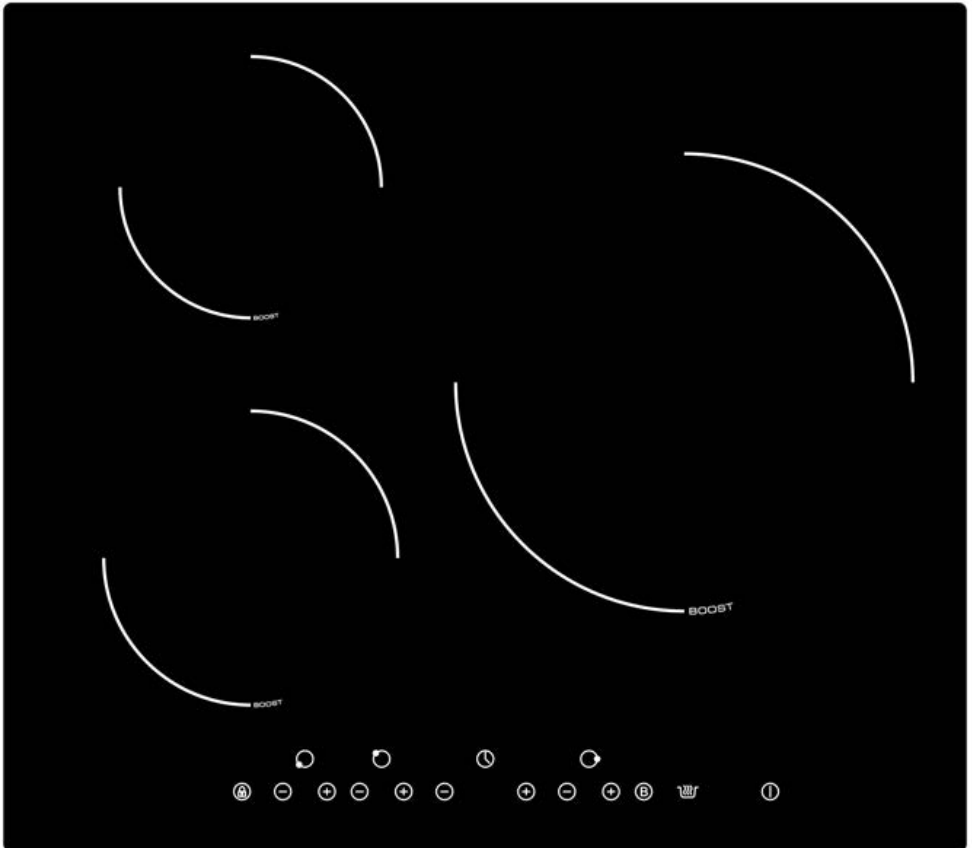


SCHNEIDER

Plaque à induction Placa de inducción



SCTI6030N1/1

Manuel d'instructions

Manual de instrucciones

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

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

Le felicitamos por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo suficiente para leer este manual de instrucciones/manual de instalación en su totalidad para comprender perfectamente cómo instalarla y utilizarla correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes del uso y conserve este manual de instrucciones/manual de instalación para cualquier referencia en el futuro.

Instrucciones de seguridad

El aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

ADVERTENCIA: Este aparato y sus partes accesibles se ponen muy calientes durante el uso.

Deberá evitarse tocar los elementos térmicos. Se recomienda mantener alejados a los niños menores de 8 años, a menos que estén bajo una supervisión continua.

Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años, así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia o de los conocimientos necesarios, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en la utilización segura del aparato y comprendan los riesgos que ello conlleva. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. No deberá permitirse que niños lleven a cabo las tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin contar con la debida supervisión de un adulto.

ADVERTENCIA: Dejar cocinar alimentos sin vigilancia sobre

una placa de cocina utilizando materias grasas o aceite puede ser peligroso y desencadenar un incendio.

ADVERTENCIA: Vigile el cocinado. En particular, deberán vigilarse ininterrumpidamente los cocinados de corta duración.

Deberá evitarse tocar los elementos térmicos.

NO INTENTE JAMÁS apagar un fuego con agua; en su lugar, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrietara, desconecte el aparato de la alimentación para evitar un riesgo de descarga eléctrica.

No utilice un aparato de limpieza

a vapor.

Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado de manera conjunta con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia independiente.

No deberán colocarse objetos metálicos, como pueden ser cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, sobre la placa de cocina, ya que podrían ponerse muy calientes.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada durante el funcionamiento del aparato.

Deberá preverse un medio de desconexión de la toma de corriente con una distancia de abertura de los contactos de todos los polos en la canalización

fija conforme a las normas de instalación.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas de cualificación similar para evitar peligros.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocinado.

ADVERTENCIA: Utilice únicamente los dispositivos de protección de placas de cocina concebidos por el fabricante del aparato de cocina o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como apropiados o los protectores de placa de cocina integrados en el aparato. El uso de dispositivos

de protección no apropiados podría resultar en accidentes.

Después de su uso, apague la placa de cocina mediante su dispositivo de control y no tenga en cuenta el detector de cacerolas.

ADVERTENCIA: Asegúrese de desconectar el aparato de la alimentación antes de sustituir la lámpara para evitar el riesgo de descargas eléctricas.

No utilice productos de mantenimiento demasiado agresivos ni rascadores metálicos duros para limpiar la tapa de cristal de la placa de cocina. De otro modo, podría rayar la superficie y hacer que estalle el cristal.

Para la conexión eléctrica,

consulte el capítulo «CONEXIÓN ELÉCTRICA» del manual

Para el mantenimiento y la limpieza del aparato, consulte el capítulo «MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA»

Instalación

Riesgo de descargas eléctricas

- 1.** Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de efectuar cualquier trabajo o mantenimiento sobre el mismo.
- 2.** La conexión a un buen sistema de cableado con conexión a tierra es obligatoria.
- 3.** Las modificaciones del sistema de cableado doméstico únicamente podrán ser

realizadas por un electricista cualificado.

4. La vulneración de este consejo podría tener como resultado descargas eléctricas e incluso la muerte.

Riesgo para la salud

1. Este aparato es conforme a la normativa de seguridad electromagnética.

2. No obstante, las personas con un estimulador cardíaco u otros implantes eléctricos (como pueden ser bombas de insulina) deberán consultar a su médico o al fabricante del implante antes de utilizar el aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el

campo electromagnético.

3. La vulneración de este consejo podría tener como resultado un accidente mortal.

Peligro: Superficie caliente

1. Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calientan lo suficiente para causar quemaduras.

2. No permita que su cuerpo, ropa o cualquier otro elemento distinto a los utensilios de cocinado apropiados entren en contacto con el cristal de inducción mientras que la superficie no se haya enfriado.

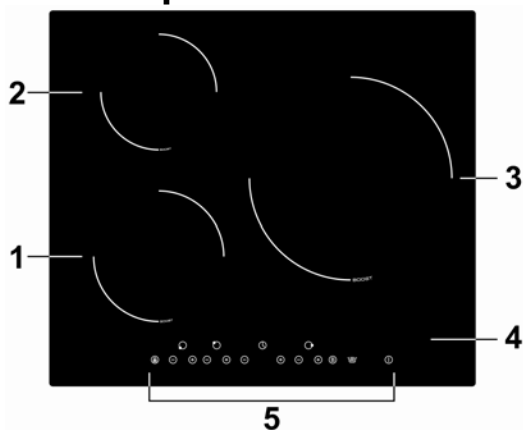
3. Las asas de las cacerolas podrían estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre

otros fogones que se encuentren encendidos. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.

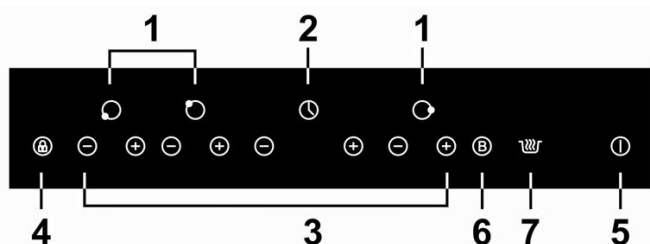
4.La vulneración de este consejo podría tener como resultado graves quemaduras.

Presentación del producto

Vista superior



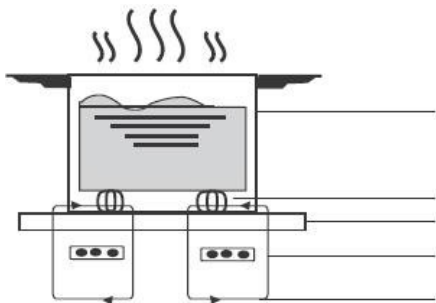
1. Zona de 2000 W, y de 2600 W con boost
2. Zona de 1500 W, y de 1800 W con boost
3. Zona de 2500 W, y de 3500 W con boost
4. Parte superior de vitrocerámica



1. Selección del fogón
2. Temporizador
3. Ajuste de potencia/temporizador
4. Bloqueo de seguridad para niños
5. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
6. Función Boost
7. Mantenimiento en caliente

Breve introducción sobre el cocinado con inducción

El cocinado mediante inducción es una tecnología segura, avanzada, eficaz y económica. Funciona por vibraciones electromagnéticas que producen el calor directamente en la cacerola en lugar de indirectamente a través del calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se pone caliente porque es calentado por la cacerola.



Olla de hierro

Circuito magnético

Placa vitrocerámica

Bobina de inducción

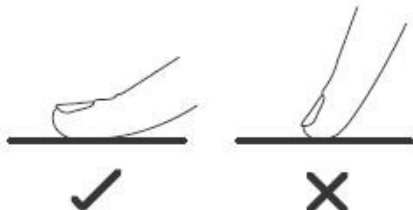
Corriente inducida

Antes de utilizar su nueva placa de cocina de inducción

- Lea esta guía, prestando una atención especial a las «Precauciones de seguridad».
- Retire cualquier película de protección que pudiera encontrarse aún sobre la placa de cocina de inducción.

Utilización de los botones de control

- Los mandos responden al tacto, por lo que no es necesario presionar.
- Utilice la yema redonda del dedo y no el extremo de esta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una pulsación.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios y secos, y que no haya ningún objeto (por ej. un utensilio o un trapo) cubriéndolos. Incluso una fina película de agua podría complicar el uso de los mandos sensibles.



Elección del utensilio de cocina adecuado


- Utilice únicamente utensilios de cocina con una base adecuada para inducción.

Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la cacerola.

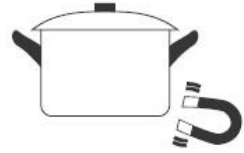
- Podrá verificar si su recipiente es adecuado haciendo la prueba del imán. Desplace un imán sobre el fondo de la cacerola.

Si es atraído, la cacerola será apropiada para inducción.

- Si no dispone de un imán:

1. Ponga un poco de agua en la cacerola que desee verificar.
2. Si  no parpadea en el panel de control y el agua se calienta, la cacerola será adecuada.

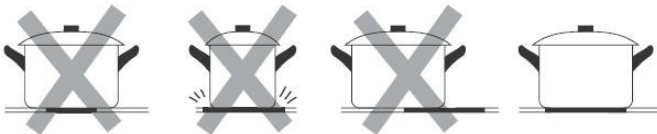
Las baterías de cocina fabricadas con los siguientes materiales no serán adecuadas: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.



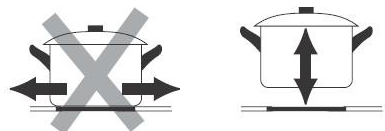
No utilice baterías de cocina con bordes dentados o una base curvada.



Asegúrese de que el fondo de la cacerola sea liso, descanse de forma plana contra el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocinado. Emplee cacerolas cuyo diámetro sea más grande que la serigrafía de la zona seleccionada. El uso de una olla de tamaño ligeramente superior al tamaño del fogón será el más eficaz. Si utiliza una olla más pequeña, la eficacia podría ser menor de la prevista. Una olla de menos de 140 mm podría no ser detectada por la placa de cocina. Centre siempre la cacerola sobre la zona de cocinado.



Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción: no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Dimensiones de los utensilios de cocina

Los fogones se adaptan, hasta cierto límite, a las dimensiones de su utensilio de cocina (sartén, cacerola, ...). No obstante, el fondo de dicho utensilio deberá tener un diámetro mínimo para poder ser detectado. Dicho diámetro mínimo depende del tamaño del fogón. Para obtener un rendimiento óptimo de su placa de cocina, coloque el utensilio en el centro del fogón.

El diámetro mínimo (fondo) de los utensilios de cocina en función de los fogones es el siguiente:

Fogón 1: 120 mm

Fogón 2: 100 mm

Fogón 3: 180 mm

Utilización de su placa de cocina de inducción

Para iniciar el cocinado

1. Pulse el mando de Encendido/Apagado.

El avisador acústico emitirá una señal y todas las pantallas mostrarán "- " o "- -", lo que indica que la placa de cocina de inducción está lista para su uso.



2. Coloque una cacerola apropiada sobre la zona de cocinado que desee utilizar.

• Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocinado estén limpios y secos.



3. Ajuste la potencia pulsando el botón «-» o «+».

• Si no efectuara ningún ajuste dentro del minuto siguiente, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en la etapa 1.

• Podrá modificar la potencia en cualquier momento durante el cocinado.



Si parpadea alternativamente con el ajuste de la temperatura

Esto significará que:

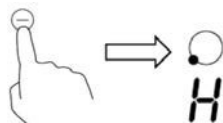
- no ha colocado la cacerola correctamente sobre la zona de cocinado o que
- la cacerola que está utilizando no es adecuada para el cocinado mediante inducción o que
- la cacerola es demasiado pequeña o no está centrada correctamente sobre la zona de cocinado.

El fogón no calentará mientras que no se detecte una cacerola apropiada sobre la zona de cocinado.

La pantalla se apagará automáticamente al cabo de 1 minuto si no se coloca ninguna cacerola adecuada sobre la placa de inducción.

Una vez finalizado el cocinado

1. **Apague la zona de cocinado** pulsando el botón «-» hasta llegar a la potencia «0». Asegúrese de que la pantalla indique «0» y después «H».



2. Apague la placa de cocina pulsando el mando de Encendido/Apagado.



3. Tenga cuidado con las superficies calientes

H indicará qué zona de cocinado está aún caliente al tacto.

Este símbolo desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. Si deseara calentar otras cacerolas, utilice la zona que esté aún caliente para ahorrar energía.

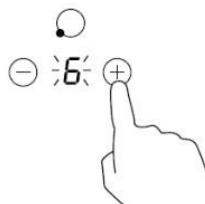


Control de la función Boost

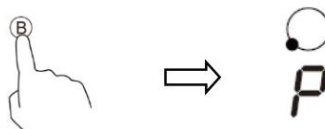
«Boost» es la función que permite calentar una zona con una potencia mayor durante un período de 5 minutos. De este modo, podrá obtener un cocinado más potente y más rápido.

Control de la función Boost

1. Pulse «-» o «+» para activar la zona que desee utilizar; el indicador situado al lado del botón parpadeará.



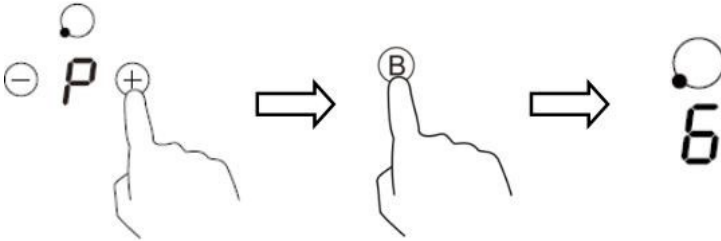
2. Pulse el botón «Boost»; el fogón comenzará a funcionar en modo Boost. El indicador de potencia mostrará «P» para indicar que la zona se encuentra en modo «Boost».



3. La potencia de «Boost» durará 5 minutos y, a continuación, la zona volverá automáticamente a la potencia ajustada anteriormente (antes del modo «Boost»).

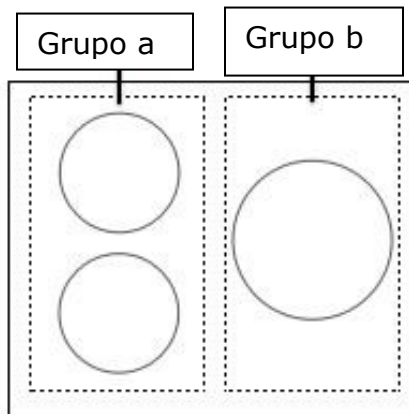


4. Si deseara cancelar el modo «Boost», pulse «-» o «+» de la zona en cuestión. El indicador situado al lado del botón parpadeará. A continuación, pulse el botón «Boost». La zona volverá a la potencia ajustada anteriormente (antes de la función «Boost»).



Restricciones durante el uso


Las 3 zonas de cocinado se dividen en dos grupos. En el grupo A, que contiene 2 zonas, cuando se active el modo «Boost» en uno de los fogones, asegúrese en primer lugar de que el otro fogón funcione a un nivel de potencia 5 como máximo. De otro modo, los símbolos "P" y "9" parpadearán en la pantalla de la zona seleccionada y la potencia de cocinado se limitará automáticamente en el nivel 9, la potencia máxima en modo normal.

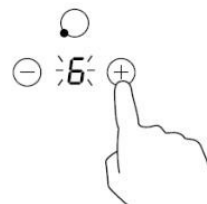
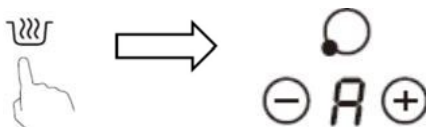



Utilización del mantenimiento en caliente

La función de Mantenimiento en caliente permite mantener los alimentos calientes.

1. Pulse el botón de selección del fogón para el que desee activar la función de Mantenimiento en caliente. El indicador situado junto al botón parpadeará.

2. Pulse el botón ; el indicador del fogón mostrará "A".



3. Si deseara cancelar el Mantenimiento en caliente, pulse el botón de selección del fogón y luego pulse el botón . El fogón se ajustará en la potencia «0».

Bloqueo de seguridad para niños

- Podrá bloquear los mandos para impedir la utilización involuntaria (por ejemplo, por parte de niños que pudieran encender accidentalmente las zonas de cocinado).
- Cuando los mandos estén bloqueados, todos los mandos salvo el mando de encendido/apagado (ON/OFF) estarán desactivados.

Para bloquear los mandos

Pulse el mando de bloqueo de los botones. Aparecerá «Lo» en el indicador del temporizador.

Para desbloquear los mandos

1. Verifique que la placa de cocina de inducción está encendida.
2. Pulse y mantenga presionado el mando de bloqueo de los botones durante cierto tiempo.
3. Ahora podrá comenzar a utilizar la placa de cocina de inducción.



Cuando la placa de cocina esté en modo de bloqueo, todos los mandos estarán inactivos salvo el mando de encendido/apagado (ON/OFF). Siempre podrá apagar la placa de cocina de inducción con el mando ON/OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa de cocina en primer lugar antes del siguiente uso.

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura integrado supervisa la temperatura en el interior de la placa de inducción. Cuando se detecte una temperatura excesiva, la placa de inducción dejará de calentar automáticamente.

DetECCIÓN DE OBJETOS PEQUEÑOS

Cuando el tamaño de una cacerola no sea adecuado o si la cacerola no fuera magnética (por ejemplo, de aluminio), o si se hubieran dejado otros elementos de pequeño tamaño (por ejemplo, un cuchillo, un tenedor, unas llaves) sobre la placa, la placa de cocina pasará automáticamente al modo en espera durante 1 minuto. El ventilador mantendrá el cocinado al ralentí de la placa de inducción de nuevo durante 1 minuto.

Apagado automático

El apagado automático es una función de protección de seguridad de su placa de cocina de inducción. Esta se apagará automáticamente si alguna vez se olvidara de apagarla. El tiempo de funcionamiento predeterminado para los diferentes niveles de potencia está limitado y se indica en la tabla siguiente:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Cuando se retire la olla, la placa de inducción detendrá el calentamiento inmediatamente, y se apagará automáticamente al cabo de 2 minutos.



Las personas con un estimulador cardíaco deberán consultar a su médico antes de utilizar el aparato.

Utilización del temporizador

Podrá utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Podrá usarlo como un temporizador sencillo. En este caso, el temporizador no apagará ningún fogón cuando haya transcurrido el tiempo.
- Podrá ajustarlo para apagar un fogón una vez que haya transcurrido el tiempo programado.
- Podrá ajustar el temporizador en un máximo de 99 minutos.



Utilización del temporizador como recordatorio

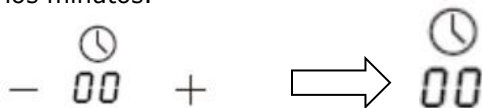
Si no selecciona ningún fogón

1. Asegúrese de que la placa de cocina está encendida.
Nota: podrá utilizar el temporizador de recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocinado.
2. Pulse los mandos «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla del temporizador.
3. Ajuste la duración pulsando el mando «-» o «+» del temporizador

Truco: pulse el mando «-» o «+» del temporizador una vez para reducir o aumentar en pasos de 1 minuto.

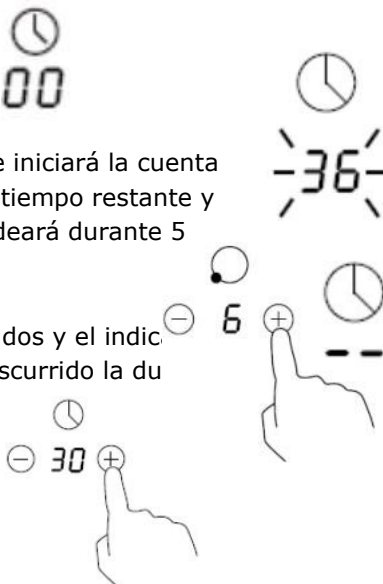
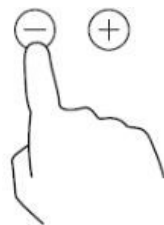
Mantenga pulsado el mando «-» o «+» del temporizador para reducir o aumentar en pasos de 10 minutos.

4. Para cancelar el temporizador, pulse los mandos "-" o "+" del temporizador y haga pasar hasta "0". El temporizador se cancelará y se mostrará "00" en la pantalla de los minutos.



5. Cuando el temporizador esté ajustado, este iniciará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador luminoso del temporizador parpadeará durante 5 segundos.

6. Sonará un avisador acústico cada 30 segundos y el indicador temporizador indicará «-» cuando haya transcurrido la du ajustada.

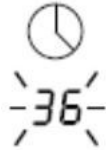


Ajuste del temporizador para apagar un fogón

1. Pulse el mando «-» o «+» del fogón cuyo temporizador desee ajustar (por ej., zona 2) y ajuste la potencia de cocinado si fuera necesario.
2. Pulse el mando «-» o «+» del temporizador. El indicador del temporizador se pondrá a parpadear y aparecerá «00» en la pantalla.
3. Ajuste la duración deseada pulsando el mando «-» o «+» del temporizador



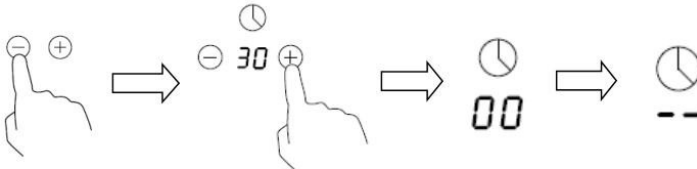
4. Cuando el temporizador esté ajustado, este iniciará la cuenta atrás inmediatamente. La pantalla indicará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.




Nota: el punto rojo situado al lado del indicador de nivel de potencia se iluminará para indicar que la zona está seleccionada.



5. Para cancelar el temporizador, pulse los botones "-" o "+" de la zona de cocinado correspondiente y, a continuación, pulse los mandos "-" o "+" del temporizador y haga pasar hasta "0". El temporizador se cancelará y se mostrará "00" y luego "--" en la pantalla del temporizador.



6. Cuando haya transcurrido el tiempo del temporizador, la zona de cocinado correspondiente se apagará

automáticamente y mostrará "H".  Las demás zonas de cocinado continuarán funcionando normalmente si se hubieran encendido de forma paralela.

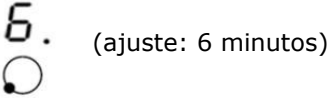
Ajuste del temporizador para apagar varios fogones

Véanse las etapas 1-3 anteriores, que deberán repetirse para cada zona.

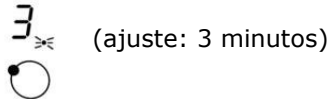
1. Si desea utilizar esta función para más de una zona de cocinado, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto (por ejemplo, si el temporizador de la zona 2 está ajustado en 3 minutos, y en 6 minutos para la zona 1, el indicador del temporizador indicará "3").

NOTA: El punto rojo parpadeante situado al lado del indicador de nivel de potencia significa que el indicador del temporizador muestra la duración de la zona de cocinado correspondiente.

Si deseara verificar el ajuste de otra zona de cocinado, pulse los botones de control "-" o "+" del fogón correspondiente. El temporizador indicará la duración ajustada.



03



2. Cuando el temporizador de cocinado expire, el fogón correspondiente se apagará automáticamente y mostrará "H".

H

NOTA: Si deseara cambiar el tiempo una vez ajustado el temporizador, deberá repetir el procedimiento a partir de la etapa 1.



Precauciones para el cocinado



Preste atención cuando fría, ya que el aceite y la grasa se calientan con mucha rapidez, especialmente si se utiliza la función «Boost». A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente, y esto supone un riesgo elevado de incendio.

Consejos para el cocinado

- Cuando la comida llegue a ebullición, reduzca la potencia.
- La utilización de una tapa reducirá el tiempo de cocinado y ahorrará energía gracias a la retención del calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o de grasa para reducir los tiempos de

cocinado.

- Comience el cocinado a alta temperatura y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

Fuego suave, cocción de arroz

El cocinado a fuego lento se lleva a cabo por debajo del punto de ebullición, en torno a 85 °C, cuando las burbujas suben a la superficie del líquido solamente de forma ocasional. Esta es la clave para unas sopas deliciosas y unos guisos muy tiernos, ya que los sabores se desarrollan sin que los alimentos queden demasiado cocinados. Igualmente, debería cocinar las salsas a base de huevos y espesarlas por debajo del punto de ebullición.

- Ciertas tareas, incluyendo la cocción del arroz por el método de absorción, pueden exigir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurarse de que los alimentos se cocinen correctamente dentro de la duración recomendada.

Soasado de bistecs

Para cocinar bistecs jugosos y sabrosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante aproximadamente 20 minutos antes del cocinado.
2. Caliente una sartén con fondo grueso.
3. Aplique aceite a los bistecs por los dos lados. Vierta un poco de aceite en la sartén y, a continuación, deposite la carne en la sartén caliente.
4. Dé la vuelta al bistec una sola vez durante el cocinado. El tiempo de cocinado exacto dependerá del grosor del bistec así como del grado de cocinado deseado. El tiempo podría variar entre 2 a 8 minutos por cada lado. Pinche el bistec para evaluar su punto de cocinado: cuanto más firme esté, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el bistec sobre un plato caliente durante unos minutos para que se destense y se ponga tierno antes de servirlo.

Para los salteados

1. Elija un wok de fondo plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Prepare todos los ingredientes y el material. Saltear los alimentos debería ser algo rápido. Si tuviera que cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes.
3. Precaliente brevemente la sartén y añada dos cucharas soperas de aceite.
4. Cocine todas las carnes en primer lugar y resérvelas manteniéndolas calientes.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, ponga la zona de cocinado en un ajuste inferior, vuelva a poner a la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Mezcle los ingredientes suavemente para asegurarse de que se caliente el

interior.

7. Sirva inmediatamente.

Ajustes de potencia

Los siguientes parámetros se presentan únicamente a modo de indicación. El ajuste exacto dependerá de diversos factores, entre ellos la batería de cocina utilizada y la cantidad de alimentos cocinados. Haga pruebas con la placa de inducción para descubrir qué ajustes son los más adecuados para usted.

Ajuste de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none">• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados• fundir chocolate, mantequilla y alimentos que se quemem rápidamente• cocinado a fuego lento suave• recalentado lento
3-4	<ul style="list-style-type: none">• recalentado• cocinado a fuego lento rápido• cocción de arroz
5-6	<ul style="list-style-type: none">• crepes
7-8	<ul style="list-style-type: none">• saltear• cocción de pastas
9	<ul style="list-style-type: none">• salteados• soasar• llevar la sopa a ebullición• hervir agua

Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Suciedad cotidiana sobre el cristal (huellas digitales, marcas, manchas dejadas por alimentos o desbordamientos no azucarados sobre el cristal)</p> <p>Desbordamientos, derrames de alimentos fundidos y azúcares calientes sobre el cristal</p>	<p>1. Corte la alimentación de la placa de cocina.</p> <p>2. Aplique un producto limpiador para placas de cocina mientras el cristal esté aún caliente (pero sin que queme).</p> <p>3. Aclare y seque con un trapo limpio o con papel de cocina.</p> <p>Vuelva a encender la placa de cocina. Retire la suciedad inmediatamente con un trozo de pan, un cuchillo o un rascador adecuado para placas de cocina de inducción de cristal, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocinado:</p> <p>1. Corte la alimentación de la placa de cocina.</p> <p>2. Mantenga la cuchilla o el utensilio con un ángulo de 30° y rasque la suciedad o el líquido expandido sobre la superficie fría de la placa de cocina.</p> <p>3. Limpie la suciedad o los derrames con una bayeta o con papel de cocina.</p> <p>4. Siga las etapas 2 a 4 del apartado «suciedad cotidiana sobre el cristal» anterior.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando la alimentación eléctrica de la placa esté cortada, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado podría estar aún muy caliente. Tenga extremo cuidado. • Los estropajos, ciertas bayetas de nailon y los agentes de limpieza abrasivos duros podrían rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para verificar si su limpiador o estropajo es adecuado. • No deje nunca residuos de limpiador sobre la superficie de cocinado: el cristal podría mancharse. • Elimine las manchas dejadas por el fondo y los alimentos azucarados o los desbordamientos a la mayor brevedad. Si los dejara enfriar sobre el cristal, podrían resultar difíciles de quitar o incluso dañar definitivamente la superficie de cristal. • Reduzca el riesgo: cuando el capuchón de seguridad esté quitado, la cuchilla del rascador será una cuchilla muy cortante. Utilícela con extrema

		precaución y guárdela siempre en un lugar seguro fuera del alcance de los niños.
Desbordamientos sobre los mandos táctiles	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte la alimentación de la placa de cocina. 2. Absorba el derrame. 3. Limpie la superficie de los mandos táctiles con un trapo o una esponja limpia y húmeda. 4. Seque perfectamente la zona con una servilleta de papel. 5. Vuelva a encender la placa de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • La placa de cocina podría emitir un pitido y apagarse y los botones de control podrían no funcionar en presencia de líquidos encima. Asegúrese de haber secado la superficie de los mandos táctiles antes de volver a encender la placa de cocina.

Consejos y trucos

Problema	Causas posibles	Lo que hay que hacer
La placa de inducción no se enciende.	No hay alimentación eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté enchufada a la toma de corriente y encendida. Compruebe si existe una avería eléctrica en su casa o en la zona. Si ha verificado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los botones de los mandos no responden.	Los mandos están bloqueados.	Desbloquee los mandos. Consulte la sección «Utilización de la placa de cocina de inducción» para obtener las instrucciones.
Los mandos táctiles resultan difíciles de utilizar.	Podría haber una ligera película de agua sobre los mandos o tal vez haya utilizado la punta del dedo para pulsar los mandos.	Asegúrese de que la superficie de los mandos táctiles esté seca y utilice la parte abombada de la yema del dedo para pulsar los mandos.
El cristal está rayado.	Batería de cocina con bordes rugosos. Estropajo no adecuado, abrasivo o productos de limpieza utilizados.	Emplee baterías de cocina con bases planas y lisas. Véase «Elección del utensilio de cocina adecuado». Véase «Mantenimiento y limpieza».

<p>Algunas cacerolas hacen ruidos de crepitaciones o traqueteos.</p>	<p>Esto puede ser causado por la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de forma diferente).</p>	<p>Esto es normal en los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.</p>
<p>La placa de inducción hace un leve ruido de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura elevado.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocinado mediante inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer totalmente al bajar el ajuste del calor.</p>
<p>Ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>El ventilador de refrigeración integrado en la placa de inducción se ha puesto en marcha para impedir que la electrónica se recaliente. Dicho ventilador podría continuar funcionando incluso después de apagar la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de cocina de inducción de la toma de corriente mientras el ventilador se encuentre en funcionamiento.</p>
<p>Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es adecuada para el cocinado mediante inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es muy</p>	<p>Utilice baterías de cocina para el cocinado por inducción. Véase la sección «Elección del utensilio de cocina adecuado». Centre el utensilio y asegúrese de que su base se corresponde con el</p>

	pequeña para la zona de cocinado o porque no está centrada correctamente sobre la zona.	tamaño de la zona de cocinado.
La placa de inducción o una zona de cocinado se ha apagado por sí misma de forma inesperada, suena un pitido y se muestra un código de error (generalmente en alternancia con una o dos cifras en la pantalla del temporizador de cocinado).	Fallo técnico.	Anote las letras y las cifras del código de error, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente mural y póngase en contacto con un técnico cualificado.

Control y presentación de fallos

Si apareciera una anomalía, la placa de inducción pasará automáticamente al modo de seguridad y mostrará los códigos de error correspondientes:

Problema	Causas posibles	Lo que hay que hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de avería de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
F9/FA	Sensor de temperatura de fallo de un módulo IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Tensión de la alimentación anómala	Compruebe si la tensión de alimentación es normal. Encienda una vez que la alimentación eléctrica sea normal.
E3	Temperatura elevada del sensor de temperatura de la bobina de inducción	Póngase en contacto con el proveedor.
E5	Temperatura elevada del sensor de temperatura de un módulo IGBT	Vuelva a encender cuando la placa de cocina se haya enfriado.

Lo anterior corresponde a la evaluación y la inspección de averías corrientes. No desmonte el aparato por su cuenta para evitar peligros y daños a la placa de cocina de inducción.

Especificaciones técnicas

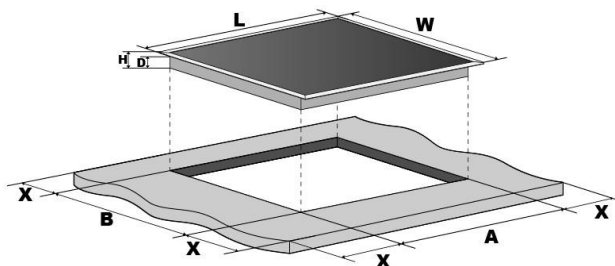
Placa de cocina	SCTI6030N1/1
Zonas de cocinado	3 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia eléctrica instalada	6600-7400 W
Dimensiones L x An x Al (mm)	590 X 520 X 55
Dimensiones de encastre A x B (mm)	560 X 490

El peso y las dimensiones son aproximados. Las especificaciones, los dibujos y los modelos podrían modificarse sin previo aviso debido a la optimización continua de nuestros productos.

Instalación

Elección del material de instalación

Recorte la encimera de acuerdo con las dimensiones indicadas en el esquema. Para la instalación y el uso deberá dejarse un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30 mm. Seleccione materiales de encimera resistentes al calor para evitar deformaciones importantes causadas por la irradiación de calor de la placa térmica. Según se indica a continuación:

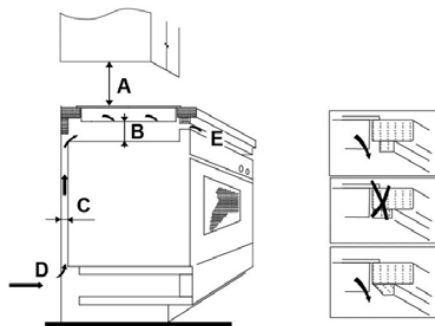


L (mm)	An (mm)	Al (mm)	Pr (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mín.

En todos los casos, asegúrese de que la placa de cocina de inducción esté perfectamente ventilada y que la entrada y la salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de cocina de inducción está en perfecto estado. Según se indica a continuación



Nota: la distancia de seguridad entre la placa y el mueble situado encima de la placa de cocina deberá ser de 760 mm como mínimo.



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

Antes de instalar la placa de cocina, asegúrese de que

- La encimera está a escuadra y nivelada y que ninguno de los elementos estructurales interfiere con los espacios requeridos
- La encimera está fabricada con un material resistente al calor
- Si la placa se instalara encima de un horno, que el horno dispone de un ventilador de refrigeración integrado
- La instalación es conforme a todas las exigencias de emisiones y a las normas y reglamentos aplicables

- Exista un seccionador adecuado que proporcione un corte completo de la alimentación eléctrica integrado en el cableado permanente, montado y colocado en conformidad con las reglas de instalación y la normativa local. El seccionador deberá ser de un tipo homologado y proporcionar una separación de contacto con una holgura de 3 mm en todos los terminales (o todos los conductores activos [fase] si la normativa local sobre cableado permitiera esta variación de las exigencias)
- El cliente pueda poder acceder fácilmente al seccionador una vez instalada la placa de cocina
- En caso de duda con relación a la instalación y a la normativa, infórmese poniéndose en contacto con las autoridades locales.
- Utiliza acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (por ej., azulejos de cerámica) para las superficies de las paredes que rodean la zona de cocinado.

Cuando haya instalado la placa de cocina, asegúrese de que

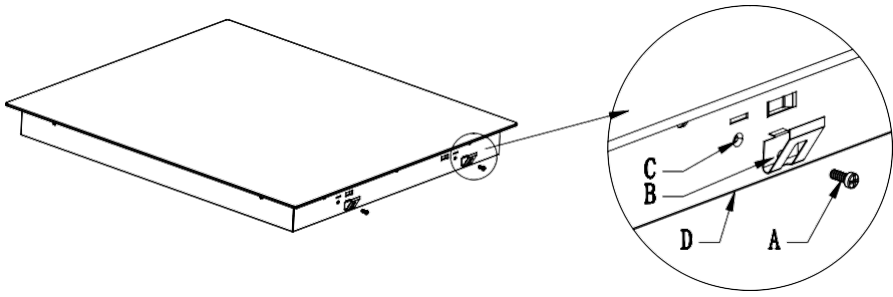
- El cable de alimentación no sea accesible por las puertas de los armarios o los cajones
- Exista un flujo adecuado de aire fresco procedente del exterior del armario en la base de la placa de cocina
- Si la placa se instalara encima de un cajón o un espacio de almacenamiento, se instale una barrera de protección térmica bajo la base de la placa de cocina
- El seccionador sea fácilmente accesible por parte del cliente

Antes de colocar las patas de fijación

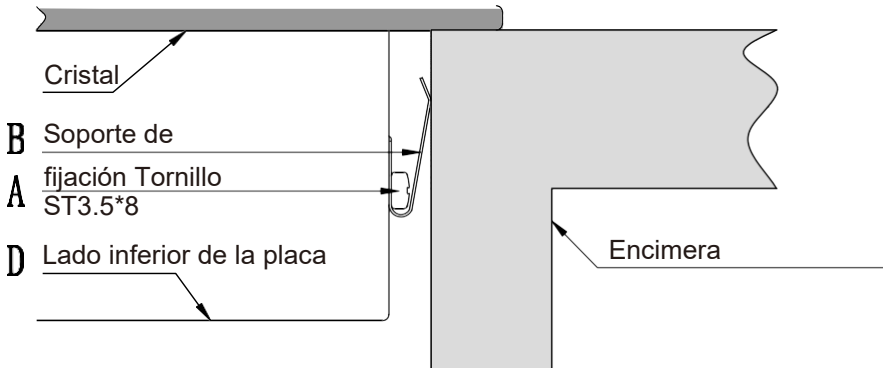
El aparato deberá colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la placa de cocina.

Ajuste de la posición del soporte

Fije la placa de cocina sobre la encimera mediante 4 escuadras atornilladas sobre el fondo de la placa (véase la imagen) tras la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	soporte de fijación	orificio de fijación	lado inferior de la placa



Advertencias

1. La placa de inducción deberá ser instalada por personal o técnicos cualificados. Disponemos de profesionales a su servicio. No efectúe nunca esta operación por su cuenta.
2. La placa de cocina no podrá instalarse directamente encima de un lavavajillas, un frigorífico, un congelador, una lavadora o una secadora, ya que la humedad podría dañar la electrónica de la placa.
3. La placa de inducción deberá instalarse de modo que pueda garantizarse una disipación del calor óptima para mejorar su fiabilidad.
4. La pared situada encima de la superficie de la placa y los materiales de encastre deberán ser resistentes al calor.

Conexión de la placa de cocina a la alimentación



Esta placa de cocina deberá conectarse a la alimentación eléctrica únicamente por una persona cualificada.

Antes de conectar la placa de cocina a la toma de corriente verifique que:

1. El sistema de cableado interior es adecuado para la potencia absorbida por la placa de cocina.
2. La tensión doméstica corresponde al valor indicado en la placa de especificaciones técnicas.
3. Las secciones de cable de alimentación eléctrica pueden resistir a la carga indicada en la placa de especificaciones técnicas.

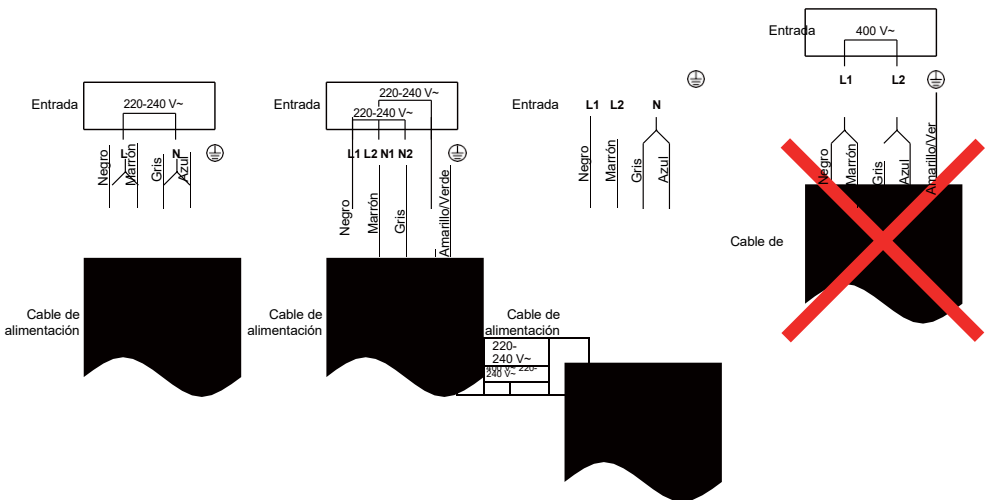
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de conexión para enchufar la placa de cocina a la alimentación eléctrica, ya que podrían provocar un recalentamiento e incluso un incendio.

El cable de alimentación no deberá tocar las partes calientes y habrá de colocarse de modo que su temperatura no supere los 75 °C en ningún momento.



Compruebe con un electricista si el sistema de cableado interior es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones deberán ser efectuadas únicamente por un electricista cualificado.

La alimentación eléctrica deberá conectarse en conformidad con la normativa pertinente, o con un disyuntor unipolar. A continuación se ilustra el método de conexión.



- Si el cable estuviera dañado o fuera necesario sustituirlo, la operación deberá ser efectuada por el agente de servicio de posventa con herramientas especiales para evitar accidentes.

- Si el aparato se conectara directamente a la alimentación de red, deberá instalarse un disyuntor omnipolar, con una separación de al menos 3 mm entre los contactos.
- El instalador deberá asegurarse de haber efectuado una conexión eléctrica correcta y en conformidad con la normativa de seguridad.
- El cable no deberá doblarse ni comprimirse.
- El cable deberá verificarse periódicamente y ser sustituido por electricistas autorizados.



**Desecho del aparato:
No tire este aparato a
la basura doméstica.
La recolección de este
tipo de desechos se
hace por separado, ya
que se requiere un
tratamiento especial.**

Este aparato está etiquetado en conformidad con la directiva europea 2002/96/CE relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que el aparato sea eliminado correctamente, contribuirá a prevenir las consecuencias potencialmente nocivas para el medio ambiente y para la salud humana resultantes de la manipulación inadecuada de los desechos de este producto.

El símbolo colocado sobre el producto indica que no puede tratarse como basura doméstica. Deberá llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere una eliminación de desechos especializada. Para cualquier información relativa al tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, infórmese en su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que lo adquirió.

Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, su punto limpio o la tienda en la que lo adquirió.

Informaciones relativas a las placas de cocina domésticas eléctricas

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCTI6030N1/1	
Tipo de placa		Inducción	
Número de zonas y/o áreas de cocinado		3	
Tecnología de calentamiento (zonas y áreas de cocinado por inducción, zonas de cocinado convencional, placas eléctricas)		Zonas de cocinado por inducción	
Para las zonas o áreas de cocinado circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	∅	Zona 1: 18 Zona 2: 16 Zona 2: 28	cm
Para las zonas o áreas de cocinado no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o área de cocinado eléctrico, redondeado a los 5 mm más próximos	L An	-- --	cm
Consumo de energía por zona o área de cocinado, calculado por kg	EC cocinado eléctrico	Zona 1: 191,4 Zona 2: 194,9 Zona 3: 190,9	Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocina, calculado por kg	EC placa eléctrica	192,4	Wh/kg

La garantía no cubre las piezas de desgaste del producto ni los problemas o los daños resultantes de:

- (1) deterioros superficiales debidos al desgaste normal del producto;
- (2) fallos o deterioros debidos al contacto del producto con líquidos y debidos a la corrosión provocada por el óxido o la presencia de insectos;
- (3) cualquier incidente, abuso, uso inadecuado, modificación, desmontaje o reparación no autorizados;
- (4) cualquier operación inapropiada de mantenimiento, uso no conforme con las instrucciones relativas al producto o a la conexión a una tensión incorrecta;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

La garantía será cancelada en caso de eliminación de la placa de características técnicas y/o el número de serie del producto.

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

SCHNEIDER