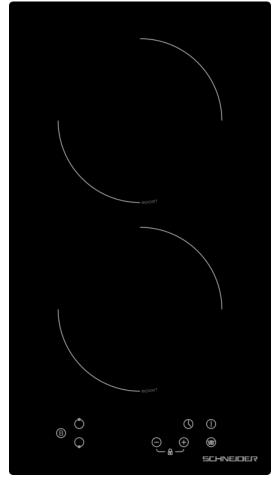
SCHNEIDER



Placa de inducción

Manual de usuario / Manual de instalación

MODELO: SCDI30N1



Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar este dispositivo.

Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

Instrucciones de seguridad

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de utilizar su placa de cocción.

Instalación Riesgo de descarga eléctrica

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.
- El cableado debe estar correctamente conectado, y la toma de tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones en el sistema de cableado de la casa sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Reducir los riesgos

- Tenga cuidado: los bordes del panel son afilados.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- No se deben colocar materiales o productos combustibles sobre este aparato en ningún momento.
- Transmita esta información a la persona que instale el aparato, ya que puede reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione un corte total del suministro eléctrico.
- Una instalación incorrecta del aparato puede invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.

Uso y mantenimiento

Riesgo de descarga eléctrica

- No cocine en una placa de cocción rota o agrietada. Si la placa de cocción se rompe o agrieta, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desenchufe la placa de cocción de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo para la salud

- Este dispositivo cumple con las normas de seguridad electrométrica.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro: superficie caliente

- •Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- •No permita que su cuerpo, su ropa o cualquier otra cosa que no sea la batería de cocina adecuada entre en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie se haya enfriado.

- •Los objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, no deben colocarse sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.
- •Mantenga a los niños alejados.
- •Los mangos de las sartenes pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas del plato no sobresalgan de otras chimeneas encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- •El incumplimiento de este consejo puede provocar quemaduras.

Reducir los riesgos

- Cuando se retire la tapa de seguridad del rascador de vitrocerámica, utilícelo con cuidado y guárdelo siempre de forma segura fuera del alcance de los niños para evitar lesiones por la afilada hoja del rascador.
- La falta de precaución puede provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando lo utilice. El desbordamiento provoca humo y los residuos grasos pueden inflamarse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o de almacenamiento.
- No deje nunca objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnéticos (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) ni dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.

- Después de su uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción tal y como se describe en este manual (es decir, mediante las teclas de control). No confíe en la función de detección de ollas para apagar las zonas de cocción cuando retire las ollas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato o sentarse, pararse o treparse en él.
 - No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suben a la placa de cocción pueden sufrir graves lesiones.
 - No deje a los niños solos o sin supervisión en la zona donde se utiliza el aparato.
 - Los niños o las personas con discapacidades que limiten su capacidad para utilizar el equipo deben estar acompañados por una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe ser convencidos de que pueden utilizar el equipo sin peligro para ellos mismos o su entorno.
 - No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar su placa de cocción.
- No coloque ni mueva objetos pesados sobre su placa de cocción.
- No se suba a la placa de cocción.
 - No utilice sartenes con bordes irregulares y no deslice las sartenes sobre la superficie de cristal de la inducción, ya que puede rayar el cristal.

- No utilice detergentes abrasivos u otros agentes o esponjas para limpiar su placa de cocción, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar para evitar un peligro.
- Este aparato está destinado a ser utilizado únicamente en aplicaciones domésticas.
- PRECAUCIÓN: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.

No toque las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de edad 8y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si son supervisados o formados en su uso seguro y comprenden los riesgos que conlleva.
- •Los niños no deben jugar con el aparato. El mantenimiento y la limpieza no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- •PRECAUCIÓN: Cocinar sin vigilancia en una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua. Apague el aparato y cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.
- •PRECAUCIÓN: Peligro de incendio: No guarde objetos en las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, en el caso de las placas de vitrocerámica o materiales similares que protegen las partes activas.

- No utilice un limpiador de vapor.
 - El aparato no está destinado a ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: Hay que vigilar la cocción. El proceso de cocción corta debe ser supervisado continuamente.

ATENCIÓN: Esta mesa debe ser instalada en el para evitar que el aparato se vuelque. Ver las instrucciones de instalación.

ATENCIÓN: Utilizar sólo protecciones contra incendios diseñadas por el fabricante del aparato de cocción o indicadas por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuadas o protecciones contra incendios para las placas de cocción integradas en el aparato.

El uso de protecciones contra incendios inadecuadas puede provocar accidentes. Este aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra para la seguridad de los usuarios.

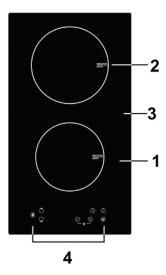
Le recomendamos que se tome el tiempo necesario para leer esta Guía del Usuario/Manual de Instalación para comprender plenamente cómo instalarlo y utilizarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

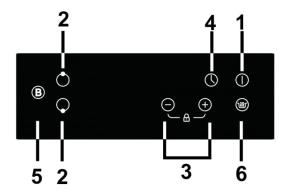
Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato y conserve este manual para futuras consultas.

Presentación del producto

Vista superior

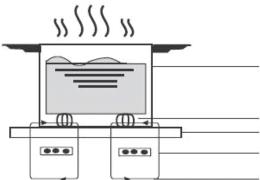


Panel de control



Unos comentarios sobre la cocina de inducción

La cocina de inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona utilizando campos electromagnéticos para producir calor directamente en la sartén, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie del vidrio. La superficie de cocción se calienta sólo cuando la sartén la calienta.

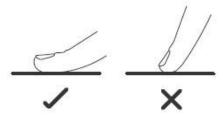


Antes de utilizar su nueva cocina de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que pueda estar todavía en su cocina de inducción.

Uso de los botones de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario pulsar.
- Utilice la punta redonda del dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se detecte una pulsación.
- Asegúrese de que los botones de control estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos (por ejemplo, utensilios o paños) que los cubran. Incluso una fina película de agua puede dificultar la detección de los controles.



Elegir el utensilio de cocina adecuado

Busque el símbolo de inducción en el envase o en el fondo de la olla.



• Puede comprobar si su contenedor es adecuado haciendo lo siguiente la prueba del imán. Coloca un imán en el fondo de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

- Si no tiene un imán :
- Ponga un poco de agua en la olla que desea probar para ver si es compatible.
- Si no parpadea y el agua se calienta, la olla es adecuada.

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

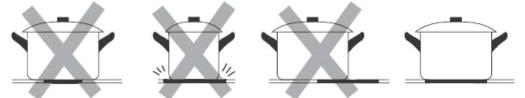
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o con una base curvada.





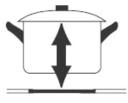


Asegúrese de que el fondo de la sartén sea liso y quede plano contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice ollas con un diámetro mayor que el indicado en la tabla para la zona seleccionada. El uso de un bote de energía ligeramente mayor proporcionará la máxima eficiencia. Si utiliza una olla más pequeña, la eficiencia puede ser menor de lo esperado. Es posible que la placa de cocción no detecte una olla de menos de 140 mm. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



Levante siempre las sartenes de la placa de inducción, no las deslice o puede rayar el cristal.





Dimensiones de los utensilios de cocina

Las zonas de cocción están hasta un límite, adaptadas automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de la olla debe tener un diámetro mínimo de acuerdo con la zona de cocción correspondiente. Para obtener el mejor rendimiento de su placa de cocción, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

El diámetro básico de las placas de inducción

Zona de cocción 1, 180mm Mínimo (mm) 120mm

1, 180mm 120mm

2, 180mm 120mm

Uso de la placa de inducción

Para empezar a cocinar

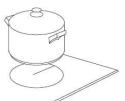


Pulse el interruptor ON/OFF

Después de encender la placa, sonará un pitido una vez y se mostrará "-" o "- -" indicando que la placa de inducción está en modo de espera.



- Coloque una sartén en la zona de cocción que desee utilizar.
- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de cocción estén limpios y secos.



- Pulse el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.
- Seleccione un nivel de temperatura con los botones de control "-" o "+".
- Si no selecciona un nivel de temperatura en 1 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.



parpadea alternativamente con el ajuste de la

temperatura

Esto significa que:

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

La zona de cocción no se calentará si se coloca un utensilio de cocina inadecuado en la placa. La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca ninguna sartén adecuada en la placa de inducción.

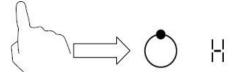
Una vez terminada la cocción



Pulse el botón de selección de la zona de cocción que desea desconectar.



• Apague la zona de cocción desplazándose a "0". Asegúrese de que la pantalla muestra "0", y luego "H".



- Apague toda la placa de cocción pulsando el interruptor ON/OFF.
- Cuidado con las superficies calientes

"H" indica qué zona de cocción está todavía caliente al tacto. Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía si se quiere volver a utilizar la placa de cocción, es decir, utilizar la zona de cocción que está todavía está caliente.



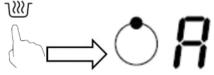


Uso de la retención del calor



La función Keep Warm mantiene los alimentos calientes.

- Pulse el botón de selección del hogar para el que desea activar la función Mantener caliente. Un indicador junto al botón parpadeará.
- Toque el botón, el indicador del calentador mostrará "A".



• 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 del Booster

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

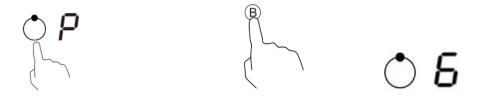
Uso del Booster para una cocción más rápida.

 Pulse la tecla de selección de la zona de cocción que desee cambiar al modo de refuerzo, un indicador junto a la tecla parpadeará.

• Toque el botón "Boost", la zona de cocción comenzará a funcionar en modo Booster. La pantalla de potencia muestra "P" para indicar que la zona está en modo de refuerzo.

• La potencia de refuerzo durará 5 minutos y luego la zona volverá al nivel de potencia inicial antes del modo de refuerzo.

 Si desea cancelar el Booster antes de los 5 minutos, pulse el botón de selección del hogar, el indicador junto al botón parpadeará. A continuación, toca el botón "Boost".
 La potencia de cocción volverá al nivel establecido antes de activar este modo.



Restricciones de uso

Cuando se activa el modo boost en una de las zonas de cocción, asegúrese primero de que la otra zona está funcionando al nivel de potencia máxima 5.

En caso contrario, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocción se limitará automáticamente al nivel 9, la potencia máxima en modo normal.

Bloqueo de los mandos

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

Para bloquear los controles

Pulse simultáneamente "+" y "-". "Lo" aparece en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los controles

• Compruebe que la placa de inducción está encendida.

- Mantenga pulsados "+" y "-" simultáneamente durante unos 3 segundos.
- Ya puede empezar a utilizar su cocina de inducción.

Cuando la placa de cocción está bloqueada, todos los mandos están desactivados, excepto el mando ON/OFF. En caso de emergencia, todavía puede apagar la placa de inducción con el mando ON/OFF, pero debe desbloquear la placa antes del siguiente uso.

Detección de objetos pequeños

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

Protección de apagado automático

La desconexión automática es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si se olvida de apagar los fogones. El tiempo de funcionamiento por defecto para los diferentes niveles de potencia se muestra en la siguiente tabla:

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

Cuando se retira la olla, la placa de inducción deja de funcionar 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:

- Puede utilizarlo como un simple temporizador acústico. En este caso, el temporizador no encenderá una zona de cocción cuando haya transcurrido el tiempo programado.
- Se puede programar para que se active una zona de cocción después de un tiempo determinado.
- Puedes programar el temporizador hasta 99 minutos.

Utilizar el temporizador como un simple recordatorio

Si no selecciona una zona de cocción

• Asegúrese de que la placa de cocción está encendida.

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

• Pulse el botón de control del temporizador, el indicador del temporizador recordatorio parpadeará y se mostrará "30".



 Ajuste la hora pulsando los botones de control "+" o "-" del temporizador.

Consejo: Pulse el botón de control "+" o "-" del temporizador una vez para aumentar o disminuir el ajuste en intervalos de un minuto.

Mantenga pulsado el botón de control del temporizador "+" o "-" para



) fijados en intervalos de 10 minutos.

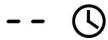


• Para cancelar el temporizador actual, pulse el botón del temporizador y se mostrará "00".





- Una vez ajustada la hora, el temporizador iniciará inmediatamente la cuenta atrás. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.
- Sonarán pitidos durante segundos30 y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.

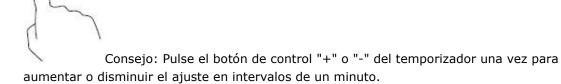


Ajuste del temporizador para apagar una de las zonas de cocción



Ajuste de las zonas de cocción para activar esta función :

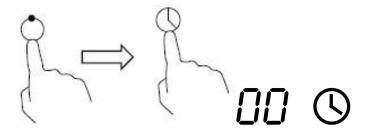
- Pulse el botón de selección de la zona de cocción a la que desea ajustar el temporizador
- Pulse los botones de control del temporizador, el indicador del temporizador comenzará a parpadear y se mostrará "30".
- Ajuste el tiempo deseado con los botones de control del temporizador



el ajuste en incrementos de 10 minutos.

Mantenga pulsado el botón de control "+" o "-" del temporizador para disminuir o aumentar

• Para cancelar el temporizador actual, pulse la tecla de selección de la zona de cocción correspondiente y, a continuación, la tecla del temporizador y se mostrará "00".



Una vez ajustada la hora, el temporizador iniciará inmediatamente la cuenta atrás. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está asignada al temporizador

• Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, la cocción de la zona correspondiente se detendrá automáticamente.



Cualquier otra zona de cocción seguirá funcionando si se ha encendido previamente.

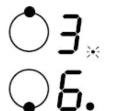
Ajuste del temporizador para apagar más de una zona de cocción

 Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

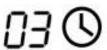
(Por ejemplo, si el temporizador de zona está 2 ajustado a minutos3, y la zona 1 está ajustada a minutos, el indicador del temporizador pone "3").

NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia indica la cuenta atrás de la zona de cocción afectada.

Si desea comprobar el tiempo del temporizador de otra zona de cocción, pulse el botón de control de la zona de cocción correspondiente. El temporizador mostrará el tiempo establecido.



(Temporizador ajustado a 3 minutos)



(Temporizador ajustado a 6 minutos)

 Cuando el temporizador se agote, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.

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

Instrucciones de cocción

Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función de impulso. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, lo que supone un grave riesgo de incendio.

Consejos para cocinar

- Cuando la comida esté hirviendo, reduzca el ajuste de temperatura.
 - El uso de una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
 - Reduzca la cantidad de líquido o grasa para reducir el tiempo de cocción.
- Comience a cocinar a una temperatura alta y reduzca el ajuste a medida que los alimentos se calientan.

A fuego lento, cocinando el arroz

- La cocción a fuego lento se realiza por debajo del punto de ebullición, a unos 85°C, cuando las burbujas sólo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Esta es la clave para obtener deliciosas sopas y guisos tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado los alimentos. También debe cocinar las salsas a base de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el más bajo para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

Cocinando los filetes

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos:

- Poner la carne a temperatura ambiente durante unos minutos antes de cocinarla.
- Calentar una sartén de fondo grueso.
- Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
- Dé la vuelta al filete sólo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del filete y de lo bien que se quiera cocinar. El tiempo puede variar de unos a minutos por cada lado. Presione el bistec para evaluar su grado de cocción; cuanto más firme parezca, más "hecho" estará.
- Dejar reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servirlo.

Para los salteados

- Elija un wok de fondo plano que sea compatible con la inducción o una sartén grande.
- Prepare todos los ingredientes y el equipo. El salteado debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varias tandas más pequeñas.
- Precalentar brevemente la sartén y añadir dos cucharadas de aceite.
- Cocer primero todas las carnes, apartarlas y mantenerlas calientes.
- Saltear las verduras. Cuando estén calientes, pero todavía crujientes, ponga la zona de cocción a un nivel más bajo, devuelva la carne a la sartén y añada su salsa.
- Remover suavemente los ingredientes para que se calienten por dentro.
- Servir inmediatamente.

Ajustes de potencia

Los ajustes que se indican a continuación son sólo orientativos. El ajuste exacto depende de una serie de factores, como la batería de cocina y la cantidad que cocine. Experimenta con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor te funcionen.

Ajuste de la	Adecuado para	
potencia		
1-2	recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados	
	• derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos de combustión rápida	
	cocción suave a fuego lento	
	calentamiento lento	
3-4	recalentamiento	
	• cocción rápida	
	• cocinar el arroz	

5-6	• panqueques
7-8	• volar
	• cocción de la pasta
9	• salteado
	• agarrar
	• poner a hervir la sopa
	• agua hirviendo

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	iImportante!
Cada día, la suciedad en	1. Cortar la	Cuando se desconecta la
el cristal (huellas	alimentación de la	alimentación de la placa
dactilares, marcas,	placa de cocción.	de cocción, no habrá
manchas dejadas por el cristal) alimentos o derrames sin azúcar en el vaso) (por ejemplo, derrames, salpicaduras de fondant y azúcar caliente en el vaso)	mientras el cristal esta todavía caliente (ipero sin quemarse!) • Aclare y limpie con un paño limpio o una toalla de papel. Vuelva a encender la placa de cocción. Retire la suciedad inmediatamente con una rebanada de pan, un cuchillo o una cuchilla de afeitar adecuada	es adecuado un agente de limpieza o de fregado.

	Sujete la hoja o el	• Eliminar
	utensilio en un ángulo	las manchas que
	de 30° y raspe la	deja el fondo y
	suciedad o el líquido	alimentos dulces
	derramado en la	o derrames lo
	superficie fría de la	antes posible. Si
	placa.	se dejan enfriar
	Limpie cualquier	en el cristal,
	suciedad o derrame	pueden ser
	con un paño de papel o	difíciles de
	de tela.	eliminar o incluso dañar
	• Siga los pasos 2 a 4	permanentemente
	de "Ensuciamiento	la superficie del
	diario del vidrio"	cristal.
	anteriores	D 1 .
		Reduzca el riesgo:
		cuando la tapa de
		seguridad está retraída,
		la cuchilla del rascador
		está afilada. Utilízalo
		con extremo cuidado y
		guárdalo siempre de
		forma segura y fuera
		del alcance de los niños.
Desplazamiento a los	Desconecte la	• Es posible que la placa
controles táctiles	alimentación de la	de cocción emita un
	placa de cocción.	pitido y se apague, y
	. Alexandra al danna acc	que las teclas de control
	Absorbe el derrame.	no funcionen.
		no
	3. Limpiar la superficie	operar en presencia de
	de les mandes	líquido
	1	
	con un paño o esponja	en él. Asegúrese de
		limpiar la superficie de
	innpia y nameda.	los controles táctiles
	4. Secar completamente	antes de volver a
	la zona con una toalla	
	de papel.	encender la placa.
<u> </u>	1	1

5. Vuelva a encender la
placa de cocción.

Consejos y trucos

Problema	Posibles causas	Qué hacer
La placa de	No hay suministro de	Asegúrese de que la placa de
inducción no se	energía.	inducción está conectada a la
puede encender.		red eléctrica y que está
		encendida. Comprueba si hay
		un corte de luz en tu casa o
		zona. Si has comprobado todo
		y el problema persiste, llama
		a un técnico cualificado.
Los botones de	Los controles están	Desbloquea los controles. Ver
control no	bloqueados.	sección
responden.		"Usando su plato
		cocina de inducción" para obtener instrucciones

Los controles	Es posible que haya una	Asegúrate de que la
táctiles son	ligera película de agua en	superficie de los controles
difíciles de usar.	los controles o que haya	táctiles está seca y utiliza la
	utilizado la punta del	punta redonda de tu dedo
	dedo al tocar los	para tocar los controles.
	controles.	
El cristal está	Utensilios de cocina con	Utilice utensilios de cocina con
rayado.	bordes ásperos.	bases planas y lisas. Ver
	Uso de estropajos,	"Cómo elegir la batería de
	abrasivos o productos de	cocina adecuada".
	•	Non "Mantanimiente y limpiese
	limpieza inadecuados.	Ver "Mantenimiento y limpieza ".
Algunas sartenes	Esto puede ser causado	Esto es normal en los
hacen ruidos	por la construcción de su	utensilios de cocina y no
crepitantes o	olla (capas de diferentes	indica un defecto.
chasquidos.	metales que vibran de	
	manera diferente).	

La placa de	Esto se debe a la	Esto es normal, pero el ruido
inducción emite un	tecnología de cocción por	debería disminuir o
leve zumbido	inducción.	desaparecer por completo
cuando se utiliza a		cuando se baja el nivel de
alta temperatura.		calor.
ajuste de alta temperatura.		

Ruido del	Un ventilador de	Esto es normal y no requiere
ventilador de la	refrigeración integrado en	ninguna acción. No
placa de inducción.	La cocina de inducción se ha encendido para evitar el sobrecalentamiento de	desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador esté en funcionamiento.
Las ollas no se calientan y se muestra en la pantalla.	puede detectar la sartén porque no es adecuada	Utilizar utensilios de cocina para la inducción. Consulte el apartado "Elegir la batería de cocina adecuada".
	la inducción. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está correctamente centrada en la zona.	Centre la sartén y asegúrese de que la base coincide con el tamaño de la zona de cocción.

Si una zona de	Defecto técnico.	Tenga en cuenta si las letras y
inducción o de		los números son incorrectos,
cocción se		desenchufe la placa de
desconecta		inducción de la toma de
inesperadamente,		corriente y póngase en
suena un pitido y		contacto con un técnico
se muestra un		cualificado.
código de error		

(normalmente	
alternado con uno	
o dos dígitos en la	
pantalla del	
temporizador de	
cocción)	

Comprobación y visualización de la avería

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

Problema	Posibles causas	Qué hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de rotura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Sensor de temperatura para el fallo de un módulo IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de alimentación anormal	Compruebe si la tensión es normal. Encienda después de que el suministro de energía es normal.
E3	Alta temperatura del sensor de temperatura de la 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 refiere a la evaluación e inspección de las averías más comunes.

No desmonte el aparato usted mismo para evitar peligros y daños en la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

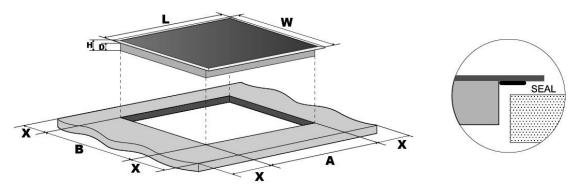
Bandeja de horno	SCDI30N1
Zonas de cocción	2 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V~, 50-60Hz
Energía eléctrica instalada	3000-3800 W
Dimensiones L×A×A (mm)	288 X 520 X58
Dimensiones de instalación A × B (mm)	268 X 500

Los pesos y dimensiones son aproximados. Nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, por lo que podemos cambiar las especificaciones, los diseños y los modelos sin previo aviso.

Instalación

Elección del material de instalación

Corte la encimera según las dimensiones indicadas en el diagrama.

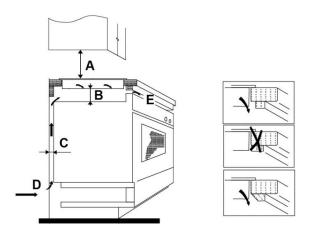


Para la instalación y el uso, debe dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del recorte. Asegúrese de que el grosor de la encimera es superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimeras resistentes al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra a continuación:

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
288	520	58	54	500	268	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 está en buen estado. Como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el mueble situado encima de 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 de cocción, asegúrese de que

- La encimera esté a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiera con los espacios requeridos
- La encimera está hecha de un material resistente al calor
- Si la placa se instala encima de un horno, éste lleva incorporado un ventilador de refrigeración
- La instalación cumple con todos los requisitos de autorización y las normas y reglamentos aplicables
- Se incorpore en el cableado permanente un interruptor de desconexión adecuado que permita la desconexión total de la fuente de alimentación, montado y colocado de acuerdo con las normas y reglamentos locales de instalación.

El seccionador será de un tipo aprobado y proporcionará una separación de contactos de 3 mm de aire en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las normas locales de cableado permiten esta variación de requisitos)

- El cliente tendrá fácil acceso al interruptor de desconexión una vez que la placa esté instalada
- En caso de duda sobre la instalación y la normativa, consulte a las autoridades locales.
- Utilice acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ejemplo, baldosas de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocción.

Cuando haya instalado la placa de cocción, asegúrese de que

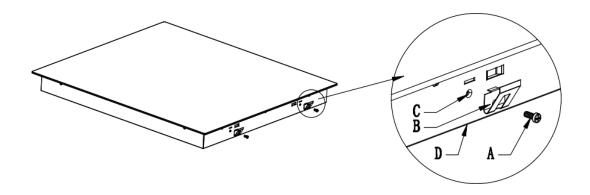
- el cable de alimentación no es accesible a través de las puertas del armario o del cajón
- hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la placa de cocción
- si la placa de cocción se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección térmica bajo la base de la placa de cocción
- el desconectador es fácilmente accesible para el cliente

Antes de colocar los soportes

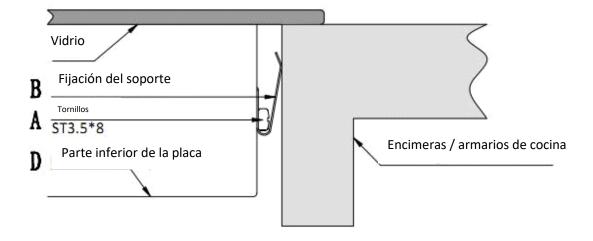
El aparato debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos para que sobresalgan de la placa.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa de cocción a la encimera con soportes4 atornillados a la parte inferior de la placa (véase la imagen) después de la instalación.



A	В	С	D
Tornillos	apoyo a la fijación	ormore de mornaje	Parte inferior de la placa



Advertencias

- La cocina de inducción debe ser instalada por personal cualificado o por un técnico. Tenemos profesionales a su servicio. Nunca lo hagas tú mismo.
- La placa de cocción no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya

que la humedad puede dañar el sistema electrónico de la placa.

- La placa de inducción debe instalarse de forma que se garantice una mejor disipación del calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared por encima de la superficie de la placa y los materiales de incrustación deben ser resistentes al calor.

Conecte la placa de cocción a la red eléctrica



Esta placa de cocción sólo debe ser conectada a la red eléctrica por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa de cocción a la red eléctrica, compruebe que :

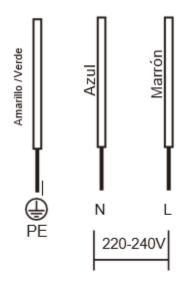
- el sistema de cableado interno es adecuado para el consumo de energía de la placa de cocción.
- la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
- las secciones del cable de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de características.

No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para conectar la placa de cocción a la red eléctrica, ya que pueden provocar un sobrecalentamiento e incendio.

El cable de alimentación no debe tocar partes calientes y debe colocarse de forma que su temperatura no supere los 75°C en ningún punto.

Compruebe con un electricista si el sistema de cableado interno es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

El suministro de energía debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un disyuntor unipolar. El método de conexión se ilustra a continuación.



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



Este aparato está etiquetado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) Al asegurarse de que este aparato se desecha correctamente, usted ayudar a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo en el producto indica que no puede ser tratado como residuos domésticos. Debe entregarse en el punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de residuos especializada. Para obtener información sobre el tratamiento, la recuperación y la eliminación, póngase en contacto con el

Eliminación: No tire este aparato a la basura doméstica.

Para obtener más información sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales, el centro de eliminación de residuos o la tienda donde lo compró.

aparato a doméstica. La recogida de estos residuos se hace por

separado porque un

se requiere un tratamiento especial. Para más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento su autoridad local o su empresa local de gestión de residuos. el centro de eliminación de residuos o la tienda donde compró el

Información sobre las placas de cocción eléctricas para el hogar

Identificación del modelo		SCDI30N1	
Tipo de placa		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocción		2	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocción por inducción, zonas de cocción convencionales, placas eléctricas)		Zonas de cocción por inducción	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie	Ø	Zona 1: 18	cm
por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más cercanos.		Zona 2: 18	
más cerca para zonas o áreas de cocción no circulares: diámetro del superficie útil por zona o área de cocina eléctrica, redondeado a los 5	L		cm
mm más cercanos	W		
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	Cocina eléctrica	Zona 1: 192.5 Zona 2: 187.1	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción, calculado por kg	placa eléctrica CE	189.8	Wh/kg



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