SCHNEIDER

PLACA DE INDUCCIÓN DE UN SOLO QUEMADOR

SCIH81B

Manual

Lea atentamente el prospecto antes de su uso.

Este producto cumple los requisitos impuestos por las Directivas 2014/35/EC (por la que se deroga la Directiva 73/23/EEC, modificada por la Directiva 93/68/EEC) y 2014/30/EC (por la que se deroga la

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando use un dispositivo eléctrico, siempre siga una serie de instrucciones básicas de seguridad.

1. Antes de conectar el dispositivo, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación corresponda al de los enchufes de su hogar.
2. Este dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas con experiencia y conocimientos físicos, mentales, sensoriales y reducidos (incluidos los niños) a menos que una persona responsable de su seguridad les haya explicado cómo usar el dispositivo o los monitoree durante su uso.
3. Los niños deben ser monitoreados para asegurarse de que no están jugando con el dispositivo.
4. No utilice este equipo si no funciona correctamente, si se ha dañado o se ha caído, o si el cable y el enchufe están dañados. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar.

No utilice este dispositivo para ningún otro propósito que no sea el descrito en el manual del usuario.

5. No deje el dispositivo desatendido mientras se está ejecutando.
6. El dispositivo no debe colocarse en agua ni en ningún otro líquido.
7. No intente mover el dispositivo mientras está encendido.
8. Asegúrese de que las conexiones eléctricas nunca entren en contacto con el agua. Si las conexiones se mojan, desenchufe inmediatamente la aplicación y séquela por completo antes de reutilizarla.
9. Desenchufe la placa de cocción cuando haya terminado de usarla y antes de cualquier manipulación de limpieza o mantenimiento.

11. Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente.
12. Asegúrese de que siempre haya suficiente ventilación alrededor del dispositivo mientras está funcionando.
13. Asegúrese de que los orificios de salida y salida de aire no estén bloqueados. La placa de cocción debe instalarse al menos a 10 cm de la pared cuando se calienta.
14. Este dispositivo está diseñado exclusivamente para su uso en un entorno doméstico, no lo use al aire libre .
15. No coloque objetos metálicos (cuchillos, tenedores, cucharas, tapas) en el plato: pueden calentarse.
16. No caliente un utensilio vacío en el plato, puede ser peligroso o causar mal funcionamiento.
17. No toque la placa mientras el dispositivo esté funcionando, es posible que se queme.

18. No permita que un niño use la placa sola, ya que pueden correr el riesgo de quemaduras u otros peligros.
19. No coloque papel, un paño o cualquier otro objeto debajo del utensilio para calentarlo, ya que esto podría causar un incendio.
20. No coloque el dispositivo sobre un paño o alfombra: esto bloqueará las aberturas de ventilación.
21. Evite cualquier impacto contra la superficie del dispositivo; si la zona es agrietara, apague y retire el dispositivo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
22. No coloque ningún objeto metálico en el dispositivo mientras está funcionando.
23. ADVERTENCIA : Zonas de Quemadas
24. No toque con las manos desnudas

Descripción de su producto

A

B

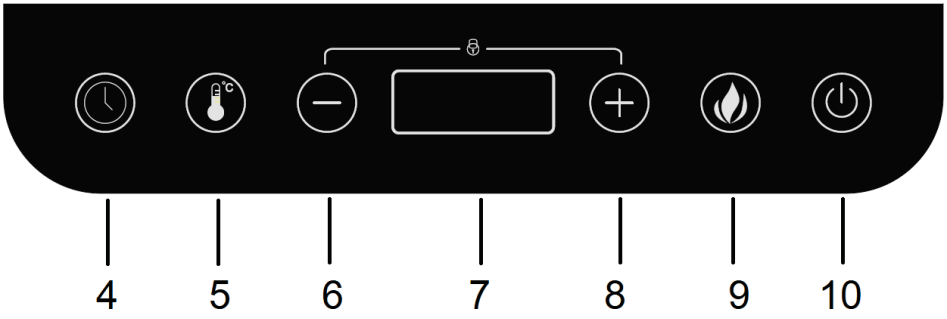


Figura A:
(1) Placa cerámica
(2) Panel de control
(3) Pantalla LED

Figura B:
(4) Temporizador Botón
(5) Botón TEMP
(6) botón "-"
(7) Ventana de visualización
(8) botón "+"
(9) Botón de encendido
(10) Botón de encendido/apagado

Funcionamiento

A diferencia de las placas de la cocina estándar que se calientan a sí incluso, en el caso de una placa de inducción, se genera calor en el base del utensilio de cocina. La placa en sí no se calienta: se calienta debido al calor del utensilio colocado sobre ella y que se refleja de nuevo en la placa (calentamiento inverso).

Este fenómeno es posible gracias a un campo de energía que genera calor solo en materiales magnéticos, por ejemplo, en utensilios de hierro. En otros materiales, por ejemplo, porcelana, vidrio o cerámica, no se puede generar calor por campo magnético.

ADVERTENCIA: Después de cocinar, cuando apague este dispositivo, la pantalla LED mostrará la señal "-H-", lo que significa que el área de cocción todavía está muy caliente, no toque la superficie del área de cocción. Cuando la temperatura desciende a una temperatura segura por debajo de 50 ° C, la pantalla LED la cambia a la señal "OFF".

Operación

La placa tiene 10 ajustes de potencia:

Ajuste de potencia de la placa en vatios	200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

La placa tiene 10 ajustes de temperatura:

Ajusta de temperatura en °C	60	80	100	120	140	160	180	200	220	240

TEMPORIZADOR - El tiempo de funcionamiento predeterminado de "0" está en **el LED PANTALLA**.
Configure el temporizador con las teclas "+" y "-" (de 0 a 180 minutes). Cada presión sobre + o sobre - aumenta o disminuye el tiempo de cocción en 10 minutos.
TEMP - Puede elegir entre 10 temperaturas (60° C-240°C); la temperatura se ajusta por medio de las teclas "+" y "-".
ARRIBA (+) - Aumentar la potencia, la temperatura o el tiempo de funcionamiento.
BAS (-) -Disminuir la potencia, la temperatura o el tiempo de funcionamiento.
BLOQUEO - Presione "+" y "-" al mismo tiempo para activar la función de bloqueo de seguridad; el **PANTALLA LED** dice "LOC" y suena un pitido. Todos los demás botones se vuelven inoperativos. Para desbloquear el dispositivo, haga un ap- pui largo nuevamente en "-" y "+".
ENCENDIDO/APAGADO - Enciende y apaga la placa de cocción.
PANTALLA LED - se ilumina para indicar la función elegida.
PODER - Ajustable de 200 W a 2000 W usando los botones "+" y "-".

Utensilios adecuados

Utilizar únicamente utensilios compatibles con la cocción por inducción:

1. Los utensilios adecuados son, por ejemplo, sartenes y sartenes con una base de acero o hierro fundido. Tales utensilios son generalmente identificables por las inscripciones en ellos; de lo contrario, también puede verificar si un imán se adhiere a la base del utensilio.

2. Los utensilios no compatibles son aquellos fabricados en todos los metales no magnéticos, como aluminio, cobre, acero inoxidable y, naturalmente, en todos los materiales no metálicos como porcelana, vidrio, cerámica, plástico, etc.

Si se coloca un utensilio incompatible en un plato, se muestra el mensaje de error "E0" en la pantalla correspondiente (7).

3. Las bases delgadas son más adecuadas para la cocción de inducción que las bases multicapa gruesas: los utensilios con una base demasiado gruesa no permiten una reacción muy difícil a los cambios de ajuste (precalentamiento rápido, parrilla rápida y controlable).

Use solo utensilios que sean adecuados para el tamaño del plato. Esta condición es esencial para el buen funcionamiento de las placas. Evite los utensilios con una base irregular: la base debe estar plana sobre el plato.

Para optimizar el efecto del campo de energía, es imperativo utilizar utensilios con un diámetro entre 16 y 26 cm.

Selección de utensilios

Para un mejor resultado, es esencial utilizar un tipo adecuado de estufa / sartén.

- No intente usar otro tipo de sartén (incluida una olla con sensor de presión).

Hervidor de inox | Estufa de hierro | Olla magnética de inox | Sartén magnética de hierro | Estufa de hierro

Los utensilios utilizados en el plato deben cumplir las siguientes condiciones.

- La sartén / sartén debe ser adecuada para la cocción por conductos.
- Si compró la sartén / sartén usted mismo, compruébelo de antemano para identificar cualquier defecto.
- La sartén / sartén debe tener un fondo plano y una tapa con un orificio de vapor.

No permita que los líquidos se calienten hasta la evaporación completa. Esto podría causar daños irreparables (rotura, fusión, marcas) que afectarían a la placa cerámica.

El diámetro de las sartenes utilizadas en la placa inductora debe ser el siguiente: 16 cm a 26 cm.

Los utensilios más adecuados son los siguientes	**Los utensilios que no caben son los siguientes**
• Acero inoxidable con base de hierro o interior	• Cerámica
• Hierro fundido	• Vidrio resistente al calor
• Metales ferrosos (magnetos))	• Cerámica
• Estufa/olla compatible con cocción por inducción	• Cobre/aluminio
	• Contra los pasteles
	• Fondo abovedado
	• Diámetro inferior inferior a 16 cm

Cuidado y mantenimiento diario

1. Desenchufe el dispositivo antes de limpiarlo y espere hasta que la superficie se haya enfriado.
2. Placa de vidrio, panel y caja:
    1. Paño suave para suciedad pequeña.
    2. Para grandes manchas de suciedad y grasa: paño limpio empapado en detergente neutro.
3. Con el ventilador encendido, el polvo y la suciedad pueden se acumulan en las aberturas de ventilación; límpielos regularmente con un cepillo o un hisopo de algodón.
4. No limpie el dispositivo directamente con agua bajo ninguna circunstancia, lo dañará.
5. Asegúrese de que el zócalo macho de la placa esté insertado correctamente en la toma de corriente, por razones de
6. seguridad. No desenchufe el dispositivo tirando del cable mientras está funcionando. Presione primero el botón de encendido y luego desenchufe el dispositivo; durará más tiempo.

7. Una vez que el dispositivo está apagado, el ventilador continúa trabajando durante unos momentos para enfriar la placa; preferiblemente espere a que el ventilador se apague por completo para desconectar la aplicación.
8. Desenchufe el cable y guárdelo si tiene la intención de dejarlo sin usar durante mucho tiempo.

   Precaución: Evite deslizar utensilios de cobre o aluminio en el plato; puede rasca la zona. Dichos arañazos deben eliminarse **inmediatamente bronceado** pronto como la placa se haya enfriado, utilizando la crema limpiadora proporcionada para este propósito. Si estos arañazos no se eliminan antes del siguiente uso de la placa, pueden volverse indelebles.

   Los utensilios (hierro fundido, metal, vidrio o cerámica) con un fondo áspero pueden dejar rastros o arañazos en la superficie de la placa. **Evite deslizar utensilios de vidrio o metal** sobre el plato. **Sin uso** el plato como tabla de cortar o como encimera de cocina. **No** intente cocinar los alimentos en el plato sin utensilios.

   No deje caer objetos duros o pesados sobre la superficie del vidrio, ya que podría agrietarse o incluso romperlo.

Códigos de error

Si la placa de inducción tiene un problema, puede aparecer uno de los siguientes códigos de error en la PANTALLA LED

Códigos de error	Posible causa	Soluciones
E0	No hay utensilios en el plato Este utensilio no es adecuado para la cocción por inducción	Coloque un utensilio compatible en el plato
E2	El sensor de temperatura debajo de la placa es defectuoso o está encerado en corto	Desenchufe el dispositivo y llame al servicio postventa.
E3	El voltaje de alimentación de la placa de cocción es demasiado alto (>270 V)	Asegúrese de que la toma a la que se va a enchufar el dispositivo esté instalada correctamente y tenga las siguientes especificaciones eléctricas: 220-240 V,50-60 Hz
E4	El voltaje de alimentación de la placa de cocción es demasiado bajo (<150 V)	Asegúrese de que la toma a la que se va a enchufar el dispositivo esté instalada correctamente y tenga las siguientes especificaciones eléctricas: 220-240 V,50-60 Hz
E5 o E6	Sobrecalentamiento de la mesa de la cocina	Desenchufa la placa de cocción y deja que se enfríe. Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio postventa con el código de error.

Características técnicas

Voltaje / Frecuencia: 220-240V ~ 50/60Hz
Temporizador: 180 min con pantalla digital
Apagado automático y protección contra el sobrecalentamiento Dimensiones área de vidrio: 29 x 37 (cm) Potencia: 2000W

Información sobre estufas eléctricas domésticas según norma europea 66/2014/EU

	Símbolo	Valor	unidad
Identificación del modelo	SCIH81B		
Tipo de placa Caliente	Inducción		
Número de chimeneas y/o zonas de cocción		1	
Tecnología de calefacción (Chimeneas y zonas de cocción por inducción, zonas de cocción ral, placas sólidas)		Cocción por inducción	
Para chimeneas o zonas de cocción circulares: Diámetro de la superficie útil por área de cocción calentada eléctricamente, 5 mm	Ø	20	cm
Para chimeneas o zonas de cocción no circulares: Lon- gueur y ancho del área utilizable por chimenea o zona de cocción calentada eléctricamente, redondeado a 5 mm	L l	N/A	
Consumo de energía por hogar o área de cocción calculado por kg	Cocina eléctrica EC	183,7	Wh/kg
Consumo de energía por placa calculado por kg	Plaça eléctrica EC	183,7	Wh/kg

DISPOSICIÓN

Este logotipo adherido al producto significa que se trata de un producto cuyo tratamiento como residuo entra en el ámbito de aplicación de la Directiva 2012/19/UE, de 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esto significa que este producto debe estar respaldado por un sistema de recogida selectiva de acuerdo con la directiva europea mencionada anteriormente para ser reciclado o desmantelado con el fin de reducir cualquier impacto en el medio ambiente.

Las sustancias peligrosas contenidas en los aparatos eléctricos y electrónicos pueden tener efectos potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud

Por lo tanto, al final de la vida útil de este dispositivo, no debe limpiarse con residuos municipales sin clasificar. Los sistemas de recogida y recogida son puestos a su disposición por las autoridades locales (vertederos) y los distribuidores.

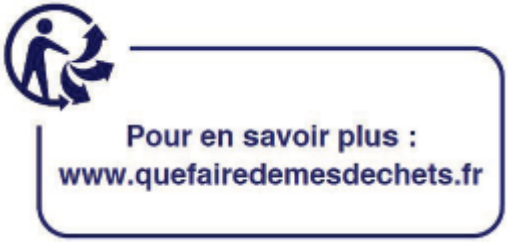
Este dispositivo no debe ser arrojado en la vía pública. Usted tiene la obligación

GARANTÍA

La garantía no cubre partes de desgaste del producto, ni problemas o daños resultantes de:

(1) deterioro superficial debido al desgaste normal del producto;
(2) defectos o deterioro debido al contacto del producto con líquidos y debido a la corrosión causada por el óxido o la presencia de insectos;
(3) cualquier incidente, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación no autorizados;
(4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, uso no de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
(5) cualquier uso de accesorios no suministrados o no aprobados por el

La garantía será nula en caso de retirada de la placa de identificación y/o número de serie del producto.



SCHNEIDER

Importado por: ADMEA

12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-sous-Bois,