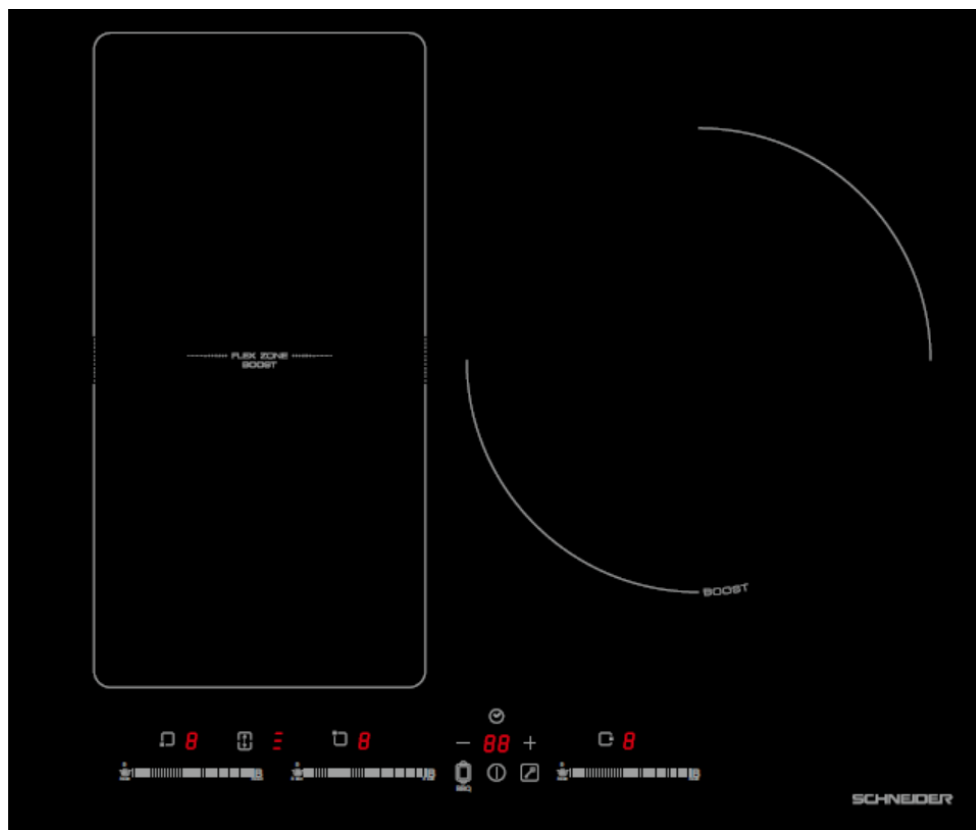


# SCHNEIDER

Placa de inducción

Instrucciones de uso / manual de instalación

MODELO: SCTI6031N5



*Por su seguridad, lea este manual antes de utilizar su placa de cocción.*

**Enhorabuena** por la compra de su nueva placa de inducción.

Le recomendamos que se tome el tiempo para leer esta guía del usuario / manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea el capítulo Instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde esta guía de usuario / manual de instalación para referencia futura.

## **Consejos de seguridad**

Este aparato está previsto para uso doméstico.

**ADVERTENCIA:** Este aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo supervisión constante.

Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que hayan sido puestos bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y que comprender los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.

**ADVERTENCIA:** Dejar alimentos desatendidos en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y

provocar un incendio.

**ADVERTENCIA:** Por favor, mire la cocina. En particular, la cocción a corto plazo debe supervisarse sin interrupción.

Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.

**NUNCA** intente apagar un fuego con agua, sino detenga el aparato y luego cubra las llamas, por ejemplo con una funda o una manta ignífuga.

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

No use un dispositivo de limpieza al vapor.

El aparato no está diseñado para ser operado por un temporizador externo o por un sistema de control remoto separado.

Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre la encimera, ya que pueden calentarse.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.

Se debe proporcionar un medio de desconexión de la red de suministro de energía que tenga una distancia de apertura de los contactos de todos los polos en la tubería fija de acuerdo con las reglas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser

reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personas de calificación similar para evitar un peligro.

**ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no almacene objetos sobre las superficies de cocción.

**ADVERTENCIA:** Utilice únicamente los dispositivos de protección de la encimera diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como adecuados o los dispositivos de protección de la encimera integrados en el aparato. El uso de dispositivos de protección inadecuados puede provocar accidentes.

Después de su uso, apague la encimera con su dispositivo de control y no confíe en el detector de sartenes.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el dispositivo esté desconectado de la fuente de alimentación antes de reemplazar la lámpara para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

No utilice productos de limpieza muy abrasivos o raspadores de metal duro para limpiar la puerta de vidrio de la placa, ya que rayarán la superficie y harán que el vidrio se rompa.

Para la conexión eléctrica, consulte el capítulo "CONEXIÓN ELÉCTRICA" del manual.

Para el mantenimiento y la limpieza del dispositivo,

consulte el capítulo "MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA"

## **Instalación**

**Riesgo de shock eléctrico**• Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento.

- La conexión a una red eléctrica estándar con puesta a tierra es obligatoria.
- Las modificaciones del sistema cableado de la casa solo pueden ser realizadas por un electricista calificado.
- El no seguir este consejo puede resultar en descargas eléctricas fatales.

## **Riesgo de salud**

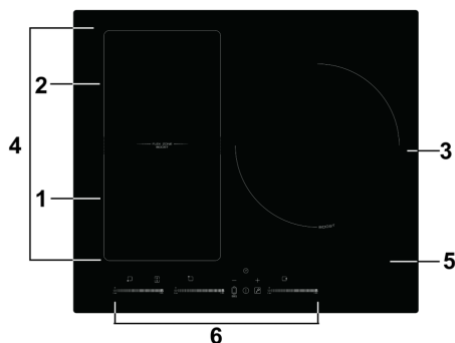
- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar a su médico o al fabricante del implante antes de usar este dispositivo para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- El no seguir este consejo podría resultar en un accidente fatal.

**Peligro: superficie caliente**• Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No deje su cuerpo, ropa o cualquier otra parte que no sea el utensilio de cocina apropiado en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Las manetas de las ollas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las manetas de las cacerolas no sobresalgan de otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- El no seguir este consejo puede provocar quemaduras.

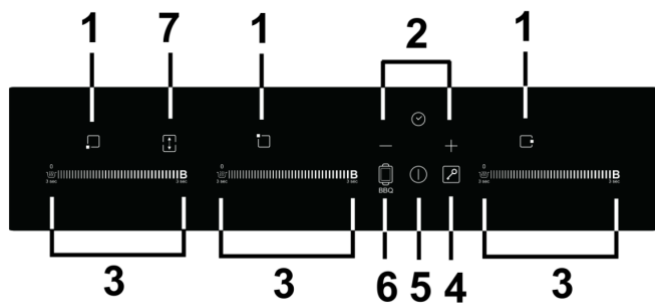
## Presentación de producto

### Vista superior



1. Zona 2000 W, en booster 2600 W
2. Zona 1500 W, en booster 2000 W
3. Zona 2300 W, en booster 3000 W
4. Flex Zona 2500 W, en booster 2800 W
5. Tapa vitrocerámica
6. Panel de control

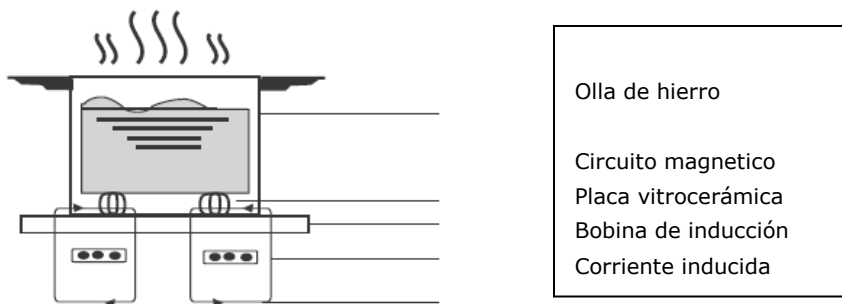
## Panel de control



1. Selección de fuego
2. Configuración de temporizador
3. Control slider para ajustar la temperatura
4. Seguridad infantil
5. Botón ON / OFF
6. Función plancha
7. (Des) activación de zona flexible

## Comentarios sobre la cocción por inducción

La cocción por inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona mediante vibraciones electromagnéticas que producen calor directamente en la olla, en lugar de calentar indirectamente la superficie del vidrio. El vidrio se calienta por la olla que lo calienta.

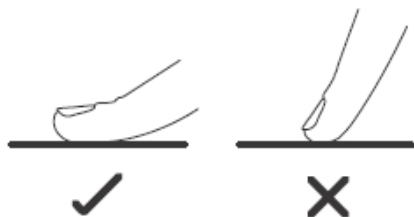


### Antes de usar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a las "Instrucciones de seguridad".
- Retire cualquier protectora que pueda haber en su placa de inducción.

### Usando las teclas de control

- Los controles responden al tacto, por lo que no tiene que presionar.
- Utilice el punto redondo de su dedo, no el extremo.
- Oirá un pitido cada vez que se registre una clave.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios y secos, y que no haya objetos (por ejemplo, utensilios o trapos) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el uso de los controles táctiles.





## Elegir los utensilios de cocina adecuados

• Utilice solo utensilios de cocina con base apta para inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en el fondo de la sartén.

• Puede comprobar si su contenedor es adecuado realizando la prueba del imán. Mueva el imán al fondo de la sartén. Si se atrae, la sartén es adecuada para la inducción.

• Si no tiene un imán:

1. Ponga un poco de agua en la olla.

2. Si no parpadea en el panel de control y el agua se está calentando, la olla es adecuada.

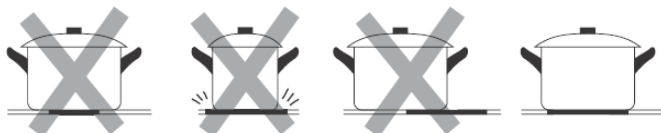
• Los utensilios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son adecuados; acero inox puro, aluminio o cobre sin base magnética, vidrio, madera, porcelana, cerámica y loza.



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



Asegúrese de que el fondo de su sartén sea liso, quede plano contra el vidrio y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes con un diámetro mayor que la serigrafía del área seleccionada. Usar una olla que sea un poco más grande que el tamaño de la chimenea para que sea más efectivo. Si está usando una olla más pequeña, la eficiencia podría reducirse. Es posible que la placa no detecte una olla de menos de 140 mm. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las ollas de la placa de inducción; no las deslice, ya que pueden rayar el vidrio.



## Dimensiones de la caja

Las zonas de cocción están hasta un límite, se adaptan automáticamente al diámetro de la sartén. Sin embargo, el fondo de este tanque debe tener un diámetro mínimo según la zona de cocción correspondiente. Para obtener lo mejor rendimiento de su placa, coloque la olla en el centro de la zona de cocción.

**El diámetro de la base de los utensilios de cocina de inducción.**

**Zona mínima de cocción (mm)**

**1, 2                    120mm**

**3,                      140mm**

**Zona flexible      200mm**

## Uso de su placa de inducción

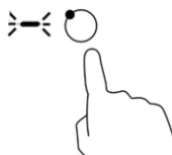
### Para Comenzar a cocinar

1. Presione el control de encendido / apagado.

El zumbador emite una señal y todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa de inducción está lista para su uso.



2. Colocar una olla adecuada en la zona



de cocción que desee utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

3. Presione el botón de selección de la zona de cocción y el indicador junto a la zona correspondiente parpadeará.

4. Para seleccionar un nivel de cocción, deslice el dedo a lo largo de la barra graduada "slider" o simplemente toque cualquier punto de la barra "slider".



Seguir adelante "-", la potencia disminuye paso a paso hasta el nivel 0 min

Seguir adelante "+", la potencia aumenta hasta el nivel 9 máx.

Si se desliza a lo largo de la barra "slider", la potencia varía del nivel 2 al 8 o viceversa, según la dirección del ajuste. Se muestra la potencia configurada



- Si no elige un nivel de temperatura en un minuto, la placa de inducción se apagará automáticamente. Deberá iniciar el procedimiento nuevamente desde el paso 1.

- Puede cambiar el nivel de temperatura en cualquier momento durante la cocción.

**Si  parpadea alternativamente con el ajuste de temperatura**

Eso significa que:

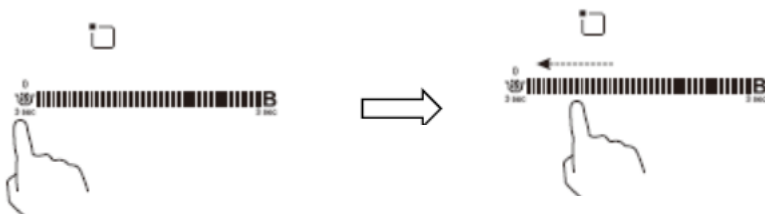
- No ha colocado correctamente la sartén en la zona de cocción o,
- la sartén que está utilizando no es apta para la cocción por inducción o,
- la olla es demasiado pequeña o no está bien centrada en la zona de cocción.

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

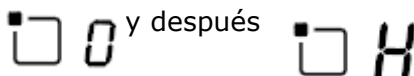
La pantalla se apagará automáticamente después de 1 minuto si no se coloca una bandeja adecuada sobre ella.

## Cuando termine de cocinar

1. Apague la zona de cocción deslizando el dedo por el "control slider" hacia la izquierda, luego continúe presionando durante 1 segundo.



Asegúrese de que la pantalla muestre "0", luego "H".



2. Apague la placa de cocción presionando el interruptor de ON/OFF

3. Tenga cuidado con las superficies calientes "H" indica qué zona de cocción está caliente al tacto.

Desaparecerá cuando la superficie se enfríe a



una temperatura segura.

Si quiere calentar otras ollas, usa la zona que todavía está caliente para ahorrar energía.

## Uso de la función Boost

Boost es una función que le permite calentar una zona a mayor potencia durante 5 minutos. Para que puedas cocinar de forma más potente y rápida.

### Utilización de la función Boost

1. Presione el botón del panel de control correspondiente a la zona de cocción para la que desea utilizar la función Boost, luego mantenga presionado el botón "B" durante 3 segundos. La pantalla de encendido mostrará "P" para indicar que la función Boost está activada.



2. La potencia de refuerzo estará activa durante 5 minutos. Luego, la energía vuelve a la establecida antes del modo Boost.



3. Si desea cancelar la función Boost durante estos 5 minutos, presione el botón "B" dos veces. La energía vuelve a la posición "9", o deslice a lo largo del "control slider" hasta el punto de la izquierda, la zona de calentamiento volverá a la etapa de potencia en la que tocó.

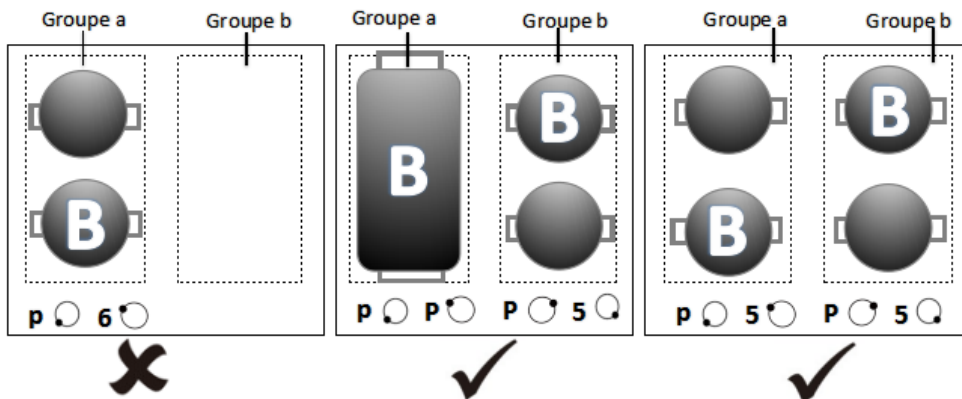


OU



## Restricciones de uso

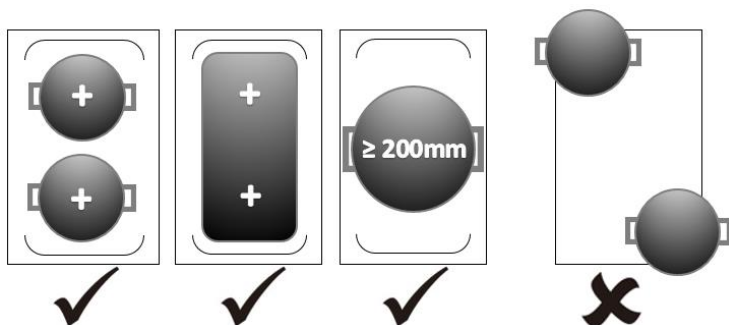
Las 4 zonas de cocción se dividen en dos grupos (a) y (b). En cada grupo con 2 zonas, cuando la función Boost está activada en una de las zonas de cocción, primero asegúrese de que la otra zona de cocción esté funcionando al nivel máximo de potencia 5. De lo contrario, los símbolos "P" y "9" parpadean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



## Zona flexible

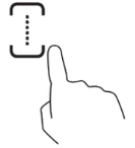
- Esta zona se puede utilizar como una zona grande o como dos zonas separadas, según las necesidades de cocción, en cualquier momento.
- La zona flexible consta de dos inductores independientes que se pueden pedir por separado. Cuando se trata de una sola zona, se puede mover un recipiente de un hogar a otro manteniendo el nivel de potencia de la zona anterior. Este último dejará de calentar cuando ya no detecte el utensilio.
- Importante: asegúrese de que la olla esté centrada en la zona de cocción independiente. Si está utilizando una sartén grande, ovalada, rectangular y ancha, asegúrese de que estén centradas en ambas áreas y cubra las dos cruces en el medio de los hogares.

Ejemplos de buenas y malas inversiones:



## Como un área grande

1. Para activar la Zona flexible como una Zona grande, simplemente presione el botón dedicado.



2. La configuración de potencia funciona como cualquier otra zona clásica.

## Como dos zonas independientes

Para usar la zona flexible como dos zonas independientes con diferentes configuraciones de energía, presione el botón dedicado nuevamente y las zonas volverán a sus configuraciones anteriores.

## Uso de las funciones "Mantener caliente" y

### "Plancha"

#### Utilización la función de mantener caliente

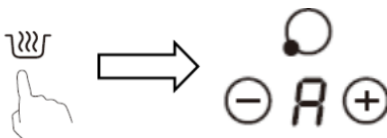
La función Keep Warm mantiene la comida caliente.



1. Pulse el botón de selección de la zona de cocción para la que desea activar la función Mantener caliente. Un indicador junto al botón se encenderá.



ante 3 segundos, el indicador de la "B".





## Utilización la función plancha / barbacoa

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

- Cuando use el utensilio, asegúrese de que la base esté plana contra el vidrio.



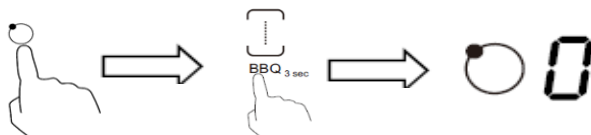
1. Toque el control de selección de zona 1 o zona 2, su indicador parpadeará.

2. Presione el botón dedicado a la zona flexible (que permite vincular las dos placas de cocción) durante 3 segundos para activar la función Plancha / Barbacoa, la zona 1 y la zona 2 mostrarán "b" y "q" respectivamente.

La potencia se ajusta automáticamente para su uso con el utensilio (plancha o barbacoa), no es posible cambiar la potencia o activar la función boost.



3. Si desea cancelar la función barbacoa, seleccione la zona de cocción 1 o 2, luego presione nuevamente el botón de la zona flexible. El poder de la zona unida pasará a "0" y las zonas 1 y 2 volverán a ser independientes.



**Atención la plancha permanece muy caliente durante mucho tiempo, incluso después de apagar la placa de inducción. Utilice agarraderas resistentes al calor**

cuando lo manipule mientras cocina o lo use para servir. Deje que la plancha se enfríe completamente antes de limpiarla.

Tenga cuidado de no colocar su utensilio caliente sobre una superficie desprotegida.

## **Seguridad infantil**

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

### **Para bloquear los controles**

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

### **Para desbloquear los controles**

1. Asegúrese de que la placa de inducción esté encendida.
2. Mantenga pulsado el control de bloqueo de teclas durante un tiempo.
3. Ahora puede empezar a utilizar su placa de inducción.



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

## **Protección contra sobrecalentamiento**

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

## **Detección de pequeños objetos**

Cuando el tamaño de una sartén no es adecuado o si la

sartén no es magnética (p. Ej., Aluminio), o si se han dejado otros elementos pequeños (p. Ej., Cuchillo, tenedor, llaves) en la placa, la placa pasa automáticamente al modo de espera durante 1 minuto. . El ventilador mantendrá la placa de inducción en ralentí nuevamente durante 1 minuto.

## **Apagado automático**

El apagado automático es una función de protección para su placa de inducción. El dispositivo se apagará automáticamente si se olvida de apagarlo. El tiempo de funcionamiento predeterminado para los diferentes niveles de potencia es limitado y se muestra en la siguiente tabla:

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

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



Las personas con marcapasos deben consultar a su médico antes de usar este dispositivo.

## **Uso del temporizador**

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puedes usarlo como temporizador. En este caso, el temporizador no apaga ninguna zona de cocción cuando se acaba el tiempo.
- Puede configurar el temporizador para apagar un fuego después de que haya transcurrido el tiempo programado.
- Puede configurar el temporizador hasta 99 minutos.

## Uso del temporizador como temporizador

### Si no selecciona una zona de cocción

Nota: Puede utilizar el

temporizador recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

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

2. Configure el tiempo deseado con los botones "-" o "+" del temporizador.

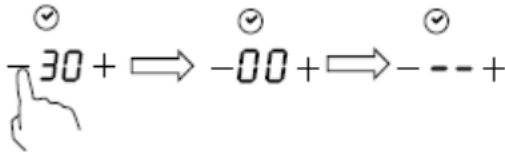
Consejo:

Presione el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar la duración

en intervalos de 1 minuto o manténgalos presionados durante intervalos de 10 minutos.

3. Para cancelar el temporizador, presione el botón Temporizador y luego toque '-' o '+'. El temporizador se cancela y "00" se muestra en la visualización de los minutos, luego "-".

4. Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comienza inmediatamente. La pantalla del temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.



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



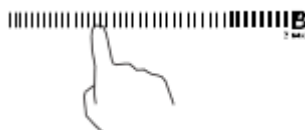
5. Sonará un zumbador durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.



## Configurar el temporizador para apagar una zona de cocción

La selección de la zona de cocción debe realizarse antes de activar la función Temporizador:

1. Toque el control slider de la zona de cocción para la que desea configurar el temporizador.



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



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



Consejo:

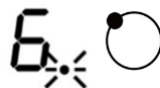
Presione el botón "-" o "+" una vez para disminuir o aumentar el tiempo en intervalos de 1 minuto o manténgalos presionados durante intervalos de 10 minutos.



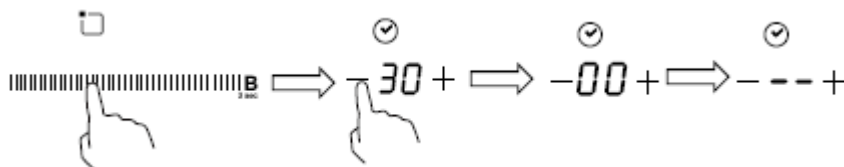
4. Cuando el temporizador está configurado, la cuenta regresiva comienza inmediatamente. La pantalla del

temporizador muestra el tiempo restante y parpadea durante 5 segundos.

NOTA: El punto rojo junto al símbolo del fuego seleccionado se iluminará e indicará que la zona está afectada.



5. Para cancelar el temporizador, toque el cursor de la zona de cocción seleccionada, luego toque '-' o '+' de "Timer", el temporizador se cancela y aparece "00" en la pantalla de minutos, luego "- -".



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



Las otras zonas de cocción siguen funcionando normalmente si se han encendido en paralelo.

### **Programación del temporizador para apagar varias zonas de cocción**

Vea los pasos 1-3 anteriores para repetir para cada área.

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

NOTA: El punto rojo junto a un indicador de nivel de energía significa que el temporizador muestra la cuenta regresiva para ese fuego.

Si desea verificar la duración del temporizador configurada para otro hogar, presione el botón de control de zona correspondiente. El temporizador mostrará la hora establecida.

 6. (Ajuste : 6 minutos)

03

 3\* (Ajuste: 3 minutos)



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

 H

NOTA: Si desea cambiar la hora después de configurar el temporizador, deberá iniciar el procedimiento nuevamente desde el paso 1.

## Instrucciones de cocina



Tenga cuidado al freír, ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si está utilizando la función Boost.

A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto puede causar un riesgo de incendio.

## Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, reduzca la potencia.
- Usar una tapa reduce el tiempo de cocción y ahorra energía al retener el calor.
- Reduzca la cantidad de líquido o grasa para acortar los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a fuego alto y reduzca el ajuste cuando la comida

se recaliente.

## **Fuego lento, para cocinar arroz**

- La cocción a fuego lento se hace por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Ésta es la clave para las sopas y guisos deliciosos y tiernos, porque los sabores se desarrollan sin que la comida se cocine demasiado. También debe cocinar las salsas de huevo y espesarlas por debajo del punto de ebullición.

- Algunas tareas, incluida la cocción del arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la configuración más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente dentro del tiempo recomendado.

## **Freír los filetes**

Para cocinar sabrosos filetes jugosos:

1. Coloque la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén de fondo grueso.
3. Unte ambos lados del bistec con aceite. Rocíe un poco de aceite en la sartén caliente y luego coloque la carne en la sartén caliente.
4. Dale una vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor del filete y del grado de cocción que desee. El tiempo puede variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete hacia abajo para medir qué tan cocido está; cuanto más firme se vea, más "agradable" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

## **Para los salteados**

1. Elija un wok de fondo plano compatible con inducción o una sartén grande.
2. Prepara todos los ingredientes y la material.



Saltear la comida debe ser rápido. Si necesita cocinar grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.

3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.

4. Primero cocine todas las carnes, déjelas a un lado y manténgalas calientes.

5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes, pero aún crujientes, gire la zona de cocción a un nivel más bajo, regrese la carne a la sartén y agregue su salsa.

6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que estén calientes por dentro.

7. Servir inmediatamente.

## Configuraciones de potencia

Los siguientes parámetros son solo indicaciones. El ajuste exacto depende de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y cuánto cocina. Experimente con la placa de inducción para encontrar los ajustes que mejor se adapten a sus necesidades.

Ajuste de potencia	Adecuado para
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentar pequeñas cantidades de alimentos delicados</li><li>• derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente.</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• mantener el calor</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• recalentando</li><li>• hervir a fuego lento</li><li>• cocina de arroz</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• crepes</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• saltear</li><li>• cocinar pasta</li></ul>

9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salteado</li> <li>• tomar</li> <li>• hervir la sopa</li> <li>• agua hervida</li> </ul>
---	---

## Mantenimiento y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
<p>Todos los días, suciedad en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos sin azúcar o derrames en el vidrio) Desbordamientos, derrames de pasta de azúcar y azúcares calientes en el vidrio)</p>	<p><b>1. Apague la fuente de alimentación de la zona de cocción.</b></p> <p>2. Aplique un limpiador para encimeras mientras el vidrio aún está cálido (¡pero no caliente!)</p> <p>3. Enjuague y seque con un paño limpio o un papel de cocina.</p> <p>Vuelva a encender la placa. Elimine la suciedad inmediatamente con los productos adecuada para placas de inducción de vidrio, pero tenga cuidado con las superficies calientes en la zona de cocción:</p> <p>1. Apague la energía de la placa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la fuente de alimentación de la placa de cocción está apagada, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero la zona de cocción puede estar todavía caliente! Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Las esponjas para fregar, algunos paños de nailon para fregar y los agentes de limpieza abrasivos fuertes pueden rayar el vidrio. Lea siempre la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• No deje ningún residuo de limpiador</li> </ul>

	<p>2. Mantenga la rasqueta o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o el líquido derramado en la superficie fría de la encimera.</p> <p>3. Limpie la suciedad o los derrames con un papel de cocina o un paño.</p> <p>4. Siga los pasos 2 a 4 "suciedad diaria sobre vidrio" anteriores.</p>	<p>en la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quite las manchas del fondo y los alimentos azucarados o los derrames lo antes posible. Si los deja enfriar sobre el vidrio, pueden ser difíciles de quitar o incluso dañar permanentemente la superficie del vidrio.</li> <li>• Reducir el riesgo: cuando la tapa de seguridad está retraída, la cuchilla del raspador está afilada. Úselo con sumo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Se desborda en los controles táctiles</p>	<p>1. Apague la fuente de alimentación de la zona de cocción.</p> <p>2. Absorbe el derrame.</p> <p>3. Limpie la superficie de los controles táctiles con un paño o una esponja limpia y húmeda.</p> <p>4. Seque el área</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La placa puede emitir un pitido y apagarse sola y los botones de control no pueden operar en presencia de líquido sobre él. Asegúrese de haber limpiado la superficie de los controles táctiles antes de volver</li> </ul>

	completamente con un papel de cocina. 5. Vuelva a encender la placa.	a encender la placa.
--	---	----------------------

## Trucos y astucias

<b>Problema</b>	<b>Posibles causas</b>	<b>Lo que hay que hacer</b>
La placa de inducción no se puede encender.	Ninguna energía eléctrica.	Asegúrese de que la placa de inducción esté conectada a la corriente y encendida. Verifique si hay un corte de energía en su hogar o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Las teclas de control no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquea los controles. Consulte la sección "Uso de su estufa de inducción" para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de usar.	Puede haber una ligera gota de agua en los controles o podría haber usado la yema del dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que la superficie de los controles táctiles esté seca y use la punta redonda de su dedo para tocar los controles.

<p>El vidrio está rayado.</p>	<p>Utensilios de cocina con bordes ásperos. Se han utilizado estropajos, productos abrasivos o de limpieza inadecuados.</p>	<p>Use utensilios de cocina con bases lisas y planas. Consulte "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Consulte "Cuidado y limpieza".</p>
<p>Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.</p>	<p>Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales que vibran de manera diferente).</p>	<p>Esto es normal para los utensilios de cocina y no indica ningún defecto.</p>
<p>La placa de inducción emite un leve sonido cuando se utiliza a una temperatura alta.</p>	<p>Esto es causado por la tecnología de cocción por inducción.</p>	<p>Esto es normal, pero el ruido debería disminuir o desaparecer por completo a medida que baja la temperatura.</p>
<p>Ruido del ventilador procedente de la placa de inducción.</p>	<p>Un ventilador de enfriamiento integrado en su placa de inducción se puso en marcha para evitar que la electrónica se sobrecaliente. Puede seguir funcionando incluso si ha apagado la placa de inducción.</p>	<p>Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desenchufe la placa de inducción del tomacorriente de pared mientras el ventilador esté funcionando.</p>

<p>Las cacerolas no se calientan y aparecen en la pantalla.</p>	<p>La placa de inducción no puede detectar la sartén porque no es apta para este tipo de cocinas. La placa de inducción no puede detectar la sartén porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no está bien centrada en la zona.</p>	<p>Utilice utensilios de cocina para cocinar por inducción. Consulte la sección "Cómo elegir los utensilios de cocina adecuados". Centre la sartén y asegúrese de que su base coincida con el tamaño de la zona de cocción.</p>
<p>La placa de inducción o una zona de cocción se apagó por sí sola inesperadamente, suena un pitido y se muestra un código de error (generalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador Cocción)</p>	<p>Falta técnica.</p>	<p>Anote las letras y números del código de error, desenchufe la placa de inducción de la toma de corriente y póngase en contacto con un técnico cualificado.</p>

## Comprobación y visualización de averías

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entra automáticamente en modo de seguridad y muestra los códigos de error correspondientes:

Problema	Posibles causas	Lo que hay que hacer
F3/F4	Sensor de temperatura de fallo de	Póngase en contacto con el

	la bobina de inducción	proveedor.
F9/FA	Sensor de temperatura de fallo del módulo IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E1/E2	Voltaje de suministro anormal	Compruebe si la tensión de alimentación es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea 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 zona de cocción se haya enfriado.

Lo anterior se relaciona con la evaluación e inspección de fallas comunes.

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

## **Especificación técnica**

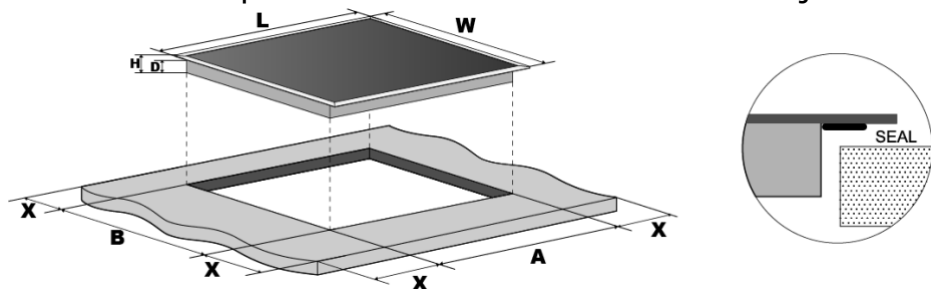
Placa de cocina	SCTI6031N5
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~50/60Hz
Energía eléctrica instalada	6600-7200 W
Dimensiones L x l x H(mm)	590 X 520 X 55
Dimensiones incorporadas A x B (mm)	560 X 490

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

## Instalación

### Elección del material de instalación

Recorte la encimera de acuerdo con las dimensiones que se muestran en el diagrama. Para la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del recorte. Asegúrese de que el grosor de la encimera sea superior a 30mm. Seleccione materiales de encimera resistentes al calor para evitar la deformación causada por la radiación de calor de la placa calefactora. Como indica abajo:



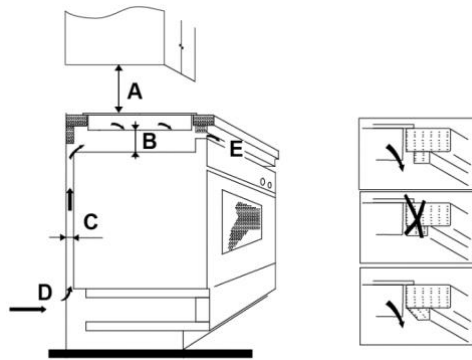
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X (mm)
590	520	55	51	560	490	50 mini

En todos los casos, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones. Como indica abajo:



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





A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
770	50 mini	20 mini	Entrada de aire	Salida de aire de 5 mm

### Antes de instalar la placa, asegúrese de que:

- La encimera es cuadrada y nivelada y ninguno de los elementos estructurales interfiere con los espacios requeridos
- La encimera está hecha de material resistente al calor
- Si la placa está instalada sobre un horno, el horno tiene un ventilador de enfriamiento integrado
- La instalación cumple con todos los requisitos de espacio libre y las normas y regulaciones aplicables
- un interruptor de desconexión adecuado que proporciona una desconexión completa de la fuente de alimentación está integrado en el cableado permanente, montado y colocado para cumplir con las reglas y regulaciones de instalación locales.

El interruptor de desconexión debe ser de un tipo aprobado y proporcionar una separación de contacto de espacio de aire de 3 mm en todos los polos (o en todos los conductores activos [fase] si las reglas de cableado locales permiten esta variación en los requisitos)

- El cliente puede acceder fácilmente al seccionador una vez instalada la placa
- Si tiene dudas sobre la instalación y las normativas, consulte con las autoridades locales.
- utiliza 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, asegúrese de que:

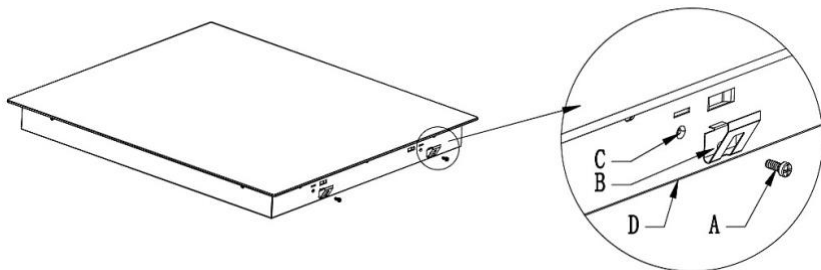
- No se puede acceder al cable de alimentación a través de las puertas del armario o de los cajones
- Hay un flujo adecuado de aire fresco desde el exterior del armario hasta la base de la encimera
- Si la placa se instala sobre un cajón o espacio de almacenamiento, se instala una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa
- El seccionador es de fácil acceso para el cliente

## Antes de colocar los soportes

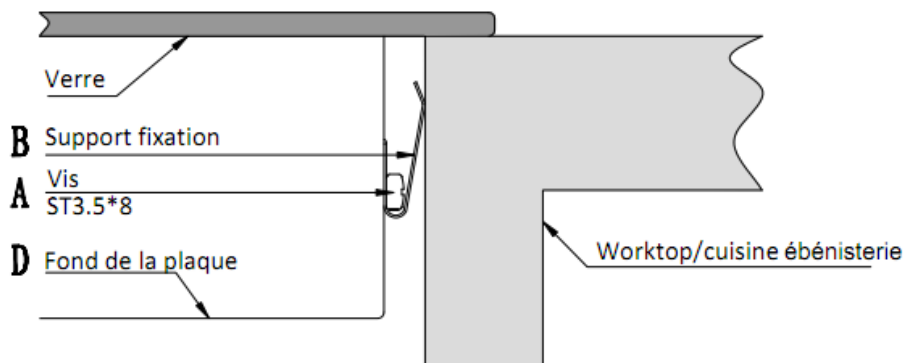
El dispositivo debe colocarse sobre una superficie plana y lisa (utilice el embalaje). No fuerce los mandos que sobresalen de la encimera.

## Ajuste de la posición del soporte

Fije la encimera a la encimera mediante 4 soportes atornillados a la parte inferior de la encimera (ver imagen) después de la instalación.



A	B	C	D
Tornillo	soporte de montaje	agujero de fijación	fondo de la placa



## Advertencias

1. La placa de inducción debe ser instalada por personal cualificado o un técnico. Contamos con profesionales a tu servicio. Nunca realice la operación por su cuenta.
2. La placa no debe instalarse directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora, ya que la humedad puede dañar los componentes electrónicos de la placa.
3. La placa de inducción debe instalarse de tal manera que se pueda garantizar una mejor disipación del calor para mejorar su confiabilidad.
4. La pared sobre la superficie de la placa y los materiales de empotramiento deben ser resistentes al calor.

## Conectar la encimera a la fuente de alimentación



Esta placa de cocción solo debe ser conectada a la fuente de alimentación por una persona calificada. Antes de conectar la placa a la toma de corriente, compruebe que:

1. el sistema de cableado interno es adecuado para la potencia absorbida por la placa.
2. la tensión corresponde al valor indicado en la placa de características
3. las secciones del cable de la fuente de alimentación pueden soportar la carga especificada en la placa de identificación.

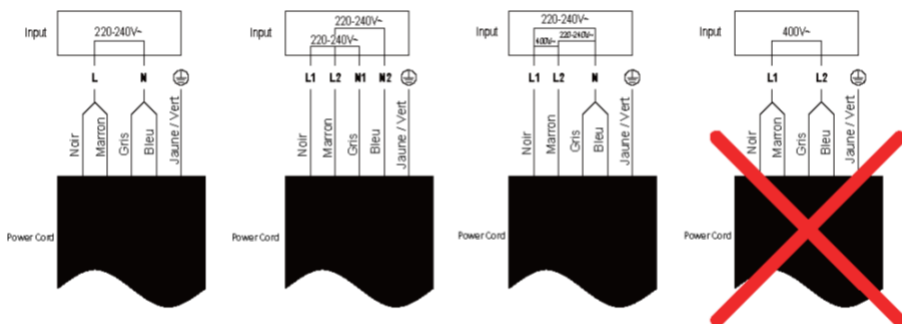
No utilice adaptadores, reductores o dispositivos de enchufes para conectar la placa a la fuente de alimentación, ya que pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.

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



Consulte con un electricista si el sistema de cableado interior es adecuado sin modificaciones. Las modificaciones solo deben ser realizadas por un electricista calificado.

La fuente de alimentación debe conectarse de acuerdo con la norma correspondiente, o un interruptor de circuito unipolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, la operación debe ser realizada por el agente de servicio postventa con herramientas específicas para evitar accidentes.

- Si el dispositivo está conectado directamente a la red, se debe instalar un interruptor automático 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 estar doblado ni comprimido.

- El cable debe ser revisado regularmente y reemplazado por electricistas autorizados.



Este dispositivo está etiquetado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96 / EC para desechos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al asegurarse de que este dispositivo se desecha correctamente, ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían resultar de un manejo inadecuado de los desechos de este producto.

El símbolo en el producto indica que no se puede tratar como basura doméstica. Debe devolverse al punto de recogida para el reciclaje de

<p><b>Eliminación: No lanza este dispositivo en la basura amas de casa. La recogida de dichos residuos se realiza por separado debido a que se requiere un tratamiento especial y necesario.</b></p>	<p>equipos eléctricos y electrónicos.</p> <p>Este dispositivo requiere una eliminación de residuos especializada. Para cualquier información relativa al tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su municipio, su centro de reciclaje o la tienda donde lo compró.</p> <p>Para obtener más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su centro de reciclaje o la tienda donde compró el producto.</p>
--	---

## Información sobre placas eléctricas domésticas.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		SCTI6031N5	
Tipo de plato		Inducción	
Número de zonas y / o áreas de cocción		4	
Tecnología de calefacción (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 útil por zona de cocción eléctrica, redondeado aproximado a los 5 mm	∅	Zona 1 : 18 Zona 2 : 18 Zona 3 : 16 Zona 3 : 28	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o zona de cocción eléctrica, redondeado aproximado a	L	--	cm
	W	--	

los 5 mm			
Consumo de energía por Zona o área de cocción, calculado por kg	EC <sub>cocina</sub> eléctrica	Zona 1 : 193.4 Zona 2 : 193.4 Zona 3 : 194.9 Zona 4: 197.9	Wh/kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	EC quemador eléctrico	194.9	Wh/kg

## **GARANTIA**

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

- (1) deterioro de la superficie 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 no autorizado, abuso, mal uso, modificación, desmontaje o reparación;
- (4) cualquier operación de mantenimiento incorrecta, uso que no esté de acuerdo con las instrucciones relativas al producto o conexión a un voltaje incorrecto;
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.

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



# **SCHNEIDER**

Importado por: ADMEA

12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny-Sous-Bois, FRANCE