

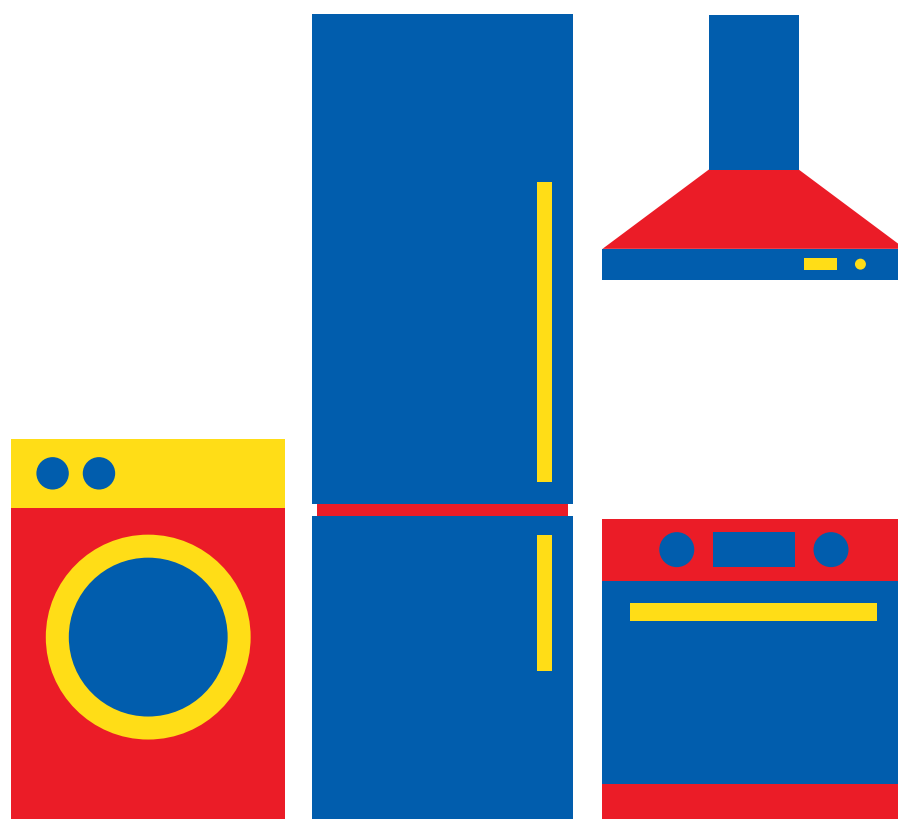
# SCHNEIDER

## TABLE DE CUISSON

### VITRO

### STV603

## MANUEL D'UTILISATION

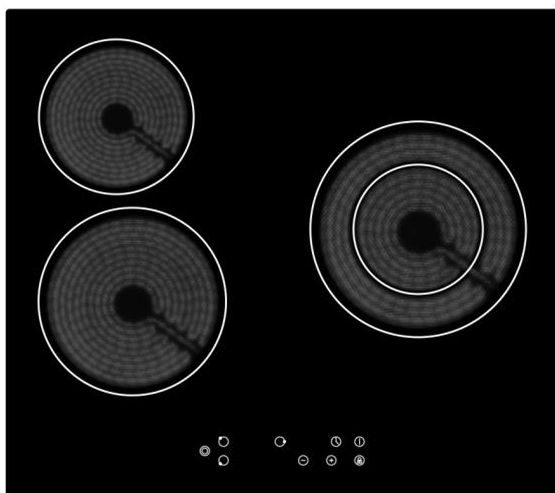


Besoin d'aide ?

Rendez-vous sur votre communauté <https://sav.darty.com>



# SCHNEIDER



## Table de cuisson vitrocéramique STV603

### Manuel d'instructions

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



## Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous.

**Veillez lire ces informations avant d'utiliser**  
votre plaque de cuisson.

### Installation

#### Risque de choc électrique

- **Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant d'y effectuer tout travail** ou entretien.
- **Le raccordement à un bon système de câblage** avec mise à la terre est indispensable et obligatoire.
- **Les modifications du système de câblage** domestique ne peuvent être réalisées que par un électricien qualifié.
  - **Le non-respect** de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou un décès.

#### Réduire les risques

- **Faites attention** - les bords du panneau sont tranchants.
  - **Ne pas faire preuve de prudence** peut entraîner des blessures ou des coupures.

#### Consignes de sécurité importantes

- **Lisez ces instructions attentivement** avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- **Aucune matière ou produit combustible** ne doit être placé sur cet appareil en tout temps.
- **Veillez communiquer ces informations** à la

personne chargée de l'installation de l'appareil car elles peuvent réduire vos coûts d'installation.

- **Afin d'éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément aux présentes instructions d'installation.**
- **Cet appareil doit être correctement installé et mis à la terre uniquement par une personne qualifiée.**
- **Cet appareil doit être raccordé à un circuit qui intègre un disjoncteur fournissant une coupure complète de l'alimentation électrique.**
- **Une mauvaise installation de l'appareil pourrait invalider toute réclamation en garantie ou en responsabilité.**

Utilisation et entretien

Risque de choc électrique

- **Ne faites pas cuire sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée.** Si la surface de cuisson venait à se casser ou se fendre, débranchez **immédiatement l'appareil de la prise de courant** (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- **Débranchez la plaque de cuisson de la prise de courant murale avant tout nettoyage ou entretien.**
- **Le non-respect de ce conseil peut entraîner des chocs électriques ou le décès.**

Risque pour la santé

- **Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.**

Danger : Surface chaude

- **Pendant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil deviendront suffisamment chaudes pour causer des brûlures.**
- **Ne laissez pas votre corps, des vêtements ou tout élément autre que l'ustensile de cuisson approprié en contact avec le verre induction tant que la surface n'est pas refroidie.**
- **Les objets métalliques tels que les couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être placés sur le plan de cuisson car ils peuvent devenir chauds**
- **Éloignez les enfants.**
- **Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Veillez à ce que les poignées des casseroles ne surplombent pas les autres foyers qui sont allumés. Gardez les poignées hors de portée des enfants.**
- **Le non-respect de ce conseil peut entraîner des brûlures et des ébouillantements.**

Réduire les risques

- **La lame de rasoir d'un grattoir de surface de cuisson est découverte lorsque le couvercle de sécurité est rétracté. Utilisez-le avec précaution et stockez-le toujours hors de la portée des enfants et en toute sécurité.**
  - **Ne pas faire preuve de prudence peut entraîner des blessures ou des coupures.**
- Consignes de sécurité importantes

- **Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsque vous l'utilisez.** Un débordement provoque de la fumée et les résidus gras peuvent s'enflammer.
- **N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou de stockage.**
- **Ne laissez jamais d'objets ou ustensiles sur l'appareil.**
- **N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer la pièce.**
- **Après utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque de cuisson tel que décrit dans ce manuel (c.-à-d. en utilisant les touches de commande).**
- **Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.**
- **Ne rangez pas les articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent être gravement blessés.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en cours d'utilisation.**
- **Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil, doivent être accompagnés d'une personne responsable et compétente pour les instruire à son utilisation. L'instructeur doit être convaincu qu'ils peuvent utiliser l'appareil sans**

danger pour eux-mêmes ou leur environnement.

- **Ne réparez pas ou ne remplacez pas toute pièce de l'appareil, à moins** que spécifiquement recommandé dans le manuel. Toutes les autres réparations doivent être faites par un technicien qualifié.

- **N'utilisez pas un nettoyeur à vapeur** pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- **Ne placez pas ou ne déplacez pas des objets lourds** sur votre plaque de cuisson.
- **Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.**
- **N'utilisez pas des casseroles avec des bords irréguliers** ou ne traînez pas des casseroles sur la surface en verre induction car cela peut rayer le verre.
- **N'utilisez pas de détergents abrasifs** ou autres produits ou tampons à récurer pour nettoyer votre plaque de cuisson, car ils peuvent rayer le verre induction.
- **Si le cordon d'alimentation est endommagé,** il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou des personnes de **qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- **Cet appareil est destiné à être utilisé dans les applications domestiques uniquement.**

- **ATTENTION : l'appareil et ses parties accessibles deviennent chaudes pendant l'utilisation.**

Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être **éloignés sauf s'ils sont surveillés en permanence.**

- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants** âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou inexpérimentées et manquant de connaissances, si elles sont sous surveillance ou formées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques qu'il entraîne.

- Les enfants ne doivent pas jouer **avec l'appareil.** **L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être** effectués par des enfants sans surveillance.

- **ATTENTION : une cuisson sans surveillance sur** une plaque de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie. Ne **JAMAIS essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil** et puis couvrez la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture.

- **ATTENTION : danger d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.**

- **ATTENTION :** Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter la possibilité de choc électrique, pour les surfaces de cuisson vitrocéramique ou matériau similaire qui protègent les parties sous tension

- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.**



- **L'appareil** n'est pas censé être actionné par une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : La cuisson doit être surveillée. Le processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en permanence.

ATTENTION : il faut installer cette table de façon **stable pour éviter le basculement de l'appareil.**

**Consultez les instructions d'installation.**

ATTENTION : utilisez uniquement les garde-feux conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme appropriés ou les garde-feux des plaques de cuissons intégrées dans l'appareil. **L'utilisation de garde-feux inappropriés peut provoquer des accidents.**

Cet appareil doit être absolument relié à une

prise de terre pour la sécurité des utilisateurs.

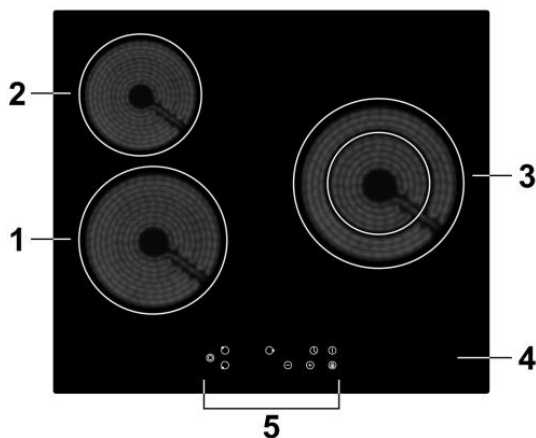
Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce **Mode d'emploi / manuel d'Installation** afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

**Pour l'installation, veuillez lire la section installation.**

Lisez toutes les instructions de sécurité attentivement avant utilisation et conservez ce mode d'emploi / manuel d'Installation pour référence ultérieure.

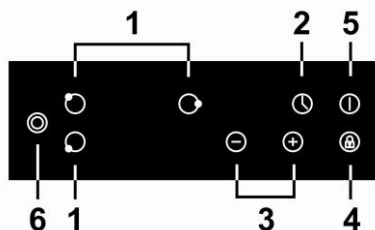
## Description du Produit

Vue du dessus



1. Plaque max. 1800 W
2. Plaque max. 1200 W
3. Plaque max. 2200/1000 W
4. Dessus vitrocéramique
5. Panneau de commande

Panneau de commande



1. Boutons de sélection des zones de chauffage
2. Minuterie
3. Réglage de puissance / minuterie
4. Verrouillage des touches
5. Touche marche/arrêt
6. Contrôle de zone double

## Informations produit

Cette plaque de cuisson vitrocéramique est contrôlée par un micro-ordinateur et peut s'adapter à différents types de cuisine grâce à son chauffage par résistance et à sa puissance de cuisson réglable; elle constitue un produit de premier choix pour toute famille moderne.

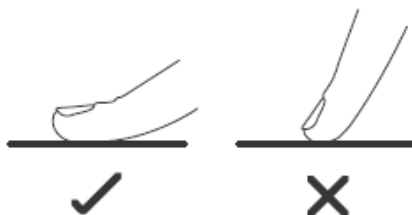
Cette plaque de cuisson vitrocéramique a un design personnalisé et est centrée sur les besoins du client. Avec son mode de fonctionnement à la fois sûr et fiable, elle a tous les atouts en main pour vous rendre la vie quotidienne à la fois plus simple et plus agréable.

## Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

- **Lisez** le mode d'emploi, en prêtant particulièrement attention à la section 'Mises en garde'.
- **Enlevez l'éventuel film de protection restant sur la table** vitrocéramique.

## Commandes tactiles

- **Les boutons sont tactiles, vous n'avez donc pas** besoin d'exercer une quelconque pression.
- **Touchez les boutons avec la pulpe des doigts, pas avec le bout.**
- **Vous entendrez un bip sonore** chaque fois qu'une touche est enfoncée.
- **Les boutons doivent toujours rester propres et secs; aucun objet (ex: chiffon, ustensile) ne doit les recouvrir.** Même un film d'eau suffit à rendre les touches très difficiles à actionner.

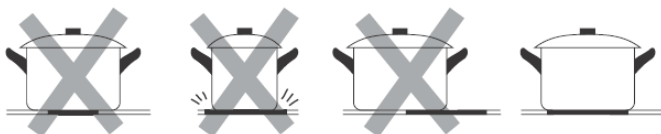


## Quels ustensiles utiliser

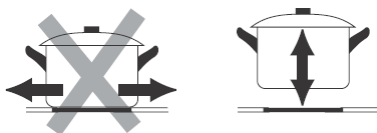
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



La base de l'ustensile doit être lisse, reposer à plat sur le verre et être de même taille que la plaque. Placez toujours l'ustensile bien au centre de la plaque.



Retirez toujours les ustensiles des plaques en les soulevant, jamais en les faisant glisser dessus, faute de quoi ils pourraient rayer le verre.



## Utilisation de la table de cuisson

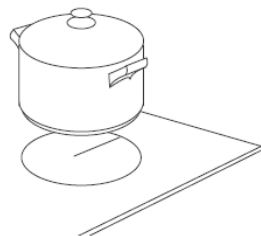
### Pour lancer la cuisson

- Appuyer sur la commande ON/OFF.
1. **Après branchement, l'avertisseur sonore émet un signal sonore une fois**, tous les écrans affichent "-" ou "- -", ce qui indique que la plaque de cuisson à induction est entrée en mode veille.




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

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



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



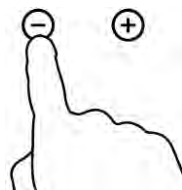
4. Lorsque la zone 3 fonctionne, activez la zone double en appuyant sur 

Lorsque la zone double fonctionne, éteignez le double Zone en appuyant sur 



5. Sélectionnez un réglage de température en appuyant sur la touche « - » ou « + ».

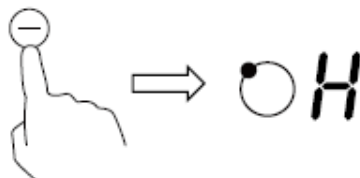
- Si vous ne choisissez pas un réglage de température en 15 secondes, la zone de cuisson sera automatiquement éteinte à l'étape 1. La température de chauffe à tout est de 150°C.



6. Sélectionnez la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.



7. Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler les réglages jusqu'à "0". Assurez-vous que l'affichage indique "0", puis "H".



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



4. Attention aux surfaces chaudes

H montrera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface est refroidie à une température sécuritaire. Il peut être également utilisé comme une fonction éco énergétique, si vous voulez chauffer **d'autres** casseroles, utilisez le foyer qui est encore chaud.



## Verrouillage des boutons

- Vous avez la possibilité de verrouiller les boutons afin d'empêcher tout risque de démarrage inopiné (ex : enfant allumant accidentellement l'une des plaques).
- Lorsque le verrouillage est activé, tous les boutons sont inopérants à l'exception du bouton marche/arrêt.

Pour verrouiller les boutons

Appuyez sur la touche de verrouillage. La minuterie affiche "Lo".

Pour déverrouiller les boutons

1. Allumez la table.
2. Gardez la touche de verrouillage appuyée pendant quelques secondes.
3. Vous pouvez maintenant utiliser la table.



Lorsque la table est verrouillée, toutes les commandes sont désactivées à l'exception du bouton marche/arrêt; vous pouvez donc toujours éteindre la table en cas d'urgence, mais vous devrez déverrouiller la table avant toute autre utilisation.

## Protection anti-surchauffe

Cette table de cuisson est équipée d'un capteur qui contrôle la température interne. Si une température trop élevée est détectée, la table s'arrête automatiquement.

## Témoin de chaleur résiduelle

Lorsqu'une plaque a été utilisée pendant longtemps, il reste une certaine quantité de chaleur résiduelle. La lettre "H" à l'écran indique qu'il ne faut pas toucher la plaque en question.

## Extinction automatique

Une autre fonction de sécurité de cette table est la fonction d'extinction automatique. Cette fonction s'active chaque fois que vous oubliez d'éteindre une des plaques. Les délais d'extinction par défaut figurent dans le tableau ci-dessous:

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

## Minuterie

La minuterie peut s'utiliser de deux manières différentes:

- **Vous pouvez l'utiliser comme bip minute. Dans ce cas, la minuterie n'éteint pas** les plaques lorsque la durée est écoulée.
- **Vous pouvez la programmer de manière à éteindre une des plaques une fois la** durée écoulée.
- **La minuterie peut être réglée jusqu'à 99 minutes maximum.**

## Utilisation de la minuterie comme bip minute

Si aucune plaque de cuisson n'est choisie

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

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

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

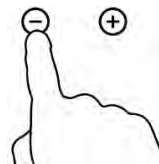


3. La durée de la minuterie se règle à l'aide des touches.

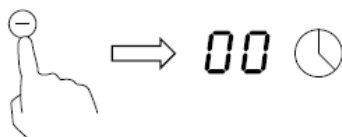
Conseil: Un appui court sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1 minute.

Un appui long sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 10 minutes.

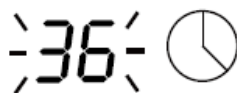
Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.



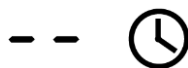
4. Appuyez sur "-" pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.



5. Lorsque l'heure est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



6. Des bips sonores seront émis pendant 30 secondes et l'indicateur du minuteur affichera "- -" lorsque le temps défini sera écoulé.



## Utilisation de la minuterie pour éteindre une zone de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton de contrôle

Du foyer de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur (par exemple, la zone 2).



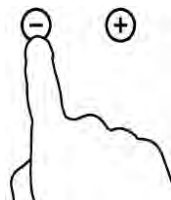
2. Appuyez sur les boutons de contrôle du minuteur, l'indicateur du minuteur commencera à clignoter et "30" s'affichera.





3. Réglez la durée désirée avec les boutons de contrôle du minuteur

Conseil : Appuyez une fois sur le bouton de contrôle du minuteur "-" ou "+" pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle d'une minute.

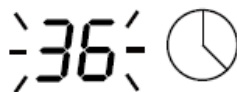


Maintenez le bouton de contrôle "+" ou "-" du minuteur enfoncé pour diminuer ou augmenter le réglage par intervalle de 10 minutes.

4. Appuyez sur "-" pour annuler le minuteur et "00" s'affichera.



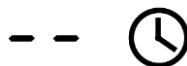
5. Lorsque l'heure est réglée, le minuteur commencera immédiatement à compter à rebours. Le temps restant s'affichera et l'indicateur du minuteur clignotera pendant 5 secondes.



REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est sélectionnée



6. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement.



Toute autre zone de cuisson continuera de fonctionner si elle a été mise en marche précédemment.

## Réglage du minuteur pour éteindre plus d'une zone de cuisson

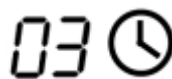
1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.  
(Par exemple, si le minuteur de la zone 2 est réglé sur 3 minutes, et sur 6 minutes pour la zone 3, l'indicateur du minuteur indiquera "3").

REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance signifie que l'indicateur de minuteur indique le compte à rebours de la zone de cuisson.

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

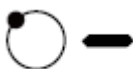


(minuteur réglé sur 6 minutes)



(minuteur réglé sur 3 minutes)

2. Lorsque le temps du minuteur est écoulé, la zone de cuisson correspondante sera éteinte automatiquement.



REMARQUE: Si vous voulez changer le temps réglé du minuteur alors qu'il a démarré, vous devrez reprendre la procédure à partir de l'étape 1.

## Guide de cuisine



Soyez vigilant lors de la préparation de fritures: l'huile et la graisse chauffent très vite, notamment si vous utilisez la fonction PowerBoost. À des températures très élevées, l'huile et la graisse peuvent s'enflammer spontanément; cela présente un gros risque d'incendie.

## Conseils de cuisson

- Lorsque les aliments arrivent à ébullition, baissez la température.
- La cuisson avec couvercle permet de retenir la chaleur et donc de réduire le temps de cuisson et économiser l'énergie.
- **Minimisez les quantités de graisse et de liquide afin de réduire les temps de cuisson.**
- **Commencez la cuisson à une température élevée, puis baissez-la une fois les aliments chauffés uniformément.**

### Mijoter, cuire du riz

- **Mijoter consiste à faire cuire en dessous du point d'ébullition, aux alentours de 85°C, lorsque les bulles ne montent qu'occasionnellement à la surface du liquide de cuisson.** Cette méthode permet de réaliser des soupes délicieuses et des ragoûts très tendres, car les saveurs peuvent se développer sans que **l'aliment ne soit trop cuit. Les sauces à base d'œuf et épaissies à la farine doivent également cuire en dessous du point d'ébullition.**
- **Certaines tâches, comme par exemple la cuisson du riz par absorption, peuvent nécessiter une température plus élevée que la plus basse, afin d'assurer une cuisson uniforme dans le temps de cuisson recommandé.**

### Saisir un steak

Pour des steaks juteux et savoureux:

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant la cuisson.
2. Faites chauffer une poêle à fond épais.
3. **Badigeonnez les steaks des deux côtés avec de l'huile. Mettez quelques gouttes d'huile dans la poêle chaude, puis mettez délicatement la viande dessus.**
4. **Ne tournez le steak qu'une seule fois au cours de la cuisson. Le temps de cuisson exact dépend de l'épaisseur des steaks et du degré de cuisson souhaité. Le temps peut donc varier de 2 à 8 minutes par côté. Pressez le steak pour voir s'il est cuit ; puis il est ferme, plus il est cuit.**
5. Mettez le steak sur une assiette chaude et laissez-le reposer pendant **quelques minutes de manière à ce qu'il soit bien tendre au moment du service.**

### Faire sauter

1. Choisissez une grande poêle ou un wok plat compatible avec les tables en vitrocéramique.
2. Préparez tous les ingrédients et ustensiles dont vous aurez besoin. Ce mode de cuisson est rapide. Si vous voulez faire cuire de grandes quantités

d'aliments de cette manière, procédez par petites fournées.

3. **Préchauffez la poêle brièvement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.**
4. **Cuisez d'abord la viande, puis mettez-la de côté et gardez-la au chaud.**
5. **Faites sauter les légumes. Lorsqu'ils sont chauds et encore croustillants, baissez la température de la plaque puis remettez la viande et ajoutez votre sauce.**
6. **Remuez délicatement les ingrédients afin d'assurer une cuisson uniforme.**
7. **Servez immédiatement.**

## Réglage de température

Les réglages ci-dessous ne sont donnés qu'à titre de référence. Le réglage exact dépendra de plusieurs facteurs : type d'ustensile, quantité d'aliments à cuire.

Faites des tests avec la table, afin de déterminer quel réglage vous convient le mieux.

Réglage de température	Convient pour
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Chauffer doucement de petites quantités de nourriture</li><li>• Fondre le chocolat, le beurre et de manière générale tous les aliments qui attachent rapidement</li><li>• Faire mijoter</li><li>• Chauffer lentement</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réchauffer</li><li>• Faire mijoter rapidement</li><li>• Cuire du riz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crêpes</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire revenir</li><li>• Cuire des pâtes</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Faire sauter</li><li>• Faire griller</li><li>• Porter la soupe à ébullition</li><li>• Porter de l'eau à ébullition</li></ul>

# Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
<p>Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !).</li> <li>3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin.</li> <li>4. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît</b> mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant.</li> <li>• <b>Les produits de nettoyage</b> durs/abrasifs et les tampons à récurer (notamment certains tampons en nylon) peuvent laisser des rayures sur le verre. Référez-vous toujours à l'étiquette pour savoir si le produit/tampon à récurer convient ou non.</li> <li>• <b>Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table:</b> cela tacherait le verre.</li> </ul>
<p>Débordements, taches de nourriture fondue ou de sucre durci sur le verre.</p>	<p>Ces taches doivent être enlevées immédiatement au <b>moyen d'une spatule à poêle</b>, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique; attention aux surfaces brûlantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Éteignez la table de cuisson (en mettant la prise hors tension).</li> <li>2. Tenez la lame ou l'ustensile à un angle de 30° et poussez la tache ou les résidus vers une partie froide de la table de cuisson.</li> <li>3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin.</li> <li>4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Souillure quotidienne du verre' ci-dessus.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Les taches ou résidus d'aliments</b> fondus ou sucrés doivent être enlevés le plus rapidement possible. Si vous les laissez attacher ou refroidir sur le verre, ils peuvent devenir très difficiles à enlever, voire même abîmer le verre de manière définitive.             <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Risque de coupure :</b> lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est <b>aussi coupante qu'un rasoir</b>. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Résidus sur les boutons de commande</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettez la table de cuisson hors tension.</li> <li>2. Épongez.</li> <li>3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée.</li> <li>4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin.</li> <li>5. Remettez la table de cuisson sous tension.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lorsqu'il y a du liquide sur les commandes</b>, celles-ci peuvent être inopérantes ou la table risque de sonner et de s'éteindre toute seule. Essuyez bien le panneau de commande avant de rallumer la table.</li> </ul>

## Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	<b>Pas d'alimentation.</b>	Vérifiez que l'appareil est branché et qu'il est allumé. Il peut y avoir eu une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si le problème persiste une fois toutes les vérifications effectuées, faites appel à un technicien qualifié.
Les touches de commande sont inopérantes.	Les touches sont verrouillées.	Déverrouillez les touches. Voir section 'Utilisation de la table de cuisson' pour plus de détails.
Les touches sont difficiles à utiliser.	Cela peut être dû à la présence d'un mince film d'eau sur les touches, ou au fait que vous appuyez avec le bout des doigts.	Assurez-vous que les touches restent sèches et appuyez toujours avec la pulpe du doigt.
Le verre est rayé.	Des ustensiles de cuisine à bords irréguliers ont été utilisés.  Un tampon abrasif ou un produit de nettoyage non adéquat a été utilisé.	Utilisez des ustensiles à fond plat et lisse Voir section 'Quels ustensiles utiliser'.  Voir section 'Nettoyage et entretien'.
Certains ustensiles font des bruits de crépitement ou de craquement.	Cela peut être dû au mode de construction de l'ustensile (les couches de métaux différents vibrent également de manière différente).	Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement.

## Spécifications techniques

Plaque de cuisson	STV603
Zones de cuisson	2 zones
<b>Tension d'alimentation</b>	220-240V~
Puissance électrique installée	4758-5662W
Dimensions L x l x H(mm)	590X520X52
<b>Dimensions d'encastrement A x B (mm)</b>	560X490

Le poids et les dimensions sont approximatifs. En raison des améliorations constamment apportées à nos produits, les spécifications et les designs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis.

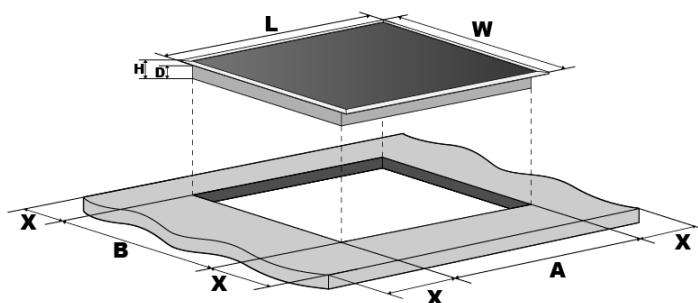
## Installation

### Choix d'un emplacement d'installation

Découpez le plan de travail (référez-vous aux dimensions indiquées sur l'illustration).

Pour l'installation et l'utilisation, un interstice de 50mm minimum doit être aménagé autour du trou.

Le plan de travail doit avoir une épaisseur d'au moins 30 mm. Le plan de travail doit être fabriqué dans un matériau thermorésistant, faute de quoi le rayonnement thermique de la table risque de provoquer des déformations considérables. Voir ci-dessous:



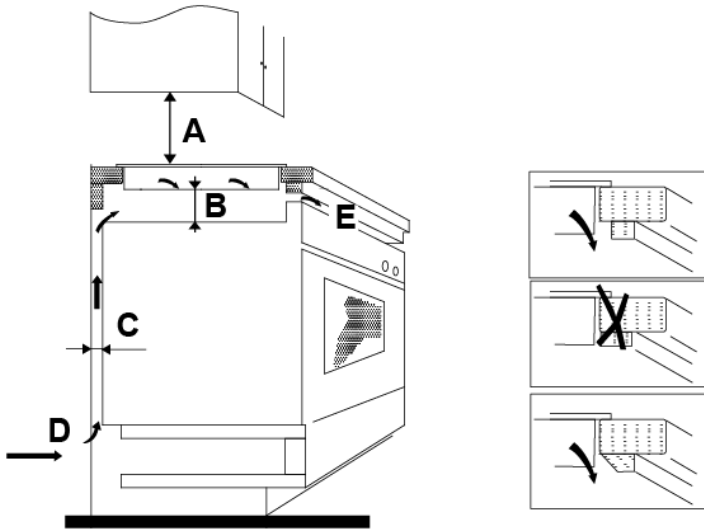
JOINT

L (mm)	W (mm)	H (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	46	560	490	50 mini

Dans tous les cas, veillez à ce que votre table de cuisson soit suffisamment bien aérée et à ce que l'arrivée et la sortie d'air ne soient pas bloquées. Assurez-vous que la table est en bon état. Voir ci-dessous



Remarque: La distance de sécurité entre la table à induction et les placards situés au-dessus est de 760 mm minimum.

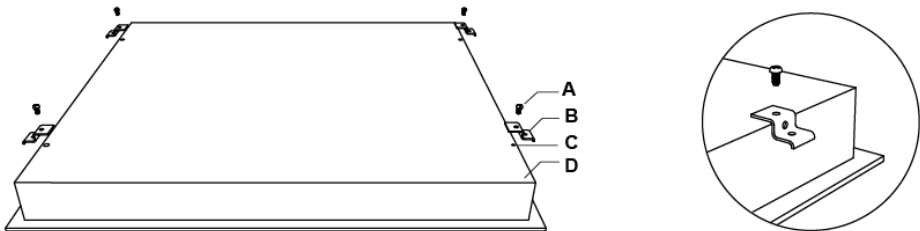


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

## Avant de poser les supports de fixation

Placez l'appareil sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les boutons de commande qui dépassent de la table.

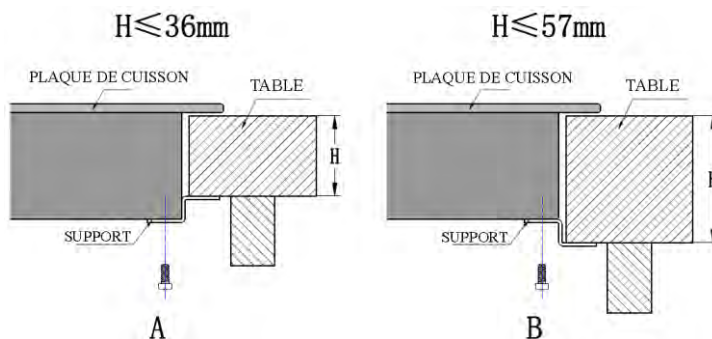
Fixez la table au plan de travail en vissant 4 supports sous celle-ci après l'installation (voir illustration).



A	B	C	D
Vis	Support	Trou de vis	Base



Ajustez la position des supports aux dimensions du plan de travail.

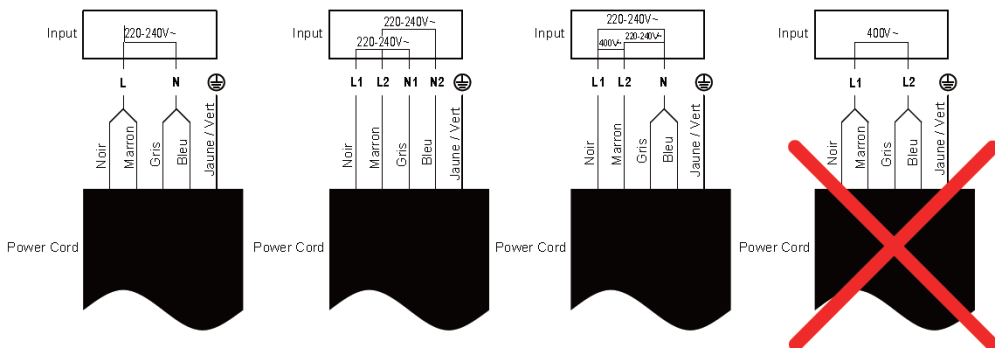


## Attention

1. Cette table de cuisson vitrocéramique doit être installée par un technicien ou un professionnel qualifié. Nos professionnels sont à votre service. N'essayez pas d'effectuer vous-même ce travail.
2. Cette table de cuisson ne doit pas être installée sur un dispositif de refroidissement, sur un lave-vaisselle ou sur un sèche-linge à tambour rotatif.
3. Cette table de cuisson doit être installée de manière à optimiser le rayonnement thermique, et donc le bon fonctionnement de la table.
4. Le mur et la surface chauffée par induction au-dessus du plan de travail doivent pouvoir résister à la chaleur.
5. Pour des raisons de sécurité, l'adhésif et la couche intermédiaire doivent être résistants à la chaleur.
6. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur pour nettoyer votre appareil.

## Branchement de la table de cuisson

La connexion à l'alimentation doit s'effectuer d'une manière conforme aux normes en vigueur, ou avec un disjoncteur différentiel. La procédure de connexion est indiquée ci-dessous.



1. Si le câble est endommagé et a besoin d'être changé, cette manipulation ne peut être effectuée que par un technicien de service après-vente muni des outils adéquats, pour des raisons de sécurité.
2. Si l'appareil est directement relié à l'alimentation secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé, avec un écartement d'au moins 3mm entre les contacts.
3. L'installateur doit s'assurer que les branchements électriques soient corrects et conformes aux réglementations en matière de sécurité.
4. Le câble ne doit pas être plié ou compressé.
5. Le câble doit faire l'objet de contrôles réguliers et ne peut être changé que par un professionnel qualifié.



MISE AU REBUT : ne jetez pas ce produit au milieu des ordures ménagères ne faisant **pas l'objet de tri** sélectif. La collecte de ce genre de déchet nécessite un traitement spécial.

Cet appareil est marqué comme étant en conformité avec la directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En mettant au rebut cet appareil de manière responsable, vous aiderez à prévenir les **conséquences potentiellement négatives pour l'environnement et la santé humaine, résultant d'une élimination incorrecte de ce produit.**

Ce symbole sur l'appareil indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales. Il doit être apporté à un centre de récupération et de recyclage des équipements électriques et électroniques.

Cet appareil nécessite une mise au rebut particulière. Pour plus de détails concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec l'administration locale, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

Pour plus d'informations concernant le traitement, la collecte et le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec la municipalité, le service de ramassage des poubelles de votre commune ou le magasin d'achat.

## Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		STV603	
Type de plaque		Vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		2	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		Zones de cuisson radiante	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires: diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	Ø	Zone 1 : 20 Zone 2 : 16.5 Zone 3 : 23	cm
Pour les zones ou aires de cuisson non circulaires: diamètre de la surface utile par zone ou aire de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	L	--	cm
	W	--	
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC cuisson électrique	Zone 1 : 210 Zone 2 : 216 Zone 3 : 167	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	198	Wh/kg

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

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

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

# SCHNEIDER

Importé par: ADMEA

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