewählt werden:

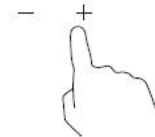
1. Berühren Sie den Schieberegler des Herdes, für den Sie den Timer einstellen möchten.



2. Berühren Sie die Kontrolltaste für den Timer, beginnt die Timeranzeige zu blinken und "30" wird angezeigt.



3. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit der Timer-Steuertaste "-" oder "+" ein.



Tip: Drücken Sie die Taste "-" oder "+" einmal, um die Dauer in Intervallen von 1 Minute zu verringern oder zu erhöhen, oder halten Sie sie für Intervalle von 10 Minuten gedrückt.

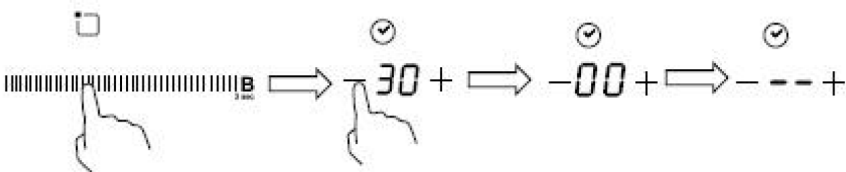


4. Wenn der Timer eingestellt ist, startet er den Countdown sofort. Das Display des Timers zeigt die verbleibende Zeit an und blinkt 5 Sekunden lang.

HINWEIS: Der rote Punkt neben dem Symbol der gewählten Kochstelle leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Kochstelle betroffen ist.



5. Um den Timer abzubrechen, berühren Sie den Cursor des gewählten Herdes und tippen Sie dann auf '-' oder '+' von "Timer", der Timer wird abgebrochen und "00" erscheint in der Minutenanzeige, dann "- -".



6. Wenn der Timer abgelaufen ist, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt "H" an.



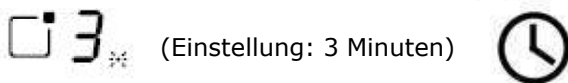
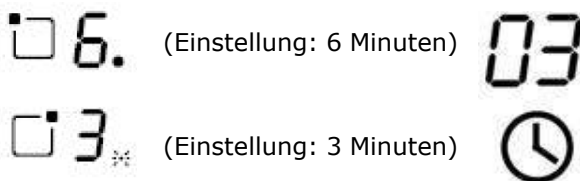
Die anderen Kochzonen arbeiten normal weiter, wenn sie parallel dazu eingeschaltet wurden.

Timer-Einstellung zum Ausschalten mehrerer Kamine

Siehe Schritte 1-3 oben, die für jede Zone wiederholt werden müssen.

1. Wenn diese Funktion für mehrere Kochzonen verwendet wird, zeigt die Anzeige des Timers die kürzeste Zeit an.
(Wenn die Timereinstellung für Kochzone 2 beispielsweise 3 Minuten und für Kochzone 3 6 Minuten beträgt, zeigt die Timeranzeige "3" an).

HINWEIS: Der rote Punkt neben einer Leistungsanzeige bedeutet, dass der Timer für diese Heizstufe herunterzählt. Wenn Sie die für ein anderes Gerät eingestellte Zeit überprüfen möchten, drücken Sie die Bedientaste für diese Zone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



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



HINWEIS: Wenn Sie die Zeit ändern möchten, nachdem der Timer eingestellt ist, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Koch Anleitung



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

Kochtipps

- Wenn das Essen kocht, reduzieren Sie die Leistung.
- 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, während die Speisen erhitzt werden.

Niedrige Hitze, Reis kochen

- Das Köcheln erfolgt unterhalb des Siedepunkts, bei ca. 85°C , wenn nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Dies ist der Schlüssel zu köstlich zarten Suppen und Eintöpfen, denn die Aromen entwickeln sich, ohne das Essen zu verkochen. Sie sollten auch Saucen auf Eibasis kochen und diese 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.

Nimm die Steaks

Zum Garen von saftigen, würzigen Steaks:

1. Legen Sie das Fleisch vor dem Garen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Eine Bratpfanne mit schwerem Boden erhitzen.
3. Beide Seiten des Steaks mit Öl bestreichen. Etwas Öl in die heiße Pfanne träufeln und dann das Fleisch in die heiße Pfanne legen.
4. Wenden Sie das Steak während des Garens nur einmal. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke des Steaks und davon ab, wie gut es gegart werden soll. Die Zeit kann von etwa 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak, um bewerten Sie, wie es gekocht wird - je fester es aussieht, desto "durchgebratener" wird es sein.

5. Lassen Sie das Steak einige Minuten auf einem warmen Teller ruhen, damit es sich vor dem Servieren entspannen und zart werden kann.

Für Pfannengerichte

1. Wählen Sie einen induktionsgeeigneten Wok mit flachem Boden oder eine große Bratpfanne.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Ausrüstung vor. Das Anbraten sollte schnell gehen. Wenn Sie große Mengen kochen müssen, kochen Sie das Essen in 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 sie heiß, aber noch knusprig sind, stellen Sie die Kochzone auf eine niedrigere Stufe, drehen Sie das Fleisch in die Pfanne und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um sicherzustellen, dass sie durchgewärmt sind.
7. Sofort servieren.

Energieeinstellungen

Die folgenden Einstellungen sind nur Richtlinien. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen. Experimentieren Sie mit dem Induktionsherd, um die Einstellungen zu finden, die für Sie am besten funktionieren.

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

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

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>1. Schneiden die Stromversorgung der Kochplatte.</p> <p>2. Anwenden einer Kochfeldreiniger Kochfeldreiniger solange das Glas noch steht noch heiß (aber nicht heiß!)</p> <p>3. Ausspülen und abwischen mit einem sauberen Tuch oder Papierhandtuch. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein. Entfernen Sie sie Schmutz vom Kochfeld sofort mit eine Scheibe Brot, Messer oder ein geeignetes Rasierklinge geeignet für Induktionskochfelder Glas-Induktionsherd, aber Vorsicht vor Glas-Induktionskochfelder, aber Vorsicht vor Vorsicht vor den heißen Oberflächen der Kochzone Kochbereich:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn die die Stromzufuhr die Stromversorgung des Kochfeldes ausgeschaltet ist ausgeschaltet ist, wird es keine Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Anzeige "heiße Oberfläche", aber die Die Kochstelle kann noch heiß sein! heiß! Do extrem äußerst vorsichtig sein. • Scheuerschwämme Scheuerschwämme, einige Scheuermittel aus Nylon und Scheuermittel aus Nylon und Schleifmittel abrasive Reinigung scheuernde Reinigungsmittel könnten das Glas zerkratzen. Lesen Sie immer das Etikett um zu prüfen, ob Ihr Reiniger oder Scheuerlappen geeignet ist. • Lassen Sie niemals eine Reinigerrückstände auf der Oberfläche des

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausschalten die Stromversorgung des Kochfeld 2. Halten Sie die Klinge oder Klinge oder Utensil in einem Winkel von 30° Winkel und kratzen Sie alle Schmutz oder Flüssigkeit auf der kalten Oberfläche des Kochfeldes. Oberfläche. 3. Entfernen Sie alle Schmutz oder mit einem Papier verschüttet Papier- oder Stoffhandtuch. Stoff. 4. Folgen Sie den Schritten 2 bis 4" für alltäglichen Schmutz auf der auf dem Glas" oben. Glas" oben 	<p>Kochen: Das Glas kann sich Flecken.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Flecken entfernen von unten und süße Lebensmittel oder Verschüttetes so schnell wie möglich beseitigen. so schnell wie möglich. Wenn Sie auf der Platte abkühlen lassen das Glas, können sie sein schwer zu entfernen sein oder sogar dauerhaft beschädigen die Oberfläche des Glases. • Reduzieren Sie das Risiko: Wenn die Sicherheitskappe eingefahren, die Klinge im Klinge im Abstreifer ist scharf. Verwenden Sie es mit extremen äußerste Sorgfalt und immer sie immer sicher aufbewahren und sicher und außerhalb der Reichweite außerhalb der Reichweite von Kinder.
<p>Überläufe bei berühren. kontrolliert</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ausschalten die Stromversorgung des Herdplatte. 2. Absorbieren Sie die verschütten. 3. Wischen Sie die Oberfläche des der Berührung mit einem Tuch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld piept möglicherweise und schaltet sich aus. sich selbst ausschalten und die Steuertasten Steuertasten dürfen nicht Funktion in der Vorhandensein von Flüssigkeit

	<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

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

<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>
---	----------------------------	--

Prüfen und Anzeigen der Störung

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

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

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

Technische Spezifikation

Kochplatte	SCTI6474MF2
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V~, 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	6600-7400 W
Abmessungen L x B x H (mm)	590 X 520 X60
Einbaumaße A x B (mm)	560 X 490

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

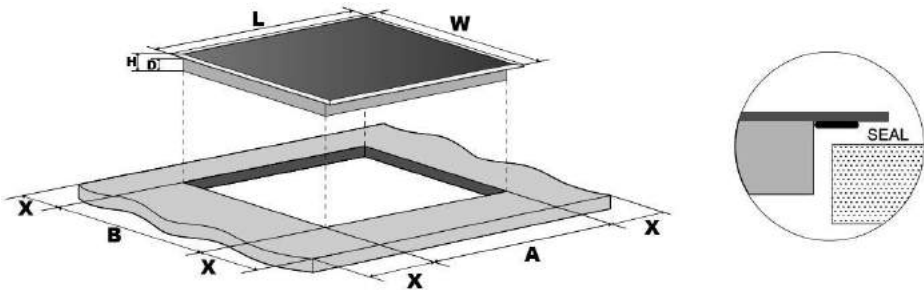
zu verbessern, daher können wir Spezifikationen, Designs und Modelle ohne vorherige Ankündigung ändern.

Installation

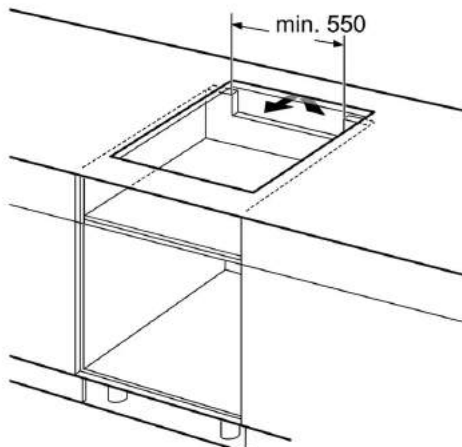
Wahl des Installationsmaterials

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

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



L(mm)	B(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	51	560	490	50 Mini

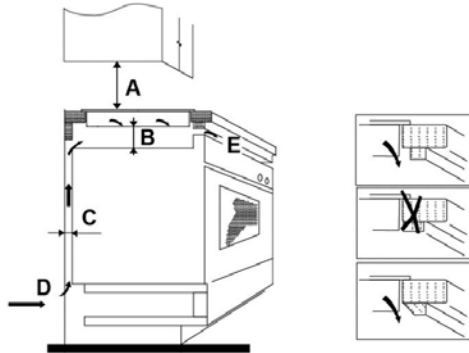


Maßangaben in mm

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



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



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

Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

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

Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

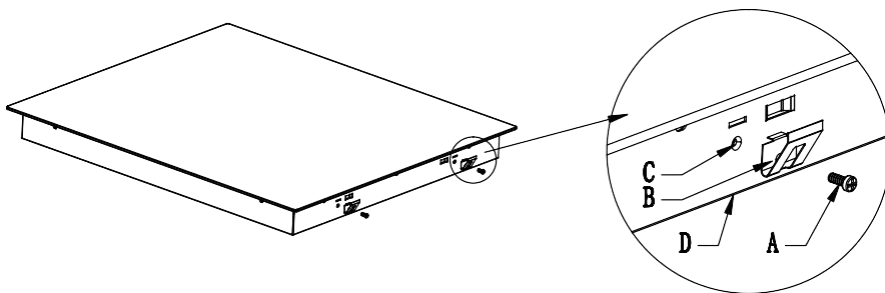
- das Netzkabel nicht durch Schrank- oder Schubladentüren zugänglich ist
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Schrankes zum Boden des Kochfelds strömt
- Wird das Kochfeld über einer Schublade oder einem Stauraum montiert, ist unter dem Kochfeldboden eine Wärmeschutzwand angebracht
- der Trennschalter für den Kunden leicht zugänglich ist

Vor dem Anbringen der Montagehalterungen

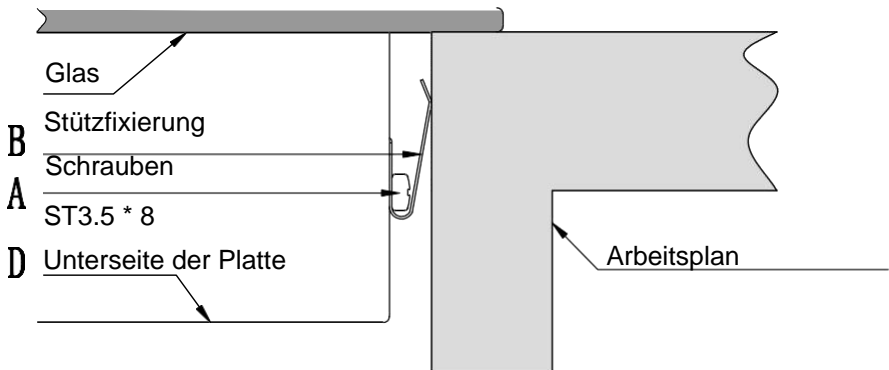
Das Gerät sollte auf einer ebenen, glatten Oberfläche aufgestellt werden (verwenden Sie die Verpackung). Erzwingen Sie nicht, dass die Bedienelemente aus dem Kochfeld herausragen.

Einstellen der Position der Stütze

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



A	B	C	D
Schrauben	Befestigungswinkel	Befestigungsloch	Unterseite der Platte



Vorsichtsmaßnahmen

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

Schließen Sie das Kochfeld an das Stromnetz an

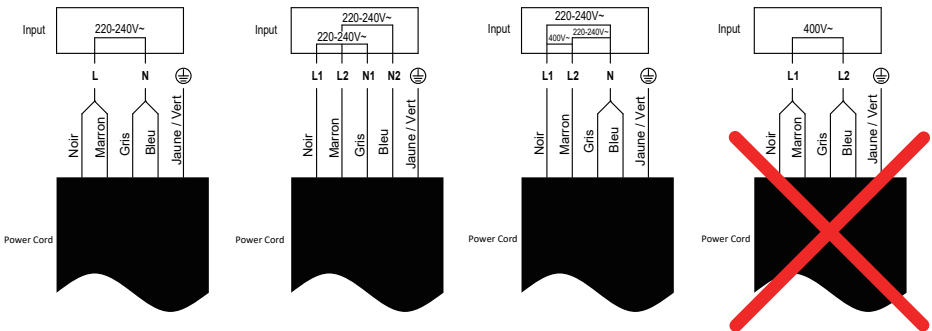


Dieses Kochfeld darf nur von einer qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Bevor Sie das Kochfeld an die Steckdose anschließen, prüfen Sie, ob:

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



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob die Innenraumverkabelung ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Die Stromversorgung muss gemäß der entsprechenden Norm oder ein einpoliger Schutzschalter angeschlossen werden. Die Verbindungsmethode ist unten dargestellt.



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

- Das Kabel darf nicht geknickt oder gestaucht werden.
- das Kabel muss regelmäßig überprüft und durch zugelassene Elektrofachkräfte ersetzt werden.
Trizianer.



Entsorgen: Dieses Gerät darf nicht 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		SCTI6474MF2	
Plattentyp		Induktion	
Anzahl Kochzonen und/oder Bereiche		4	
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 :20*20 Zone 2 :20 *20 Zone 3 :20 *20 Zone 4 :20 *20	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 : 187.3 Zone 2 : 186.5 Zone 3 : 187.3 Zone 4 : 186.5	Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EC elektrisch Teller	186,9	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 apparaat ingebouwd. het gebruik van ongeschikte beschermingsmiddelen kunnen tot ongevallen leiden.

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

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

De elektrische aansluiting vindt u in het hoofdstuk

« **ELEKTRISCH VERBINDING** » in de handleiding voor onderhoud en reiniging van het apparaat, zie hoofdstuk

« **ONDERHOUD EN REINIGING** »

Installatie

Risico op elektrische schok

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

Gezondheids risico's

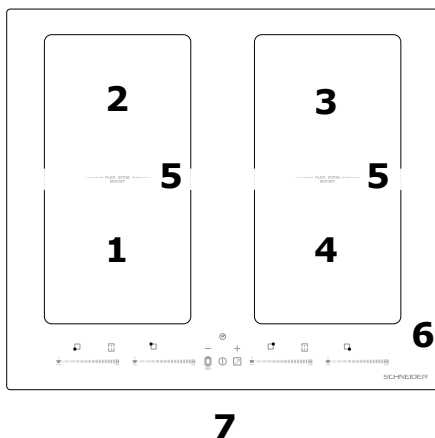
- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen
- Personen met pacemakers of andere elektrische implantaten (zoals insulinepompen) dienen echter hun arts of implantaatfabrikant te raadplegen voordat ze dit apparaat gebruiken om ervoor te zorgen dat hun implantaten niet worden blootgesteld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

Gevaar: heet oppervlak

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

Productpresentatie

Uitzicht van boven



1. Zone 2000 W, et booster 2600 W
2. Zone 1500 W, et booster 2000 W
3. Zone 2000 W, et booster 2600 W
4. Zone 1500 W, et booster 2000 W
5. Zone flexible 2500 W, et booster 2800 W
6. Panneau de verre
7. Panneau de contrôle

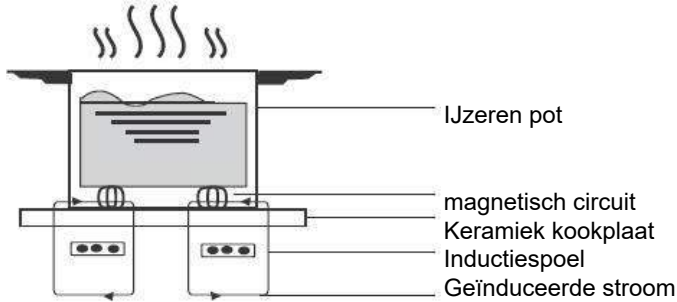
Schakelbord



1. Kiezen van de focus
2. De timer instellen
3. Schuifregelaar voor temperatuurinstelling
4. Kinderslot
5. ON / OFF knop
6. Plancha functie
7. (De)activering van flexibele zone

Een woord over inductiekoken

Inductiekoken is een veilige, geavanceerde, efficiënte en economische kooktechnologie. Het werkt door elektromagnetische trillingen te gebruiken om warmte direct in de pan te genereren, in plaats van indirect door het glazen oppervlak te verwarmen. Het glas wordt heet omdat de pan het verwarmt.

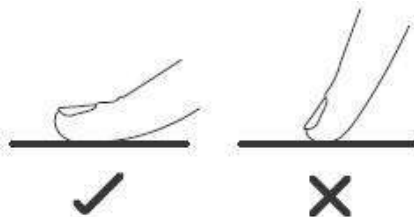


Voordat u uw nieuwe inductiekookplaat gebruikt

- Lees deze instructies en let vooral op de « Veiligheidsinstructies ».
- Verwijder eventuele beschermfolie die nog op uw inductiekookplaat zit.

De bedieningsknoppen gebruiken

- De bedieningselementen reageren op aanraking, zodat u niet hoeft te drukken.
- Gebruik de ronde vingertop, niet de punt.
- 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 handdoeken) op liggen. Zelfs een dunne laag water kan het moeilijk maken om de aanraakgevoelige bedieningselementen te bedienen.



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 controleren of uw pan geschikt is door de magneettest uit te voeren. Beweeg een magneet naar de bodem van de pan, als deze wordt aangetrokken is de pan geschikt voor inductie.



- Als je geen magneet hebt:

1. Doe wat water in de pan.

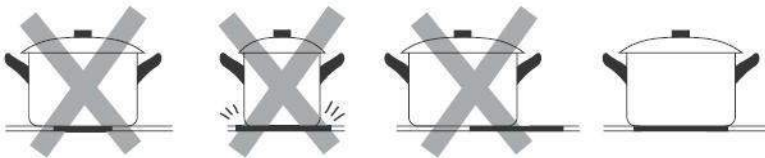
2. Als  het bedieningspaneel niet knippert en het water aan het opwarmen is, Pan geschikt.

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

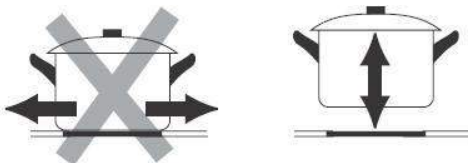
Gebruik geen kookgerei met een gekartelde rand of een gebogen bodem.



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



Til de pannen altijd van de inductieplaat - duw er niet op of ze kunnen krassen op het glas veroorzaken.



Afmetingen kookgerei

De kachels passen zich tot een bepaalde limiet aan uw afmetingen aan Kookgerei (koekenpan, steelpan, ...). 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 oven. Om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen, plaatst u het keukengerei in het midden van de vuurhaard.

De minimale diameter (bodem) van het keukengerei volgens de vuurhaarden is als volgt:

1, 2, 3, 4 = 120 mm

Flexibele zone = 200mm

Gebruik je inductiekookplaat

Hoe te beginnen met koken?

1. Druk op de start / stop-knop.

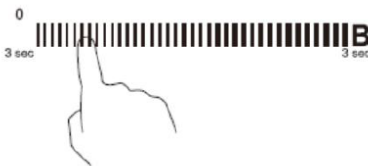
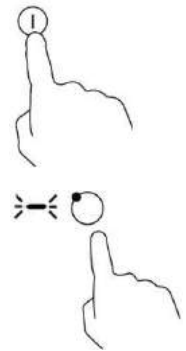
De zoemer klinkt en alle displays tonen "-" of "--" om aan te geven dat de inductiekookplaat klaar is voor gebruik.

2. Plaats een geschikte pan op de gewenste kookplaat.

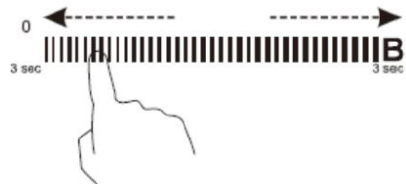
• Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het kookoppervlak schoon en droog zijn.

3. Druk op de keuzeknop van de verbrandingskamer en het display naast de betreffende zone knippert.


4. Om een kookstand te selecteren, veegt u met de Vinger over de schuifregelaar of raak een willekeurig punt op de schuifregelaar aan.



OF



Druk op "-", het vermogen neemt stapsgewijs af tot niveau 0 min Druk op "+", het vermogen neemt toe tot niveau 9 max
Als u de schuifbalk verschuift, verandert het vermogen van niveau 2 naar 8 of omgekeerd, afhankelijk van de richting waarin u de schuifbalk verschuift.

Het ingestelde vermogen wordt weergegeven 

- Als u niet binnen een minuut een temperaturniveau kiest, schakelt de inductiekookplaat automatisch uit. U moet de procedure vanaf stap 1 herhalen.
- U kunt het temperaturniveau op elk moment tijdens het koken wijzigen.

Als knippert afwisselend met de temperatuurinstelling

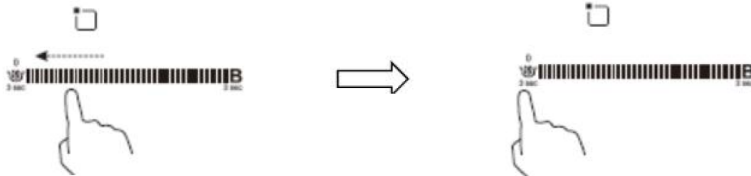
Dit betekent dat:

- u de pan niet juist op de kookzone hebt geplaatst of,
- de pan die u gebruikt niet geschikt is voor inductiekoken of,
- de pan is te klein of niet gecentreerd op de kookplaat. De kookplaat zal pas opwarmen wanneer een geschikte pan op de kookplaat wordt gedetecteerd.

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

Als het koken klaar is

1. Schakel de kookzone uit door uw vinger langs de slider naar links te laten glijden en vervolgens gedurende 1 seconde te blijven drukken.



Controleer of het display "0" weergeeft en dan "H".

 0 dan  H

2. Schakel de kookplaat uit door op de ON/OFF schakelaar te drukken.

3. Pas op voor hete oppervlakken "H" geeft aan welke kookzone heet is om aan te raken. Het zal verdwijnen wanneer het oppervlak is afgekoeld tot een veilige temperatuur. veilige temperatuur. Als u andere pannen wilt opwarmen, gebruik dan het gedeelte dat nog heet is om energie te besparen. dat nog warm is om energie te besparen.

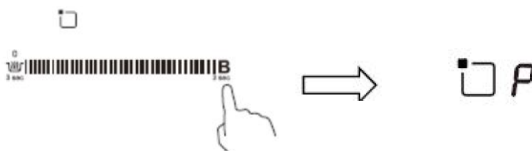
 H

Gebruik van de Boost-functie

Boost is een functie waarmee u een ruimte gedurende 5 minuten op een hoger vermogen kunt verwarmen. Op die manier kunt u krachtiger en sneller koken.

Gebruik van de Boost-functie

1. Druk op de toets op het bedieningspaneel die overeenkomt met het verwarmingselement waarvoor u de Boost-functie wilt gebruiken en houd vervolgens de toets "B" 3 seconden ingedrukt. Op de vermogensdisplay verschijnt "P" om aan te geven dat de boost-functie is geactiveerd.



2. De boost power zal gedurende 5 minuten actief zijn. Daarna keert het vermogen terug naar het niveau dat was ingesteld vóór de boost-modus.

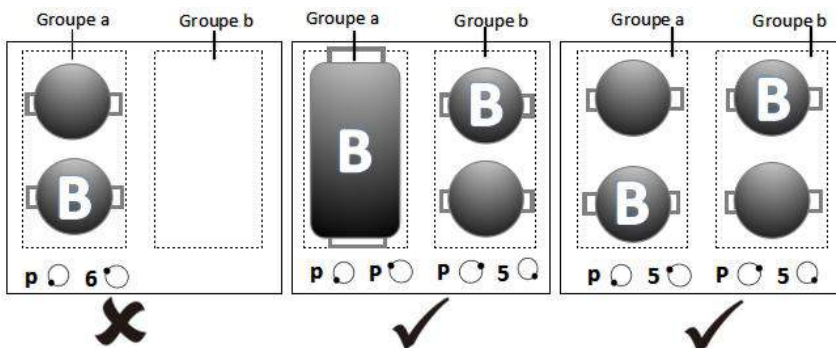
 6

3. Als u de boost-functie tijdens deze 5 minuten wilt annuleren, drukt u tweemaal op knop "B". De stroom zal terugkeren naar de "9" positie. Of schuif de schuifregelaar naar het linker punt, de verwarmingszone zal terugkeren naar de vermogensfase die u hebt aangeraakt.



Beperkingen op het gebruik

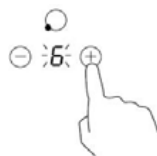
De 4 kookzones zijn verdeeld in twee groepen (a) en (b). In elke groep met 2 zones moet, wanneer de boost-functie op één van de kookplaten wordt geactiveerd, eerst worden gecontroleerd of de andere kookplaat op maximum vermogensniveau 5 werkt. Anders knipperen de symbolen "P" en "9" afwisselend op het display van de gekozen zone en wordt het kookvermogen automatisch beperkt tot vermogen 9, het maximale vermogen in de normale stand.




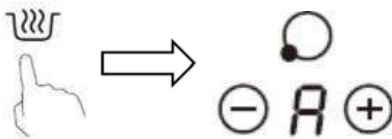
Gebruik van de warmhoudfunctie


De functie Warmhouden houdt voedsel warm.

1. Druk op de keuzetoets van de oven waarvoor u de functie Warmhouden wilt activeren. Een indicator naast de toets knippert.



2. Druk gedurende 3 seconden op de toets  ; de verwarmingsindicator geeft "A" weer.



3. Als u de opwarming wilt annuleren, drukt u op de selectietoets voor de kookplaat en vervolgens op de toets  . Het verwarmingselement is ingesteld op vermogen "0".

Gebruik van de plancha / barbecue functie

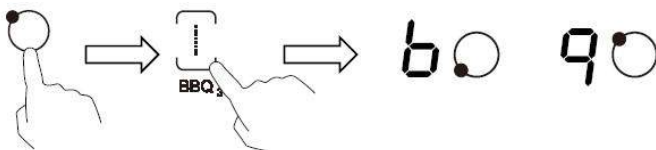
Met de plancha-functie kunt u op de flexibele zone koken met een plancha of een barbecue.

- Zorg er bij het gebruik voor dat de basis plat tegen het glas ligt.

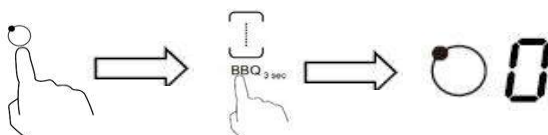


1. Raak de keuzeknop voor zone 1 of zone 2 aan; de indicator daarvan gaat knipperen.

2. Houd de knop voor de flexibele zone (om de twee verwarmers te verbinden) 3 seconden ingedrukt om de functie Plancha/Barbecue te activeren, zone 1 en zone 2 zullen respectievelijk "b" en "q" weergeven. Het vermogen wordt automatisch ingesteld voor gebruik met het gebruiksvoorwerp (plancha of barbecue), het is niet mogelijk het vermogen te wijzigen of de boost-functie te activeren.



3. Als u de barbecuefunctie wilt annuleren, kiest u kookzone 1 of 2 en drukt u vervolgens opnieuw op de toets van de flexibele zone. Het vermogen van de enkele zone zal veranderen in "0" en de zones 1 en 2 zullen weer onafhankelijk worden.



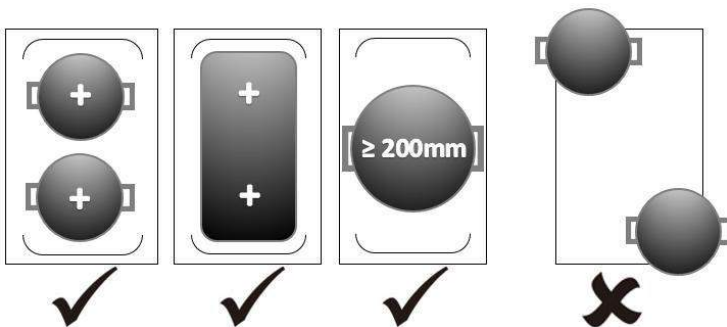
Opgelet: De bakplaat blijft lange tijd zeer heet, ook nadat de inductiekookplaat is uitgeschakeld. Gebruik hittebestendige pannenlappen wanneer u de bakplaat vasthoudt tijdens het koken of wanneer u hem draagt om op te dienen.

Laat de bakplaat volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt. Plaats uw hete keukengerei niet op een onbeschermd oppervlak.

Flexibel gebied

- Deze zone kan worden gebruikt als één grote zone of als twee afzonderlijke zones, afhankelijk van de kookbehoeften, op elk moment.
- De flexibele zone bestaat uit twee onafhankelijke spoelen die afzonderlijk kunnen worden geregeld. In het geval van een enkele zone kan een kookgerei van de ene kookplaat naar de andere worden verplaatst met behoud van het vermogensniveau van de vorige zone. Deze stopt met verwarmen wanneer hij het voorwerp niet meer detecteert.
- Belangrijk: Zorg ervoor dat de pan gecentreerd staat op de onafhankelijke kookzone. Als u een grote pan, ovale, rechthoekige en brede braadpannen gebruikt, moet u ervoor zorgen dat ze op beide zones gecentreerd zijn en dat ze de twee kruisen in het midden van de kookplaten bedekken.

Voorbeelden van goede en slechte plaatsingen:



Als een groot gebied

1. Om de flexibele zone als één grote zone te activeren, hoeft u alleen maar op de speciale toets te drukken.

2. Het vermogen wordt op de normale wijze ingesteld als op elke andere zone.



Als twee onafhankelijke zones

Na modulatie van de flexibele zone tot een grote enkele zone, om ze opnieuw te gebruiken als twee verschillende zones met verschillende vermogensinstellingen, drukt u opnieuw op de speciale toets en de zones zullen onafhankelijk van elkaar werken, waarbij elke haard zijn oude vermogensniveau behoudt dat oorspronkelijk vóór de modulatie was ingesteld.

Kinderbeveiliging

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

Om de bediening te vergrendelen

Raak de toetsenvergrendeling aan. "Lo" verschijnt op de timerindicator.

Om de bediening te ontgrendelen

1. Controleer of de inductiekookplaat is ingeschakeld.
2. Houd de toetsvergrendeling even ingedrukt.
3. U kunt nu uw inductiekookplaat gaan gebruiken.



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

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 de verkeerde maat heeft of als de pan niet magnetisch is (bijv. aluminium), of als er andere kleine voorwerpen (bijv. mes, vork, sleutels) op de kookplaat zijn blijven liggen, 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 dienen hun arts te raadplegen alvorens dit apparaat te gebruiken.

De timer gebruiken

Vous pouvez utiliser le minuteur de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme un minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteint aucun des foyers lorsque le temps est écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie pour qu'un feu s'éteigne après la durée programmée.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 99 minutes.

Utiliser le minuteur comme une minuterie

Si vous ne sélectionnez pas une zone de cuisson

Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie de rappel même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson..

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

Remarque : vous pouvez utiliser la minuterie même si vous ne sélectionnez pas de zone de cuisson.

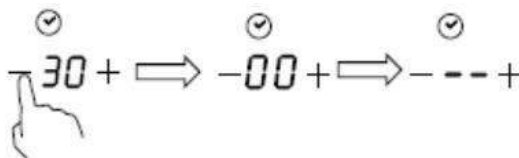
2. Réglez l'heure souhaitée en utilisant le bouton "-" ou "+" sur de la minuterie.



Top:

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter le temps par incréments d'une minute, ou appuyez et maintenez enfoncé pour obtenir des incréments de 10 minutes.

3. Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche Minuterie et touchez . puis "-" ou "+". La minuterie sera annulée et l'affichage des minutes indiquera "00" puis "-".



4. Lorsque la minuterie est réglée, le décompte commence immédiatement. L'affichage de la minuterie indique le temps restant et clignote pendant 5 secondes.

5. Lorsque la minuterie est réglée, le décompte commence immédiatement. L'écran affiche le temps restant et le témoin de la minuterie clignote pendant 5 secondes.



6. Un signal sonore retentit pendant 30 secondes et l'écran de la minuterie affiche "- -" lorsque la durée programmée est écoulée.



Réglage d'une minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Avant que la fonction de minuterie ne soit activée, le chauffage doit être sélectionné :

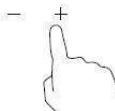
1. Touchez le curseur du foyer pour lequel vous voulez régler la minuterie.



2. Appuyez sur le bouton de fonctionnement de la minuterie L'affichage de la minuterie commence à clignoter et "30" est affiché.



3. Réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons de commande de la minuterie "-" ou "+".



Top:

Appuyez une fois sur le bouton "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter la durée par incréments d'une minute, ou appuyez et maintenez enfoncé pour obtenir des incréments de 10 minutes.

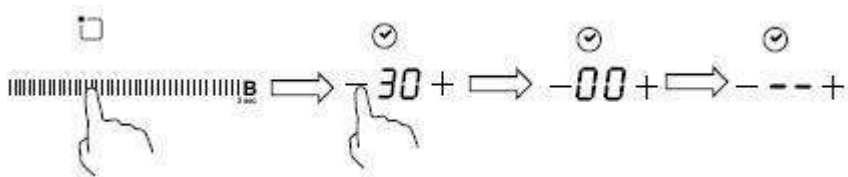


4. Wanneer de timer is ingesteld, begint deze onmiddellijk af te tellen. Het timerdisplay toont de resterende tijd en knippert 5 seconden.



OPMERKING: De rode stip naast de geselecteerde Schoorsteensymbool licht op om aan te geven dat het gebied getroffen is.

5. Om de timer te annuleren, raakt u de cursor van de geselecteerde aan Heater, raak vervolgens "-" of "+" van "Timer" aan, de timer wordt geannuleerd en "00" verschijnt op het display Minuten, dan "- -".



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



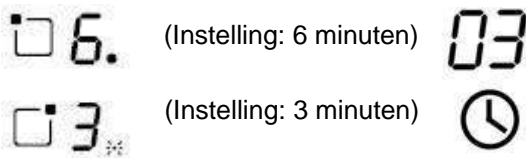
De andere kookzones blijven normaal werken als ze parallel waren ingeschakeld.

De timer instellen om meerdere kookzones uit te schakelen

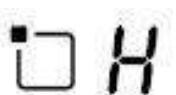
Zie stappen 1-3 hierboven herhaald voor elke zone.

1. Als deze functie voor meer dan één kookzone wordt gebruikt, toont het timerdisplay de kortste tijd. (Als de timerinstelling voor zone 2 bijvoorbeeld 3 minuten is en 6 minuten voor zone 3, toont het timerdisplay "3").

OPMERKING: De rode stip naast een indicator het vermogensniveau betekent dat de timer voor deze kachel aftelt. Als u de ingestelde tijdtijd voor een andere haard wilt controleren, drukt u op de Bedieningsknop voor de betreffende zone. De timer toont de ingestelde tijd.



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



OPMERKING: Als u de tijd wilt wijzigen nadat de timer is ingesteld, moet u het proces vanaf stap 1 herhalen.

Kook instructies



Wees voorzichtig bij het frituren, omdat olie en vet zeer snel opwarmen, vooral bij gebruik van de boost-functie. Bij extreem hoge temperaturen ontbranden oliën en vetten spontaan en bestaat er brandgevaar.

Kooktips

- Verminder het vermogen wanneer het voedsel kookt.
- 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 stand terwijl het voedsel wordt opgewarmd.

Rijst koken op laag vuur

- Het sudderen vindt plaats onder het kookpunt, bij ca. 85°C, wanneer er slechts af en toe belletjes aan de oppervlakte van het kookvocht komen. Dit is de sleutel tot heerlijk malse soepen en stoofschotels omdat de smaken zich ontwikkelen zonder het voedsel te gaar te maken. Je moet ook sauzen op basis van eieren koken en deze onder het kookpunt indikken.
- Voor sommige taken, waaronder het koken van rijst met 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.

Neem de steaks

Voor het bereiden van sappige, pittige steaks:

1. Plaats het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur.
2. Verhit een koekenpan met dikke bodem.
3. Bestrijk beide kanten van de biefstuk met olie. Druppel wat olie in de hete pan en leg het vlees in de hete pan.
4. Draai de steak slechts één keer tijdens het koken. De exacte kooktijd hangt af van de dikte van de biefstuk en hoe goed je hem gaar wilt hebben. De tijd kan variëren van ongeveer 2 tot 8 minuten per kant. Duw de biefstuk naar evaluateer hoe het gekookt is - hoe steviger het eruit ziet, hoe "goed gedaan" het zal zijn.

5. Laat de steak een paar minuten op een warm bord liggen om te ontspannen en mals te worden voordat je hem serveert.

Voor roerbakgerechten

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

Energie-instellingen

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

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

9	<ul style="list-style-type: none"> • 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>1. Snijden de voeding de K heet bord.</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>	<ul style="list-style-type: none"> • Als de de voeding de Stroomvoorziening van de De kookplaat is uitgeschakeld is uitgeschakeld, er zal geen weergave "heet oppervlak" zijn, maar de weergave "heet oppervlak", maar de De kookplaat kan nog heet zijn! heet! doen uiterst uiterst voorzichtig zijn. • schuursponsjes Schuursponsjes, sommige nylon schuurmiddelen en nylon schuurmiddelen en schuurmiddelen schurende reiniging schurend Reinigingsmiddelen kunnen krassen op het glas veroorzaken. Lees altijd het etiket om te controleren of uw reiniger dat wel of niet is Wattenstaafje geschikt is. • Laat nooit resten van schoonmaakmiddel achter op het oppervlak van de

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat 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. 3. Verwijder vuil of gemorst papier Papieren of stoffen handdoek. Materiaal. 4. Volg stappen 2-4 "voor alledaags vuil op het glas" hierboven. Glas "boven" 	<p>Koken: Het glas kan vlekken krijgen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Verminder het risico: Als de Veiligheidsdop ingetrokken, is het mes in het mes in de schraper scherp. <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"> 1. Uitschakelen de voeding van de kookplaat. 2. Absorbeer de lekkage. 3. Veeg het oppervlak van de de aanraking met een doek. 	<ul style="list-style-type: none"> • De kookplaat kan piepen en uitschakelen. zichzelf uitschakelen en de bedieningsknoppen Bedieningsknoppen mogen niet werken in de Aanwezigheid van vloeistof

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

Tips en trucs

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

<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 Opdrachten.</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.
--	------------------	---

Controleer en geef de fout weer

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

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

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

Technische specificatie:

Heet bord	SCTI6474MF2
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning:	220-240 V~ , 50 / 60Hz
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	6600-7400 W
Afmetingen L × B × H (mm)	590 X 520 X60
Installatie-afmetingen A × B (mm)	560 X 490

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

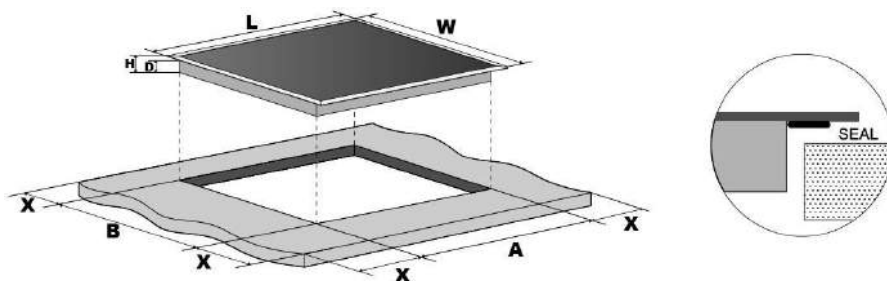
We kunnen specificaties, ontwerpen en modellen wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

Installatie

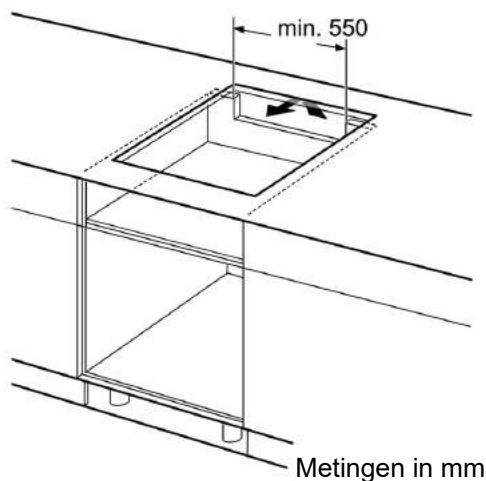
Keuze van installatiemateriaal

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

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



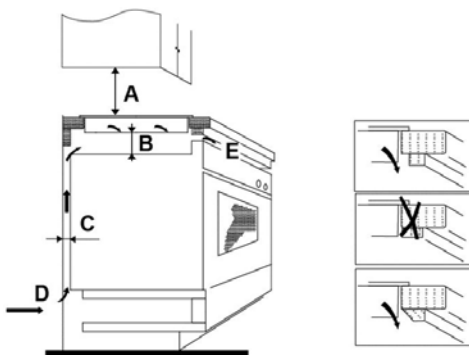
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	51	560	490	50 mini



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



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



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

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

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

keramische tegels) voor de wandoppervlakken rondom het kookgedeelte.

Controleer na het installeren van de kookplaat of:

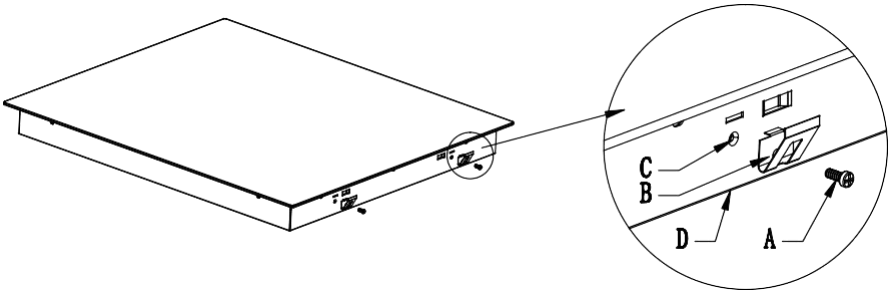
- het netsnoer is niet toegankelijk via kastdeuren of lades
- Er stroomt voldoende frisse lucht van buiten de kast naar de onderkant van de kookplaat
- Als de kookplaat boven een lade of opbergruimte wordt geïnstalleerd, wordt onder de kookplaat een warmtebarrière geïnstalleerd.
- de vermogensschakelaar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

Voordat u de montagebeugels bevestigt

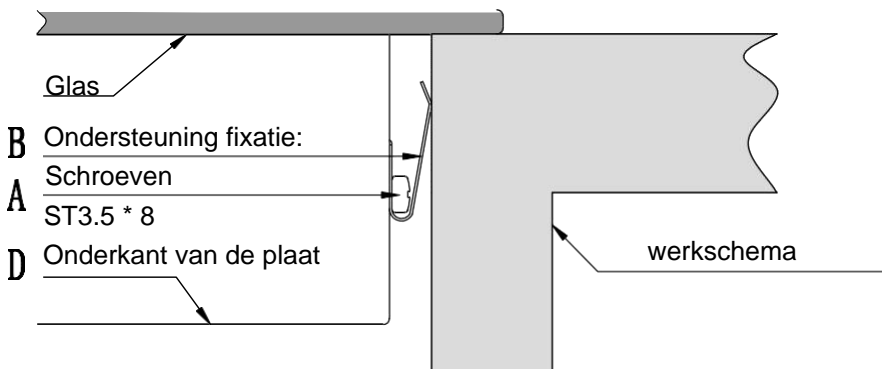
Het apparaat moet op een vlakke, gladde ondergrond worden geplaatst (gebruik de verpakking). Forceer de bedieningselementen niet om uit de kookplaat te steken.

De positie van de steun aanpassen

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




A	B	C	D
Schroeven	steunbevestiging	montagegat	onderkant van de plaat



Preventieve maatregelen

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

Sluit de kookplaat aan op het stopcontact

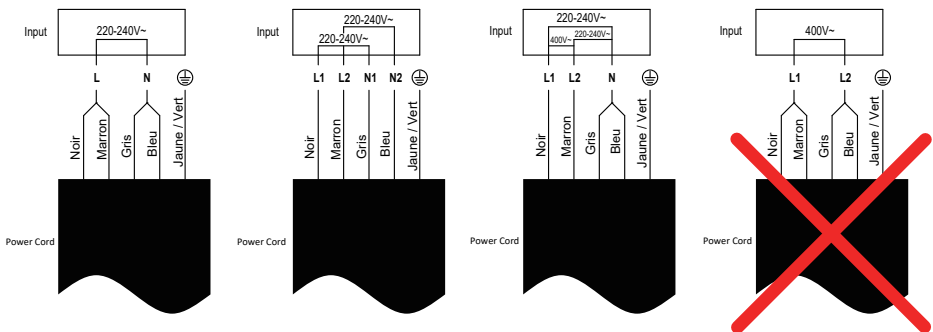
 Deze kookplaat mag alleen door een gekwalificeerd persoon op het lichtnet worden aangesloten. Controleer voordat u de kookplaat op het stopcontact aansluit of:

1. De interne bekabeling is geschikt voor het stroomverbruik van de kookplaat.
2. de spanning komt overeen met de waarde op het typeplaatje
3. De secties van de voedingskabels voor de belasting aangegeven op het typeplaatje weerstaan. Gebruik geen adapters, verloopstukken of aansluitapparaten om de kookplaat op het lichtnet aan te sluiten, aangezien dit kan leiden tot oververhitting en brand.
Het netsnoer mag geen hete delen raken en moet zo worden gelegd dat de temperatuur op geen enkel punt hoger wordt dan 75°C.



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

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



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



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

Dit apparaat is gelabeld in overeenstemming met de

Europese richtlijn 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		SCTI6474MF2	
Plaattype:		inductie	
Aantal kookzones en/of zones		4	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en - oppervlakten, 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 : 20 Zone 2 : 20 Zone 3 : 20 Zone 4 : 20	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 : 187.3 Zone 2 : 186.5 Zone 3 : 187.3 Zone 4 : 186.5	Wh/kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EG koken elektrisch	186.9	Wh/kg

GARANTIE

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 intentes 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.

Instalación.

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

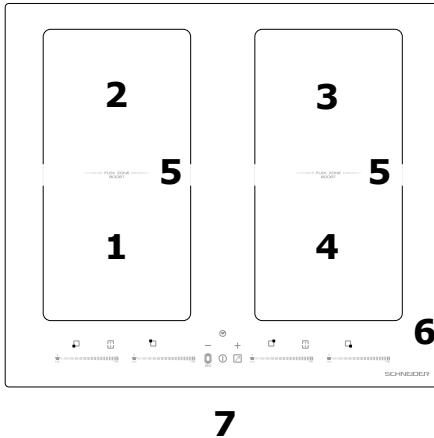
- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no estén expuestos a radiación electromagnética.
- 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 llamas. Guardar los mangos fuera del alcance de los niños.
- De lo contrario, también puede arder.

Presentacion de producto

Vista desde arriba



1. Zona 2000 W, y refuerzo 2600 W
2. Zona 1500 W, y refuerzo 2000 W
3. Zona 2000 W, y refuerzo 2600 W
4. Zona 1500 W, y refuerzo 2000 W
5. Zona flexible 2500 W, y booster 2800 W
6. Panel de vidrio
7. Panel de control

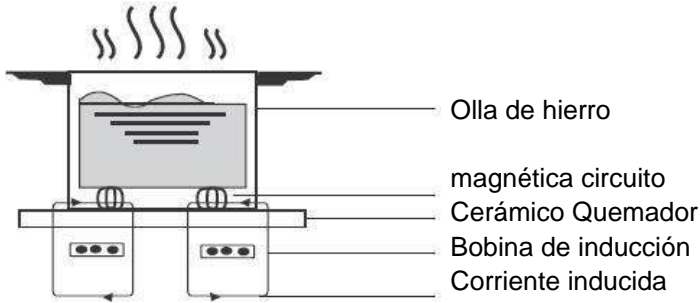
Tablero de conmutadores



1. Seleccionar el foco
2. Cómo ajustar el temporizador
3. Control deslizante para el ajuste de la temperatura
4. Bloqueo para niños
5. Botón ON / OFF
6. Función de plancha
7. (Des)activación de la zona flexible

Un comentario sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante el uso de vibraciones electromagnéticas para generar calor directamente en la sartén, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vaso se calienta porque la sartén lo está calentando.

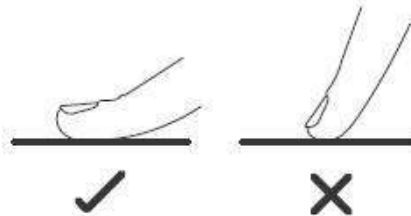


Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea estas instrucciones y preste especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Quite cualquier película protectora que pueda haber en su placa de inducción.

Usando los botones de control

- Los controles responden al tacto para que no tenga que presionar.
- Utilice la yema del dedo redondo, no la punta.
- 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 toallas) sobre ellos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar la operación de los controles sensibles al tacto.



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 en el fondo de la olla.

• Puede comprobar si su plato es adecuado ejecutando la prueba del imán. Mueva un imán al fondo de la olla. Cuando sea atraído, la olla es apta para la inducción.



• Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla.

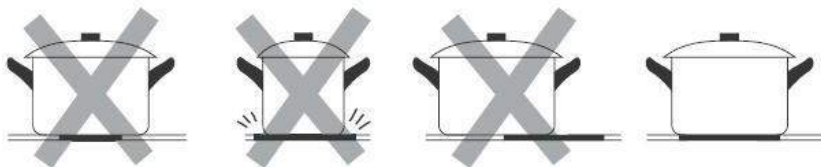
2. Si  el panel de control no parpadea y el agua se calienta, el Pan adecuado.

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

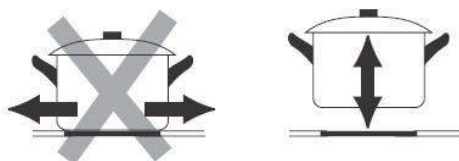
No utilice utensilios de cocina con borde dentado o base curva.



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 macetas con un diámetro mayor que la serigrafía de la zona seleccionada. Es más efectivo usar una cacerola que sea un poco más grande que la superficie de cocción. Usar una olla más pequeña puede disminuir su eficiencia. Una cacerola de menos de 140 mm no puede ser reconocida por la placa. Centre siempre su olla en la zona de cocción.



Siempre levante las bandejas de la placa de inducción; no las empuje o pueden rayar el vidrio.



Dimensiones de los utensilios de cocina.

Las estufas se adaptan a las dimensiones tuyas hasta cierto límite. Utensilios de cocina (sartén, cazo, ...). Sin embargo, el fondo de este utensilio debe tener un diámetro mínimo para ser reconocido. Este diámetro mínimo depende del tamaño del horno. Para obtener el mejor rendimiento de su placa, coloque el utensilio en el centro de la caja de fuego.

El diámetro mínimo (fondo) de los utensilios para cada tipo de cocina es el siguiente:

1, 2, 3, 4 = 120 mm
Zona flexible = 200 mm

Utilice su placa de inducción

Cómo empezar a cocinar

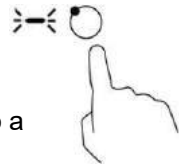
1. Presione el botón de inicio / parada.

Suena el zumbador y todas las pantallas muestran "-" o "--" para indicar que la placa de inducción está lista para su uso.



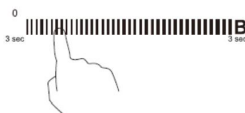
2. Coloque una cacerola adecuada en la placa de cocción deseada.

• Asegúrese de que el fondo de la olla y la superficie de cocción estén limpios y secos.

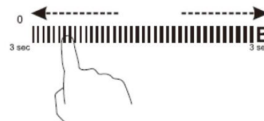


3. Pulse el botón de selección del hogar y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.

4. Para seleccionar un nivel de cocción deslice el dedo por la barra deslizante o simplemente toque cualquier punto de la barra deslizante.




o



Pulse "-", la potencia disminuye paso a paso hasta el nivel 0 min. Pulse "+", la potencia aumenta hasta el nivel 9 max.

Si se desliza a lo largo de la barra deslizante, la potencia cambia del nivel 2 al 8 o viceversa, según la dirección del ajuste.

Se muestra la potencia ajustada 

- Si no selecciona un nivel de temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.
- Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.

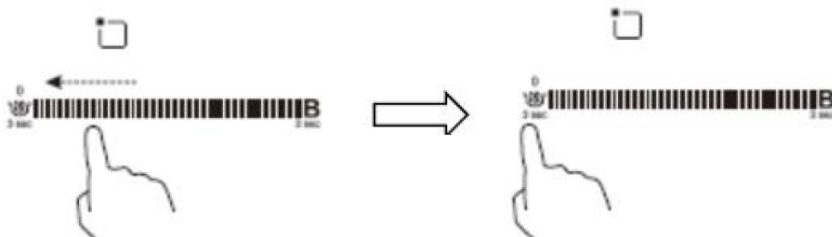
Si parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura

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

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

Cuando termine la cocción

1. Desconecte la zona de cocción deslizando el dedo a lo largo del deslizador hacia la izquierda, y continúe presionando durante 1 segundo.



Asegúrese de que la pantalla muestra "0" y luego "H".



3. Apague la placa de cocción pulsando el interruptor **ON/OFF**.



4. Esté atento a las superficies calientes
"H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto.
Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. Si quieres calentar otras sartenes, utiliza la zona que aún está caliente para ahorrar energía.

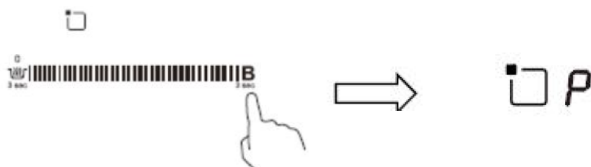


Uso de la función Boost

Boost es una función que permite calentar una zona a mayor potencia durante 5 minutos. De este modo, se consigue una cocción más potente y rápida.

Uso de la función Boost

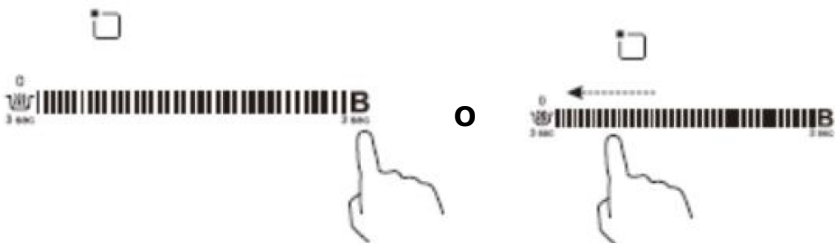
1. Pulse el botón del panel de control correspondiente a la estufa para la que desea utilizar la función Boost y, a continuación, mantenga pulsado el botón "B" durante 3 segundos. La pantalla de potencia mostrará "P" para indicar que la función de refuerzo está activada.



2. La potencia de refuerzo estará activa durante 5 minutos. Después, la potencia volverá al nivel establecido antes del modo de refuerzo.

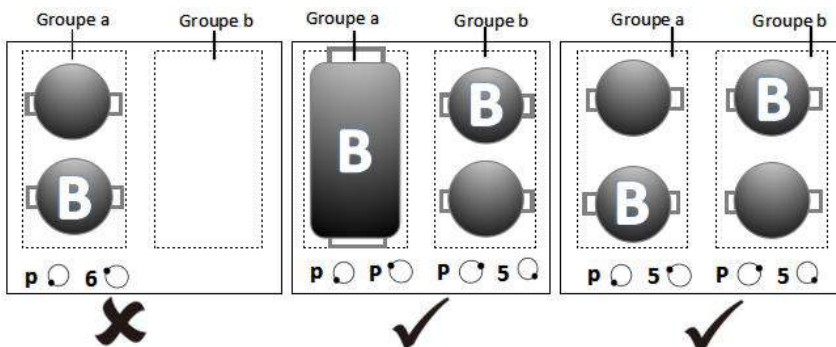


3. Si desea cancelar la función de refuerzo durante estos 5 minutos, pulse dos veces el botón "B". La alimentación volverá a la posición "9". O bien, deslice el control deslizante hasta el punto de la izquierda, la zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia que tocó.



Restricciones de uso

Las 4 zonas de cocción se dividen en dos grupos (a) y (b). En cada grupo con 2 zonas, cuando se activa la función boost en una de las placas de cocción, asegúrese primero de que la otra placa de cocción está funcionando al nivel de potencia máxima 5. En caso contrario, los símbolos "P" y "9" parpadearán alternativamente en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limitará automáticamente a la potencia 9, la máxima en modo normal.




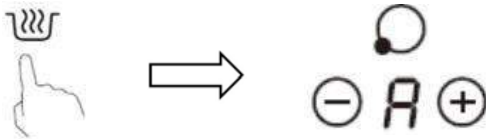
Uso de la función Mantener caliente


La función Keep Warm mantiene los alimentos calientes.

1. Pulse el botón selector del horno para el que desea activar la función Mantener caliente. Un indicador junto al botón parpadeará.



2. Toque el botón  durante 3 segundos, Q mostrará "A" en el indicador del calentador.



3. Si desea cancelar el calentamiento, pulse el botón de selección de la placa de cocción y, a continuación, pulse el botón . El calentador está ajustado a potencia "0".

Uso de la función plancha/barbacoa

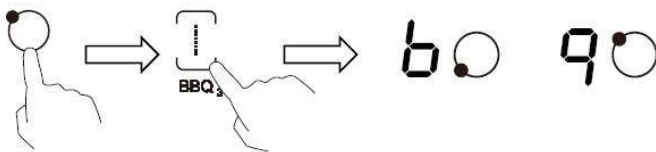
La función plancha permite cocinar en la zona flexible con una plancha o una barbacoa.

- Al utilizar el utensilio, asegúrese de que la base esté plana contra el cristal.

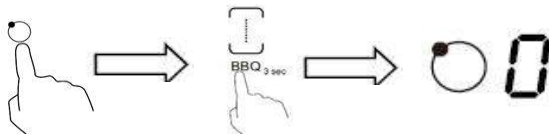


1. Toque el control de selección de zona 1 o zona 2, su indicador parpadeará.

2. Mantenga pulsado el botón de zona flexible (para conectar los dos calentadores) durante 3 segundos para activar la función Plancha/Barbacoa, la zona 1 y la zona 2 mostrarán "b" y "q" respectivamente. La potencia se ajusta automáticamente para su uso con el utensilio (plancha o barbacoa), no es posible cambiar la potencia ni activar la función boost.



3. Si desea cancelar la función de barbacoa, seleccione la zona de cocción 1 o 2, y vuelva a pulsar la tecla de la zona flexible. La potencia de la zona única cambiará a "0" y las zonas 1 y 2 volverán a ser independientes.



Atención: la plancha permanece muy caliente durante mucho tiempo, incluso después de apagar la placa de inducción. Por favor, utilice agarraderas resistentes al calor cuando manipule la plancha durante la cocción o cuando la transporte para servirla.

Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.

No coloque el utensilio caliente sobre una superficie sin protección.

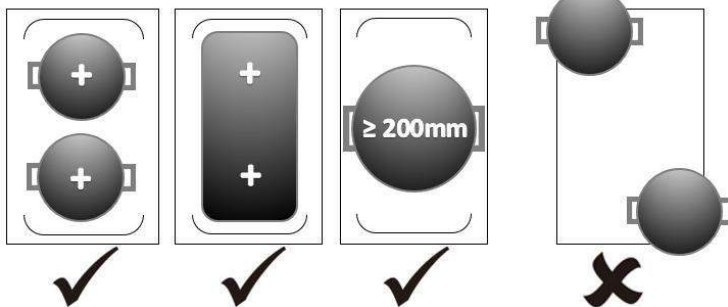
Área flexible

- Esta zona puede utilizarse como una zona grande o como dos zonas separadas, según las necesidades de cocción, en cualquier momento.

- La zona flexible consta de dos inductores independientes que se pueden controlar por separado. En el caso de una sola zona, se puede mover un utensilio de cocina de una placa a otra manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior. Este último dejará de calentar cuando deje de detectar el utensilio.

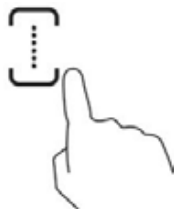
- Importante: Asegúrese de que la olla está centrada en la zona de cocción independiente. Si utiliza una olla grande, sartenes ovaladas, rectangulares y anchas, asegúrese de que estén centradas en ambas zonas y que cubran las dos cruces del centro de las placas.

Ejemplos de buenas y malas colocaciones:



Como una gran área

1. Para activar la zona flexible como una zona grande, basta con pulsar la tecla dedicada.
2. El ajuste de la potencia se hace de forma normal como en cualquier otra zona.



Como dos zonas independientes

Después de modular la zona flexible en una sola zona grande, para volver a utilizarla como dos zonas distintas con diferentes ajustes de potencia, pulse de nuevo el botón dedicado y las zonas funcionarán de forma independiente, conservando cada chimenea su antiguo nivel de potencia fijado inicialmente antes de la modulación.

A prueba de niños

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

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de teclas. "Lo" aparece en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los controles

1. Compruebe que la placa de inducción está encendida.
2. Toque y mantenga el control de bloqueo de teclas durante un tiempo.
3. Ya puede empezar a utilizar su cocina de inducción.



Cuando la placa de cocción está en modo de bloqueo, todos los controles están bloqueados excepto el control ON/OFF, aún puede apagar la placa de inducción con el control ON/OFF en caso de emergencia, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

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 ralentí 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 dispositivo.

Uso del temporizador

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Puedes utilizarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no apaga ninguna de las chimeneas cuando se acaba el tiempo.
- Puede programar el temporizador para que la estufa se apague una vez transcurrido el tiempo establecido.
- Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizar el temporizador como un cronómetro

Si no selecciona una zona de cocción

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

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

Nota: Puede utilizar el temporizador aunque no seleccione una zona de cocción.

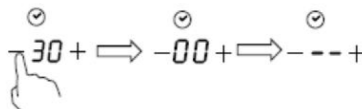
2. Ajuste el tiempo deseado con el botón "-" o "+" del temporizador.
temporizador.



Consejo:

Pulse el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto o manténgalos pulsados para establecer intervalos de 10 minutos.

3. Para cancelar el temporizador, pulse el botón de temporizador y luego toque "-" o "+". El temporizador se cancelará y aparecerá "00" en la pantalla de minutos, seguido de "-".



4. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

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



6. Un zumbido sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "-". El indicador del temporizador muestra "- -" cuando ha transcurrido el tiempo establecido.



Cómo ajustar el temporizador para apagar una placa de cocción

El calentador debe estar seleccionado antes de que se active la función de temporizador:

1. Toque el control deslizante de la vivienda para la que desea ajustar el temporizador. para ajustar el temporizador.



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



3. Ajuste el tiempo deseado con los botones de control del temporizador "-" o "+".

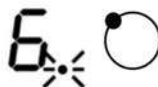


Consejo: Pulse el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en incrementos de 1 minuto, o manténgalos pulsados para establecer intervalos de 10 minutos.

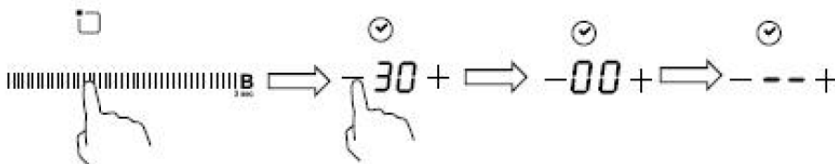
4. Cuando el temporizador se pone en marcha, comienza la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.



NOTA: El punto rojo junto al símbolo del calentador seleccionado se iluminará, indicando que la zona está afectada.



5. Para cancelar el temporizador, pulse el botón del aparato correspondiente, luego pulse el botón del temporizador y se mostrará "00".



6. Cuando el temporizador haya expirado, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



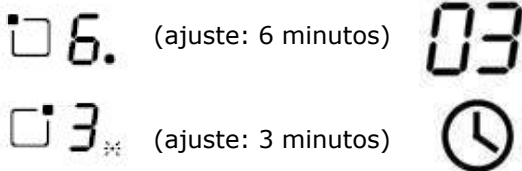
Las demás zonas de cocción siguen funcionando normalmente si se han conectado en paralelo.

Programar el temporizador para apagar varios chimeneas

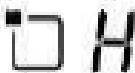
Consulte los pasos 1 a 3 anteriores que deben repetirse para cada zona.

1. Si se utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto. (Por ejemplo, si el ajuste del temporizador para la zona 2 es de 3 minutos, y 6 minutos para la zona 3, el indicador del temporizador mostrará "3").

NOTA: El punto rojo junto a un indicador de nivel de potencia significa que el temporizador está en cuenta regresiva para ese calor. Si desea comprobar el tiempo del temporizador ajustado para otro aparato, pulse el botón de control de esa zona. El temporizador mostrará el tiempo establecido.



2. Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".



NOTA: Si quiere cambiar la hora después de que el temporizador esté ajustado, tendrá que repetir el procedimiento desde el paso 1.

Instrucciones de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente cuando se utiliza la función de refuerzo. A temperaturas extremadamente altas, los aceites y grasas se inflaman espontáneamente y existe riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida esté hirviendo, reduzca la potencia.
- 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 mientras se calienta la comida.

Cocine el arroz a fuego lento.

- La cocción a fuego lento se lleva a cabo por debajo del punto de ebullición, aproximadamente a 85°C, cuando las burbujas suben a la superficie del líquido de cocción solo ocasionalmente. Esta es la clave para sopas y guisos deliciosamente tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz con el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

Toma los filetes

Para cocinar bistecs jugosos y picantes:

1. Antes de cocinar, coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos.
2. Caliente una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del bistec y de lo bien que desee que se cocine. El tiempo puede variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Empuja el bistec a evalúe cómo se cocina: cuanto más firme se vea, más "bien hecho" estará.
5. Deje reposar el bistec en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Para platos salteados

1. Elija un wok compatible con inducción con fondo plano o una sartén grande. 2. Prepare todos los ingredientes y el equipo. El chamuscado debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en cantidades más pequeñas.
3. Precaliente brevemente la sartén y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine todos los trozos de carne, déjelos a un lado y manténgalos calientes.
5. Freír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, gire la carne en la sartén y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurarse de que estén bien calientes.
7. Sirva inmediatamente.

Configuraciones de energía

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

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

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

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>1. Cortar la fuente de poder los K plato caliente.</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"> • Si el la fuente de alimentación Fuente de alimentación del La encimera está apagada está apagada, no habrá pantalla "superficie caliente", pero la pantalla "superficie caliente", pero el ¡La zona de cocción todavía puede estar caliente! ¡caliente! hacer Sea extremadamente extremadamente cuidadoso. • toallas para limpieza Estropajos, algunos abrasivos de nailon y abrasivos y abrasivos de nailon limpieza abrasiva abrasivo Los detergentes pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para verificar si su limpiador es o no Torunda adecuado es. • Nunca deje ningún residuo de limpiador en la superficie del

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar la fuente de poder de la encimera 2. Sostenga la cuchilla o la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el líquido de la superficie fría del Quemador. Superficie. 3. Quite la suciedad o el papel derramado Toalla de papel o tela. Material. 4. Siga los pasos 2 a 4 "para la suciedad diaria en el cristal" que se indican arriba. Vidrio "arriba 	<p>Cocción: El vidrio puede mancharse.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para quitar manchas desde abajo y alimentos dulces o Derramado así tan pronto como sea posible retirar. tan rapido como sea posible. Cuando dejas enfriar el vaso en el plato, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentes dañar el Superficie del vidrio. • Reducir el riesgo: si el Tapa de seguridad retraído, la hoja de la hoja del raspador está afilada. Usar Hágalo con sumo cuidado y sumo cuidado. mantenlos siempre a salvo y siempre seguro y afuera el rango excepto por Alcance de los niños.
<p>Se desborda en tocar. revisado</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Apagar la fuente de alimentación de la estufa. 2. Absorber el derrame. 3. Limpie la superficie del el toque con un trapo. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

	<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
<p>La inducción inducción no se enciende en.</p>	<p>No hay suministro de energía.</p>	<p>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.</p>
<p>los Botones de control No respuestas.</p>	<p>Los controles son bloqueado.</p>	<p>Desbloquea el Control S. Consulte la sección "Uso de su Placa de inducción "para obtener instrucciones.</p>

<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>
---	-------------------------	--

Verificar y mostrar la falla

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

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

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

Especificación técnica

Plato caliente	SCTI6474MF2
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~, 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L x W x H (mm)	590 X 520 X60
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560 X 490

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

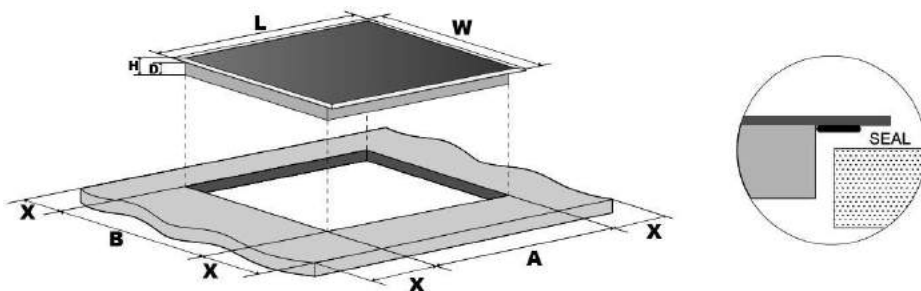
Podemos cambiar especificaciones, diseños y modelos sin previo aviso.

Instalación

Elección del material de instalación

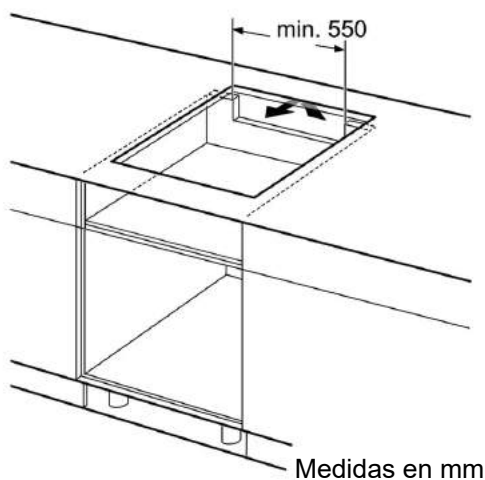
Corte la encimera a las dimensiones que se muestran en la ilustración. Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio de al menos 5 cm alrededor del recorte. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Seleccione los materiales de la encimera

Resistente al calor a las deformaciones debidas a la radiación térmica del calor Plato. Como se muestra abajo:



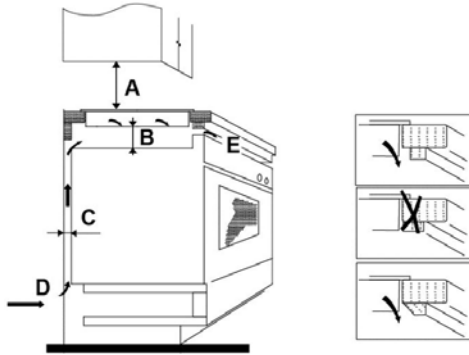
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	60	51	560	490	50 mini

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





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



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

Antes de instalar la placa, asegúrese de que

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

Después de instalar la placa, asegúrese de que

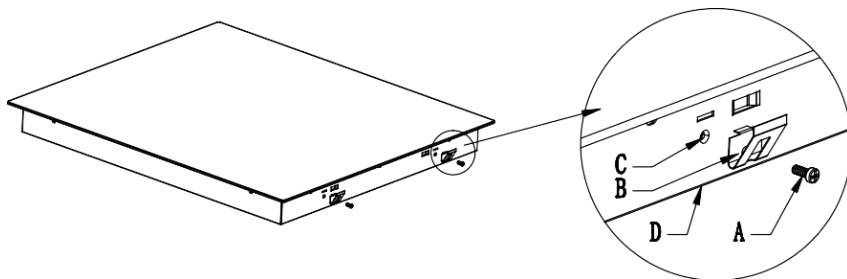
- no se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas del armario o los cajones
- Fluye suficiente aire fresco desde el exterior del armario hasta la parte inferior de la encimera
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera térmica debajo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

Antes de colocar los soportes de montaje

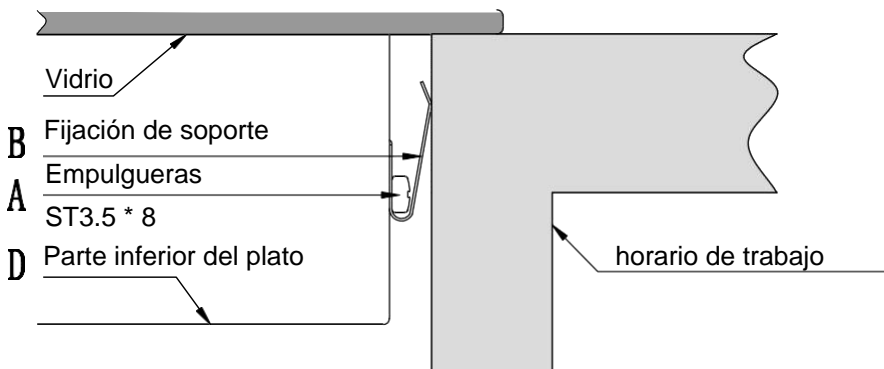
El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los controles para que sobresalgan de la encimera.

Ajustar la posición del soporte

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



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



Precauciones

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

Conecte la placa a la fuente de alimentación



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

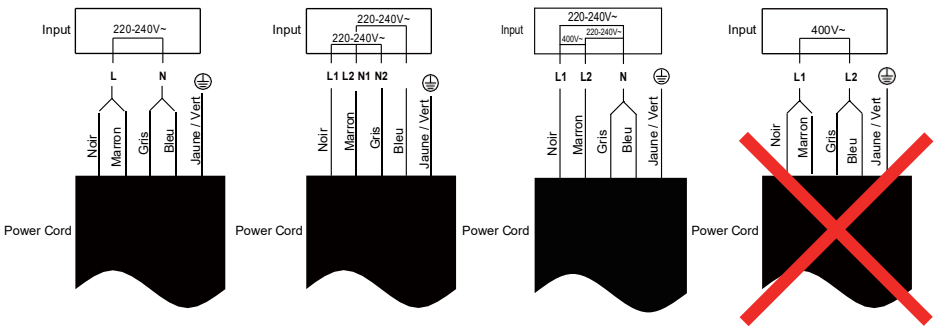
Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

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



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

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



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el empleado de servicio con herramientas especiales para evitar accidentes.
- Si el dispositivo está conectado directamente a la red conectado, se debe instalar un disyuntor todopolar con una apertura mínima de 3 mm entre los contactos.
- El instalador debe asegurarse de que Se ha realizado la conexión eléctrica correcta y Cumple con las normas de seguridad.

- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- El cable debe ser revisado periódicamente y aprobado por Se reemplazan los electricistas. Trician.



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

Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 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		SCTI6474MF2	
Tipo de plato		inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocción		4	
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 : 20 Zone 2 : 20 Zone 3 : 20 Zone 4 : 20	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 : 187.3 Zone 2 : 186.5 Zone 3 : 187.3 Zone 4 : 186.5	Wh / kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	Placa CE eléctrico	186.9	Wh / kg

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

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

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

Servicio Postventa

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

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

SCHNEIDER