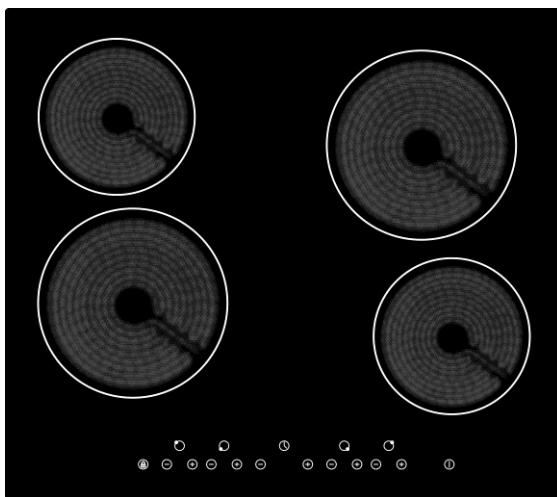


SCHNEIDER

Table de cuisson vitrocéramique
Glaskeramik-Kochfeld
Kookplaat van glaskeramik
Placa de cocción vitrocerámica



CE

STV604

Manuel d'instructions

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

Bedienungsanleitung

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch vor der Verwendung dieses Geräts. Bitte bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

Handleiding

Lees de volgende instructies aandachtig door. Voordat u dit apparaat gebruikt. Bewaar deze instructies voor toekomstig gebruik.

Manual de instrucciones

Lea atentamente las siguientes instrucciones. Antes de usar este dispositivo. Guarde estas instrucciones para futuras consultas.

Consignes de sécurité

Votre sécurité est importante pour nous.

Veuillez 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.

- Veuillez 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 graisseux 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

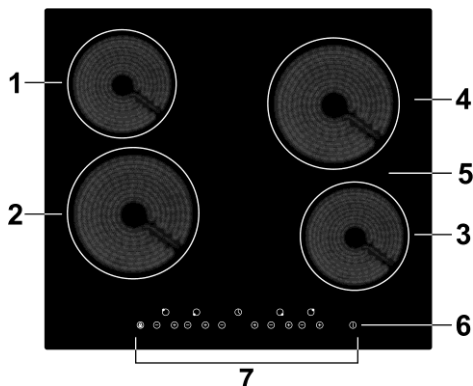
Pour l'achat de votre nouvelle plaque de cuisson vitrocéramique. Nous vous recommandons de prendre le temps de lire ce Mode d'emploi / manuel d'Installation afin de bien comprendre comment l'installer correctement et la faire fonctionner.

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.

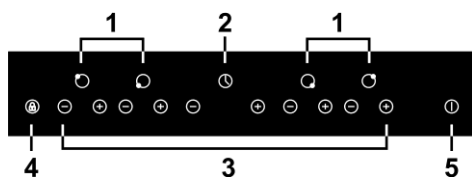
Description du Produit

Vue du dessus



- 1. Plaque max. 1200 W
- 2. Plaque max. 1800 W
- 3. Plaque max. 1200 W
- 4. Plaque max. 1800 W
- 5. Dessus vitrocéramique
- 6. Panneau de commande

Panneau de commande



- 1. Indicateur de zone de chauffage
- 2. Minuterie
- 3. Réglage de puissance / minuterie
- 4. Verrouillage des touches
- 5. Touche marche/arrêt

Informations produit

Cette plaque de cuisson vitrocéramique peut s'adapter à différents types de cuisine grâce à son chauffage par résistance; elle constitue un produit de premier choix pour toute famille moderne.

Principe de fonctionnement

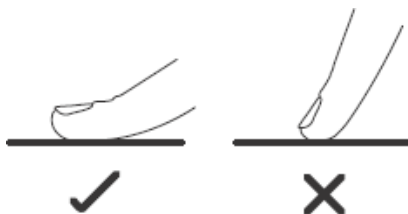
Cette table de cuisson vitrocéramique fonctionne selon le principe du chauffage par résistance ; la puissance de cuisson se règle au moyen des boutons de contrôle de puissance.

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.

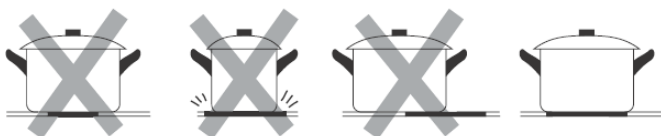


Quels ustensiles utiliser

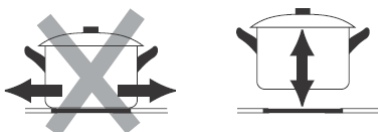
N'utilisez pas d'ustensiles avec des bords dentelés ou un fond bombé.



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

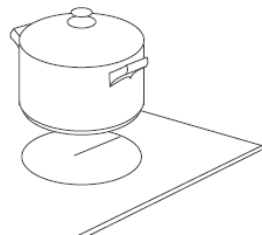
Pour lancer la cuisson

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



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

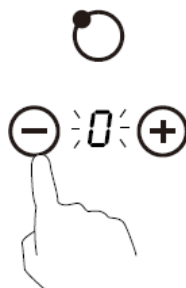
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



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

- Si vous ne choisissez pas un réglage de température en 1 minute, la plaque table de cuisson vitrocéramique sera automatiquement éteinte. Vous devrez recommencer à l'étape 1.

- Vous pouvez modifier la température de chauffe à tout moment pendant la cuisson.

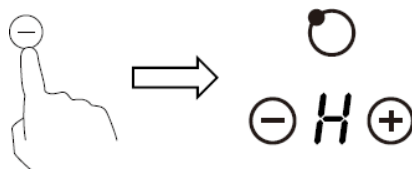


Éteignez la zone de cuisson

1. Appuyez sur le bouton de sélection de la zone de cuisson que vous désirez éteindre.



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



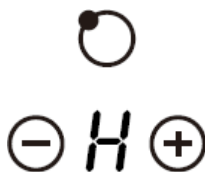
3. Éteignez la plaque de cuisson entière en appuyant sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT.



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 écoénergétique , si vous voulez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.



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
Durée 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.

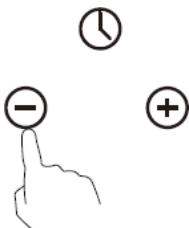
2. Touchez les commandes « - » ou « + » de la minuterie, l'indicateur de Bip se met à clignoter et « 00 » apparaît dans l'écran de la minuterie.



3. Régler l'heure en appuyant sur la commande « - » ou « + » de la minuterie.

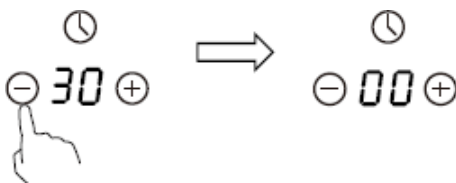
Conseil: Un appui court sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1 minute.

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

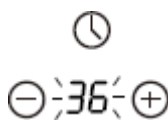


Si le temps de cuisson dépasse 99 minutes, la minuterie revient automatiquement à 0 minute.

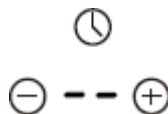
4. Appuyez sur « - » pour annuler le minuteur et « 00 » s'affichera.



5. Lorsque le temps est réglé, 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 plaque de cuisson

Réglage des zones de cuisson pour activer cette fonction :

1. Appuyez sur le bouton de contrôle de la zone de cuisson sur laquelle vous désirez régler le minuteur (par exemple, la zone 2).



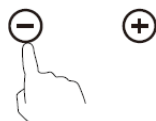
2. Touchez les commandes « - » ou « + » de la minuterie, l'indicateur de Bip se met à clignoter et « 00 » apparaît dans l'écran de la minuterie.



3. Régler l'heure en appuyant sur la commande « - » ou « + » de la minuterie.



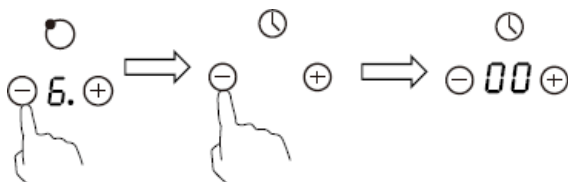
Conseil: Un appui court sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée d'1 minute.



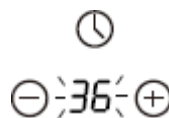
Un appui long sur « - » ou « + » permet respectivement de diminuer ou d'augmenter la durée de 10 minutes.

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



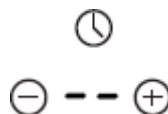
REMARQUE: Le point rouge à côté de l'indicateur du niveau de puissance s'allumera indiquant que la zone est sélectionnée



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

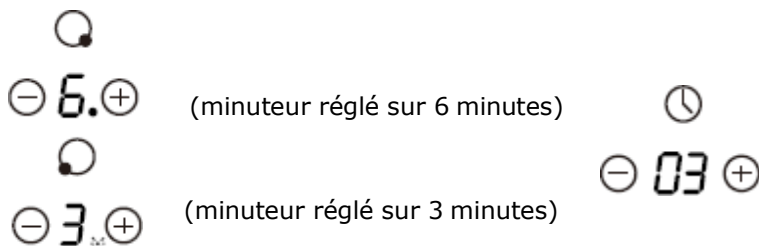
1. Si vous utilisez cette fonction pour plus d'une zone de cuisson, l'indicateur du minuteur affichera le temps le plus court.

(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").

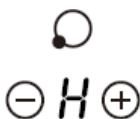
REMARQUE: Le point rouge clignotant à côté de l'indicateur du niveau de

puissance signifie que l'indicateur du minuteur affiche la durée de la zone de cuisson.

Si vous voulez vérifier le réglage de l'autre zone de cuisson, appuyez sur les boutons de contrôle "-" ou "+" de la zone de cuisson. Le minuteur indiquera la durée réglée.



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



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 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	• Chauffer doucement de petites quantités de nourriture • Fondre le chocolat, le beurre et de manière générale tous les aliments qui attachent rapidement • Faire mijoter • Chauffer lentement
3 - 4	• Réchauffer • Faire mijoter rapidement • Cuire du riz
5 - 6	• Crêpes
7 - 8	• Faire revenir • Cuire des pâtes
9	• Faire sauter • Faire griller • Porter la soupe à ébullition • Porter de l'eau à ébullition

Nettoyage et entretien

Quoi?	Comment?	Important!
Souillure quotidienne du verre (empreintes digitales, marques, taches laissées par des aliments non sucrés)	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Appliquez un produit pour table de cuisson pendant que le verre est encore chaud (mais pas brûlant !). 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou avec du Sopalin. 4. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsque la table est éteinte, le témoin 'surface chaude' disparaît mais la plaque peut être encore brûlante ! Soyez très vigilant. • Les produits de nettoyage 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. • Ne laissez jamais de résidu de produit de nettoyage sur la table: cela tacherait le verre.
Débordements, taches de nourriture fondue ou de sucre durci sur le verre.	Ces taches doivent être enlevées immédiatement au moyen d'une spatule à poêle, d'un couteau à palette ou d'un grattoir à lame de rasoir destiné aux tables de cuisson en vitrocéramique; attention aux surfaces brûlantes: 1. Éteignez la table de cuisson (en mettant la prise hors tension). 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. 3. Nettoyez la tache ou les résidus avec un chiffon ou du Sopalin. 4. Suivez les étapes 2 à 4 de la section 'Souillure quotidienne du verre' ci-dessus.	• Les taches ou résidus d'aliments 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. • Risque de coupure : lorsque le protège-lame est rétracté, la lame est aussi coupante qu'un rasoir. Manipulez-la avec la plus extrême prudence et rangez-la toujours hors de portée des enfants.

Résidus sur les boutons de commande	1. Mettez la table de cuisson hors tension. 2. Épongez. 3. Essuyez le panneau de commande avec une éponge (ou un chiffon) propre et mouillée. 4. Séchez complètement le panneau avec du Sopalin. 5. Remettez la table de cuisson sous tension.	• Lorsqu'il y a du liquide sur les commandes, 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.
-------------------------------------	--	---

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Pas d'alimentation.	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.

N'essayez pas de démonter l'appareil vous-même, vous risqueriez d'abîmer la table et de vous mettre en danger.

Spécifications techniques

Plaque de cuisson	STV604
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V ~
Puissance électrique installée	5490-6533 W
Dimensions L x l x H(mm)	590 X 520 X 52
Dimensions d'encastrement A x B (mm)	560 X 490

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.

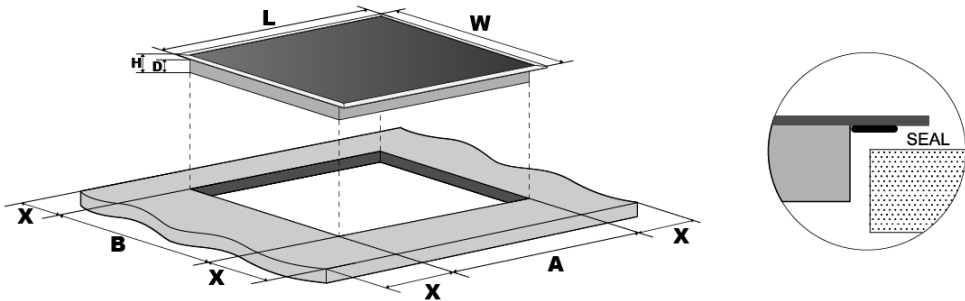
Installation

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 5 cm. 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:



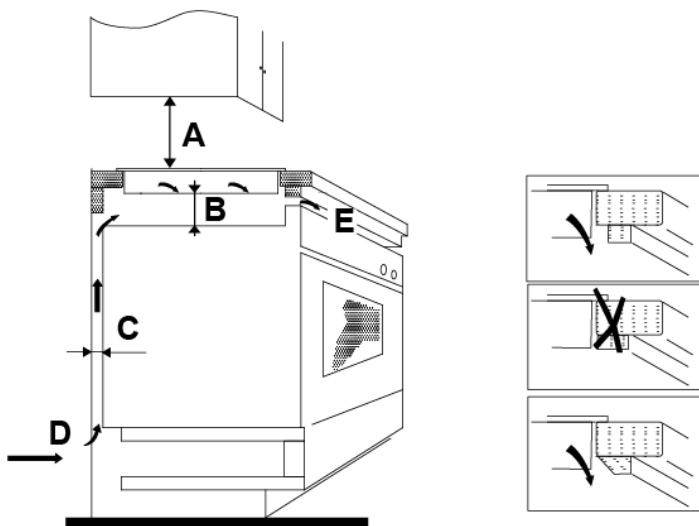
JOINT

L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	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.

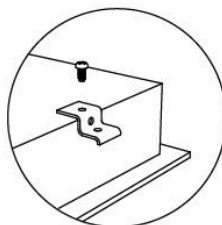
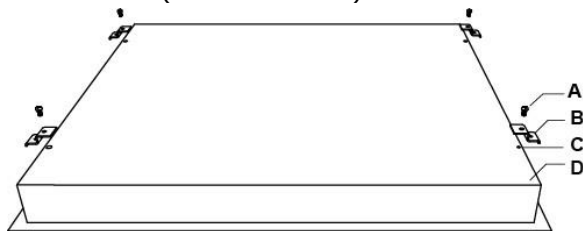


A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Arrivée d'air	Sortie d'air 5mm

Avant de poser les supports de fixation

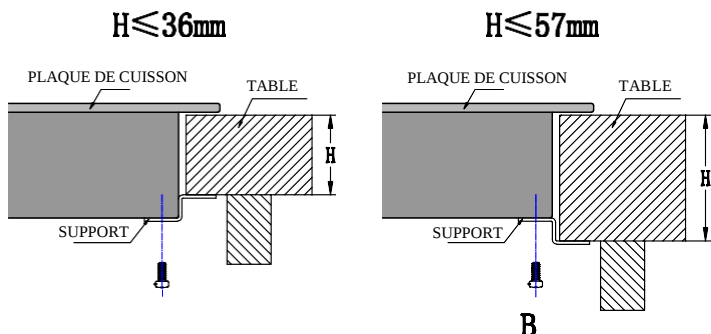
Placez l'appareil sur une surface lisse et stable (utilisez l'emballage). N'appuyez pas sur les boutons de commande qui dépassent de la table.

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.

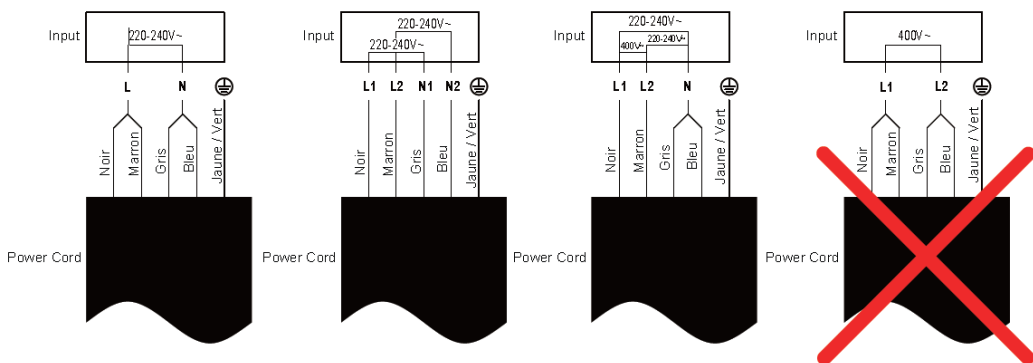


Attention

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 table de cuisson vitrocéramique 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 Bipolaire 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.

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 ou de présence d'insectes ;
- (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 fabricant.

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



Pour en savoir plus :
www.quefairedemesdechets.fr

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		STV604	
Type de plaque		Vitrocéramique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		4	
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 : 16,5 Zone 2 : 20 Zone 3 : 16,5 Zone 4 : 20	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 W	-- --	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson, calculée par kg	EC _{cuisson électrique}	Zone 1 : 187.1 Zone 2 : 200.6 Zone 3 : 187.1 Zone 4 : 200.6	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC _{plaque électrique}	193.9	Wh/kg

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

Sicherheitshinweise

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld verwenden.

Installation

Risiko eines elektrischen Schlages

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten oder Wartungsarbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein gutes Verkabelungssystem mit Erdung ist unerlässlich und obligatorisch.
- Änderungen am Hausverkabelungssystem dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag oder zum Tod führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Seien Sie vorsichtig - die Kanten des Panels sind scharf.
- Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät installieren oder verwenden.

- Auf dieses Gerät darf zu keinem Zeitpunkt brennbares Material oder Produkt gelegt werden.
- Bitte teilen Sie diese Informationen der für die Installation des Geräts verantwortlichen Person mit, da dies Ihre Installationskosten senken kann.
- Um Gefahren zu vermeiden, muss dieses Gerät gemäß diesen Installationsanweisungen installiert werden.
- Dieses Gerät darf nur von einer qualifizierten Person ordnungsgemäß installiert und geerdet werden.
- Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Leistungsschalter enthält, der eine vollständige Unterbrechung der Stromversorgung ermöglicht.
- Eine unsachgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen von Gewährleistungs- oder Haftungsansprüchen führen.

Verwendung und Wartung

Risiko eines elektrischen Schlages

- Kochen Sie nicht auf einem zerbrochenen oder rissigen Backblech. Sollte die Kochfläche brechen oder splintern, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose (Wandschalter)

und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.

- Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlägen oder zum Tod führen.

Gesundheitsrisiken

- Dieses Gerät entspricht den elektromagnetischen Sicherheitsstandards.

Gefahr: Heiße Oberfläche

- Während des Gebrauchs werden zugängliche Teile dieses Geräts heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen.
- Lassen Sie Ihren Körper, Ihre Kleidung oder andere Gegenstände als das entsprechende Kochgerät nicht mit dem Induktionsglas in Kontakt, bis die Oberfläche abgekühlt ist.
- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf das Kochfeld gestellt werden, da sie heiß werden können
- Halten Sie Kinder fern.
- Topfgriffe fühlen sich möglicherweise heiß an. Stellen Sie sicher, dass die Griffe der Töpfe nicht über andere Kochplatten hinausragen. Bewahren Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu Verbrennungen und Verbrühungen führen.

Reduzieren Sie die Risiken

- Die Rasierklinge eines Kochfeldschabers liegt frei, wenn die Sicherheitsabdeckung

zurückgezogen wird. Vorsichtig anwenden und immer außerhalb der Reichweite von Kindern und an einem sicheren Ort aufbewahren.

- Wenn Sie nicht vorsichtig vorgehen, kann dies zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während Sie es verwenden. Überlauf verursacht Rauch und fettige Rückstände können sich entzünden.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals als Arbeitsfläche oder Aufbewahrungsort.
- Lassen Sie niemals Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Heizen oder Heizen des Raums.
- Schalten Sie nach dem Gebrauch die Kochzonen und das Kochfeld immer wie in diesem Handbuch beschrieben aus (dh mit den Steuertasten).
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder darauf sitzen, stehen oder klettern.
- Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie Kinder nicht allein oder unbeaufsichtigt in dem Bereich, in dem das Gerät verwendet wird.

- Kinder oder Menschen mit einer Behinderung, die ihre Fähigkeit zur Verwendung des Geräts einschränkt, müssen von einer verantwortlichen und kompetenten Person begleitet werden, die sie in die Verwendung des Geräts einweist. Der Ausbilder muss sicher sein, dass er das Gerät verwenden kann, ohne sich selbst oder seine Umgebung zu gefährden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird im Handbuch ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Reparaturen sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keinen Dampfreiniger.
- Platzieren oder bewegen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihrem Kochfeld.
- Treten Sie nicht auf Ihr Kochfeld.
- Verwenden Sie keine Pfannen mit gezackten Kanten und ziehen Sie keine Pfannen über die Induktionsglasoberfläche, da dies das Glas zerkratzen kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Kochfelds keine Scheuermittel oder andere Produkte oder Scheuerschwämme, da diese das Induktionsglas zerkratzen können.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Servicemitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushaltsanwendungen vorgesehen.

- **VORSICHT:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß.

Berühren Sie nicht die Heizelemente.

Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie werden jederzeit beaufsichtigt.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder unerfahrenem und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in der sicheren Verwendung des Geräts geschult sind und die damit verbundenen Risiken verstehen .
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Wartung und Reinigung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- **VORSICHT:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme dann z. B. mit einem Deckel oder einer Decke ab.

- VORSICHT: Brandgefahr: Gegenstände nicht auf den Kochflächen lagern.
- VORSICHT: Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden. Dies gilt für Glaskeramik-Kochflächen oder ähnliches Material, das unter Spannung stehende Teile schützt
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

VORSICHT: Das Kochen muss überwacht werden. Der kurzfristige Garvorgang muss ständig überwacht werden.

VORSICHT: Dieser Tisch muss stabil installiert werden, damit das Gerät nicht umkippt.

Konsultieren Sie die Installationsanweisungen.

VORSICHT: Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Kochgeräts entworfenen oder vom Gerätehersteller in der entsprechenden Gebrauchsanweisung angegebenen Brandschutzvorrichtungen oder die Brandschutzvorrichtungen für die im Gerät integrierten Kochplatten. Die Verwendung ungeeigneter Brandschutzmaßnahmen kann zu Unfällen führen.

Dieses Gerät muss zur Sicherheit der Benutzer unbedingt an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Herzliche Glückwünsche

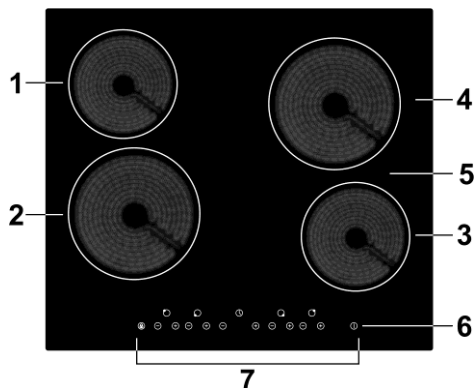
Für den Kauf Ihres neuen Keramikkochfeldes. Wir empfehlen, dass Sie sich die Zeit nehmen, dieses Benutzerhandbuch / Installationshandbuch zu lesen, um zu verstehen, wie es ordnungsgemäß installiert und betrieben wird.

Lesen Sie zur Installation den Installationsabschnitt.

Lesen Sie alle Sicherheitshinweise vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese Bedienungsanleitung / Installationsanleitung zum späteren Nachschlagen auf.

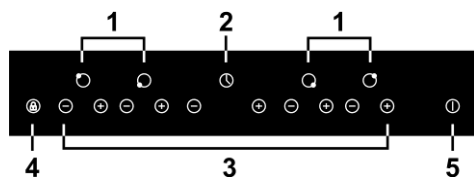
Produktbeschreibung

Draufsicht



- 1. Max Haushalt 1200 W.
- 2. Max Haushalt 1800 W.
- 3. Max Haushalt 1200 W.
- 4. Max Haushalt 1800 W.
- 5. Glaskeramikplatte
- 6. Schalttafel

Schalttafel



- 1. Heizonenanzeige
- 2. Timer
- 3. Power / Timer-Einstellung
- 4. Tastensperre
- 5. Ein / Aus-Taste

Produktinformation

Dieses vitrokeramische Kochfeld kann dank seiner Widerstandsheizung an verschiedene Arten des Kochens angepasst werden. Es ist ein Produkt erster Wahl für jede moderne Familie.

Arbeitsprinzip

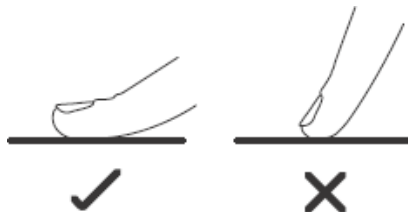
Dieses vitrokeramische Kochfeld arbeitet nach dem Prinzip der Widerstandsheizung. Die Kochleistung wird mit den Leistungsreglern eingestellt.

Bevor Sie Ihr Kochfeld zum ersten Mal verwenden

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung und beachten Sie dabei insbesondere den Abschnitt „Warnungen“.
- Entfernen Sie alle auf dem Keramikglaskochfeld verbleibenden Schutzfolien.

Touch-Steuerelemente

- Die Tasten sind taktil, sodass Sie keinen Druck ausüben müssen.
- Berühren Knöpfe mit den Fingerspitzen, nicht mit den Spitzen.
- Sie Bei jedem Tastendruck ertönt ein Piepton.
- Die Knöpfe sollten immer sauber und trocken gehalten werden. Kein Gegenstand (zB Lappen, Utensil) sollte sie bedecken. Schon ein Wasserfilm reicht aus, um die Bedienung der Tasten zu erschweren.

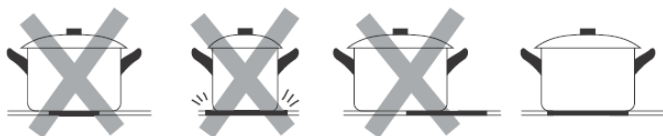


Welche Utensilien zu verwenden

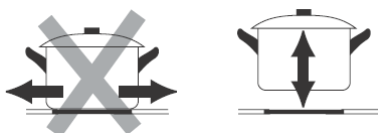
Verwenden Sie keine Utensilien mit gezackten Kanten oder gewölbtem Boden.



Der Boden der Pfanne sollte glatt sein, flach auf dem Glas liegen und die gleiche Größe wie die Platte haben. Stellen Sie das Utensil immer gut in die Mitte der Platte.



Entfernen Sie Utensilien immer von den Tellern, indem Sie sie anheben, niemals indem Sie sie darüber schieben, da sie sonst das Glas zerkratzen



könnten.

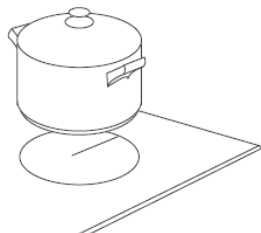
Mit dem Kochfeld

Um zu kochen

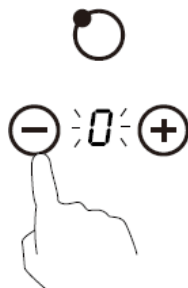
- Drücken Sie den EIN / AUS-Regler.
- 1. Nach dem Einstecken piept der Summer einmal. Alle Bildschirme zeigen "-" oder "- -" an, was anzeigt, dass das Kochfeld aus Keramikglas in den Standby-Modus gewechselt ist.



2. Stellen Sie einen geeigneten Topf auf die Kochzone, die Sie verwenden möchten.
 - Stellen Sie sicher, dass der Boden des Topfes und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.

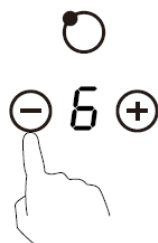


3. Wählen Sie eine Temperatureinstellung durch Drücken der Taste "-" oder "+".
 - Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Temperatureinstellung wählen, ist das Keramikglaskochfeld automatisch ausgeschaltet. Sie müssen von Schritt 1 von vorne beginnen.
 - Sie können die Heiztemperatur jederzeit während des Garvorgangs ändern.

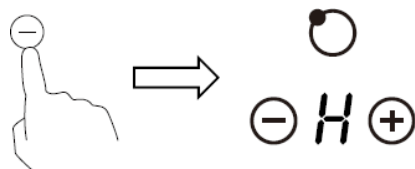


Kochzone ausschalten

1. Drücken Sie die Auswahlstaste für die Kochzone, die Sie ausschalten möchten.



2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie durch die Einstellungen auf "0" scrollen. Stellen Sie sicher, dass auf dem Display "0" und dann "H" angezeigt wird.



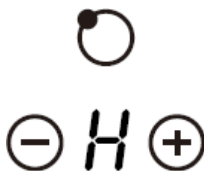
3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld aus, indem Sie den EIN / AUS-Schalter drücken.



4. Vorsicht vor heißen Oberflächen

H. zeigt an, welche Kochzone sich heiß anfühlt. Es verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt wird. Es kann auch sein

Verwenden Sie als Energiesparfunktion die Heizplatte, die noch heiß ist, wenn Sie andere Töpfe heizen möchten.



Knopfverschluss

- Sie haben die Möglichkeit, die Tasten zu sperren, um das Risiko eines unerwarteten Starts zu vermeiden (z. B. Kind, das versehentlich eine der Platten einschaltet).
- Wenn die Sperre aktiviert ist, sind alle Tasten außer der Ein / Aus-Taste nicht funktionsfähig.

Zum Sperren der Tasten

Drücken Sie die Sperrtaste. Der Timer zeigt "Lo" an.

Zum Entsperren der Tasten

1. Zünde den Tisch an.
2. Halten Sie die Sperrtaste einige Sekunden lang gedrückt.
3. Sie kann jetzt die Tabelle verwenden.



Wenn die Tabelle gesperrt ist, sind alle Steuerelemente außer der Ein / Aus-Taste deaktiviert. Sie können den Tisch also im Notfall jederzeit ausschalten, müssen ihn jedoch vor jeder anderen Verwendung entsperren.

Überhitzungsschutz

Dieses Kochfeld ist mit einem Sensor ausgestattet, der die Innentemperatur regelt. Wird eine zu hohe Temperatur festgestellt, stoppt das Kochfeld automatisch.

Restwärmeanzeige

Wenn eine Platte längere Zeit verwendet wurde, verbleibt eine gewisse Restwärme. Der Buchstabe "H" auf dem Bildschirm zeigt an, dass Sie die betreffende Platte nicht berühren dürfen.

Automatische Abschaltung

Eine weitere Sicherheitsfunktion dieser Tabelle ist die automatische Abschaltfunktion. Diese Funktion wird immer dann aktiviert, wenn Sie vergessen, eine der Kochplatten auszuschalten. Die Standard-Abschaltzeiten sind in der folgenden Tabelle aufgeführt:

Leistungspegel	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Betriebsharnstoff durch Standard (Stunden)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer

Der Timer kann auf zwei verschiedene Arten verwendet werden:

- Sie kann es als einen winzigen Piepton verwenden. In diesem Fall schaltet der Timer die Platten nach Ablauf der Zeit nicht aus.
- Sie kann es so programmieren, dass eine der Kochplatten nach Ablauf der Zeit ausgeschaltet wird.
- Der Timer kann auf maximal 99 Minuten eingestellt werden.

Verwenden Sie den Timer als Minuten-Piepton

Wenn keine Kochplatte ausgewählt ist

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

Hinweis: Sie können den Erinnerungs-Timer auch dann verwenden, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

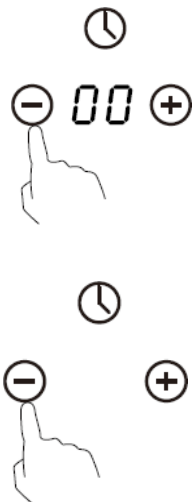
2. Berühren Sie die Timer-Steuerelemente „-“ oder „+“.

Die Signaltonanzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint „00“.

3. Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Taste “-” oder “+” am Timer ein.

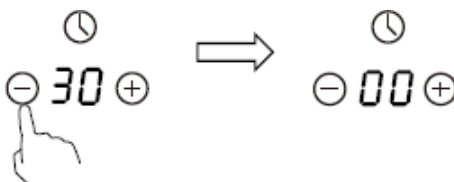
Tipp: Durch kurzes Drücken von „-“ oder „+“ wird die Dauer um 1 Minute verringert bzw. erhöht.

Ein langes Drücken auf “-” oder “+” verringert oder erhöht die Dauer um 10 Minuten.

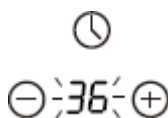


Wenn die Garzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Drücken Sie "-", um den Timer abubrechen, und "00" wird angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Countdown. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



6. 30 Sekunden lang ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige zeigt "- -" an, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Verwenden des Timers zum Ausschalten eines Kochfelds

Einstellen der Kochzonen zum Aktivieren dieser Funktion:

1. Drücken Sie die Zonensteuertaste Kochzone, in der Sie den Timer einstellen möchten (z

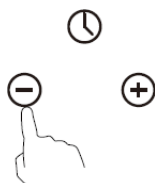
Beispiel Zone 2).

2. Berühren Sie die Timer-Steuerelemente „-“ oder „+“.

Die Signaltonanzeige blinkt und in der Timer-Anzeige erscheint „00“.

3. Stellen Sie die Uhrzeit durch Drücken der Taste "-" oder "+" am Timer ein.

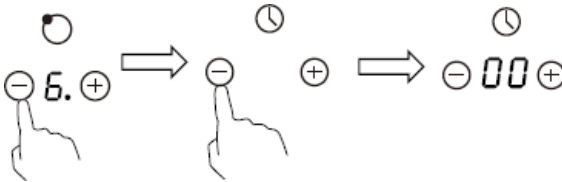
Tipp: Durch kurzes Drücken von „-“ oder „+“ wird die Dauer um 1 Minute verringert bzw. erhöht.



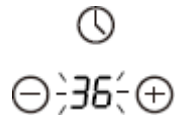
Ein langes Drücken auf "-" oder "+" verringert oder erhöht die Dauer um 10 Minuten.

Wenn die Garzeit 99 Minuten überschreitet, kehrt der Timer automatisch auf 0 Minuten zurück.

4. Drücken Sie "-", um den Timer abubrechen, und "00" wird angezeigt.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Countdown. Die verbleibende Zeit wird angezeigt und die Timer-Anzeige blinkt 5 Sekunden lang.



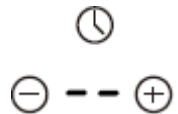
HINWEIS: Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass die Zone ausgewählt ist



6. Nach Ablauf der Timer-Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.



Jede andere Kochzone funktioniert weiter, wenn sie zuvor eingeschaltet wurde.



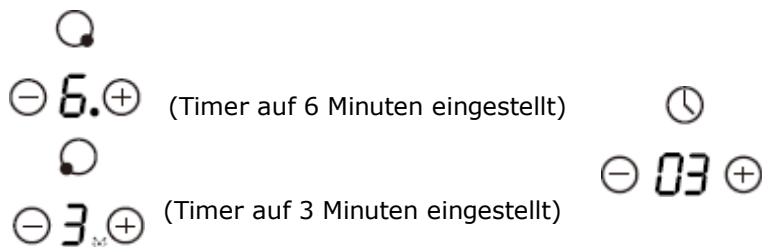
Stellen Sie den Timer so ein, dass mehr als eine Kochzone ausgeschaltet wird

1. Wenn Sie diese Funktion für mehr als eine Kochzone verwenden, zeigt die Timer-Anzeige die kürzeste Zeit an.
(Wenn beispielsweise der Timer für Zone 2 auf 3 Minuten und für Zone 3 auf 6 Minuten eingestellt ist, zeigt die Timer-Anzeige "3" an.)

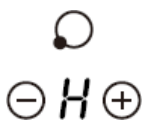
HINWEIS: Der blinkende rote Punkt neben der Füllstandsanzeige

Leistung bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Dauer der Garzone anzeigt.

Wenn Sie die Einstellung der anderen Kochzone überprüfen möchten, drücken Sie die Steuertasten "-" oder "+" der Kochzone. Der Timer zeigt die eingestellte Zeit an.



2. Nach Ablauf der Timer-Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus und zeigt „H“ an.



HINWEIS: Wenn Sie die eingestellte Zeit des Timers nach dem Start ändern möchten, müssen Sie den Vorgang ab Schritt 1 wiederholen.

Kochanleitung



Seien Sie vorsichtig bei der Zubereitung von frittierten Speisen: Öl und Fett erwärmen sich sehr schnell, insbesondere wenn Sie die PowerBoost-Funktion verwenden. Bei sehr hohen Temperaturen können sich Öl und Fett spontan entzünden. Dies birgt eine hohe Brandgefahr.

Kochtipps

- Wenn das Essen zum Kochen kommt, senken Sie die Temperatur.
- Das Kochen mit einem Deckel speichert die Wärme und reduziert somit die Garzeit und spart Energie.
- Minimieren Sie die Mengen an Fett und Flüssigkeit, um die Garzeiten zu verkürzen.
- Beginnen Sie mit dem Kochen bei hoher Temperatur und senken Sie sie ab, sobald sich das Essen gleichmäßig erhitzt hat.

Köcheln lassen, Reis kochen

- Beim Sieden wird unter dem Siedepunkt von etwa 85 ° C gekocht, wenn die Blasen nur gelegentlich an die Oberfläche der Kochflüssigkeit steigen. Diese Methode sorgt für köstliche Suppen und sehr zarte Eintöpfe, da sich die Aromen entwickeln können, ohne dass das Essen verkocht wird. Saucen auf Eierbasis und mit Mehl eingedickte Saucen sollten auch unter dem Siedepunkt kochen.
- Einige Aufgaben, wie das Kochen von Reis durch Absorption, erfordern möglicherweise eine höhere Temperatur als die niedrigere, um ein gleichmäßiges Kochen innerhalb der empfohlenen Garzeit zu gewährleisten.

Ein Steak anbraten

Für saftige und leckere Steaks:

1. Lassen Sie das Fleisch vor dem Kochen etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur.
2. Eine Pfanne mit starkem Boden erhitzen.
3. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Geben Sie ein paar Tropfen Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch vorsichtig darauf.
4. Das Steak während des Kochens nur einmal wenden. Die genaue Garzeit hängt von der Dicke der Steaks und dem gewünschten Gargrad ab. Die Zeit kann daher zwischen 2 und 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie das Steak zusammen, um zu sehen, ob es fertig ist. dann ist es fest, je mehr es gekocht wird.
5. Legen Sie das Steak auf eine heiße Platte und lassen Sie es einige Minuten ruhen, damit es beim Servieren zart ist.

Schlag

1. Wählen Sie eine große Pfanne oder einen flachen Wok, der mit Keramikfeldern kompatibel ist.
2. Bereiten Sie alle Zutaten und Utensilien vor, die Sie benötigen. Diese Kochmethode ist schnell. Wenn Sie auf diese Weise große Mengen an Lebensmitteln kochen möchten, verwenden Sie kleine Mengen.
3. Die Pfanne kurz vorheizen und zwei Esslöffel Öl hinzufügen.
4. Kochen Sie das Fleisch zuerst, legen Sie es dann beiseite und halten Sie es warm.
5. Das Gemüse anbraten. Wenn sie heiß und noch knusprig sind, senken Sie die Temperatur des Tellers, geben Sie das Fleisch zurück und fügen Sie Ihre Sauce hinzu.
6. Rühren Sie die Zutaten vorsichtig um, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
7. Sofort servieren.

Temperatureinstellung

Die folgenden Einstellungen dienen nur als Referenz. Die genaue Einstellung hängt von mehreren Faktoren ab: Art des Utensils, Menge der zu kochenden Lebensmittel.

Experimentieren Sie mit der Tabelle, um festzustellen, welche Einstellung für Sie am besten geeignet ist.

Rahmen Temperatur	Passend für
1 - 2	• Kleine Mengen von Lebensmitteln vorsichtig erhitzen • Schokolade, Butter und im Allgemeinen alle Lebensmittel schmelzen, die schnell kleben • Kochen • Langsam erhitzen
3 - 4	• Sich warm laufen • Schnell köcheln lassen • Reis kochen
5 - 6	• Pfannkuchen
7 - 8	• Lass zurückkommen • Nudeln kochen
9	• Schlag • Grill • Die Suppe zum Kochen bringen • Wasser zum Kochen bringen

Reinigung und Instandhaltung

Was?	Wie? 'Oder was?	Wichtig!
Tägliche Verschmutzung des Glases (Fingerabdrücke, Flecken, Flecken von ungesüßten Lebensmitteln)	1. Kochfeld ausschalten. 2. Tragen Sie ein Kochfeldprodukt auf, solange das Glas noch heiß ist (aber nicht heiß!). 3. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abspülen und trocknen. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, verschwindet die Anzeige „Heiße Oberfläche“, aber das Kochfeld ist möglicherweise noch heiß! Sei sehr wachsam. • Starke / abrasive Reiniger und Scheuerschwämme (insbesondere einige Nylonkissen) können Kratzer auf dem Glas hinterlassen. Beziehen Sie sich immer auf das Etikett, um herauszufinden, ob das Produkt / Scheuerschwamm geeignet ist oder nicht. • Lassen Sie niemals Reinigungsmittelreste auf dem
Verschüttetes, geschmolzenes Essen oder gehärteter Zucker auf dem Glas.	Diese Flecken sollten sofort mit einem Pfannenspatel, einem Spachtel oder einem Rasierklingenschaber entfernt werden, der für keramische Glaskochfelder vorgesehen ist. Vorsicht vor heißen Oberflächen: 1. Schalten Sie das Kochfeld aus (durch Ausschalten des Steckers). 2. Halten Sie die Klinge oder das Utensil in einem Winkel von 30 ° und drücken Sie den Fleck oder die Rückstände in Richtung eines kalten Teils des Kochfelds. 3. Reinigen Sie den Fleck oder die Rückstände mit einem Tuch oder Papiertuch. 4. Befolgen Sie die Schritte 2 bis 4 des obigen Abschnitts	• Flecken oder Rückstände von geschmolzenen oder süßen Lebensmitteln sollten so schnell wie möglich entfernt werden. Wenn Sie sie am Glas befestigen oder abkühlen lassen, können sie sehr schwer zu entfernen sein und das Glas sogar dauerhaft beschädigen. • Schnittgefahr: Wenn der Klingenschutz eingefahren ist, ist die Klinge rasiermesserscharf. Gehen Sie äußerst vorsichtig damit um und bewahren Sie es immer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Rückstände auf Steuertasten	1. Kochfeld ausschalten. 2. Schwamm. 3. Wischen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, feuchten Schwamm (oder Tuch) ab. 4. Trocknen Sie die Platte vollständig mit einem Papiertuch. 5. Schalten Sie das Kochfeld wieder ein.	• Wenn sich Flüssigkeit auf den Bedienelementen befindet, sind diese möglicherweise nicht funktionsfähig oder das Kochfeld klingelt und geht von selbst aus. Wischen Sie das Bedienfeld gut ab, bevor Sie den Tisch wieder einschalten.
-----------------------------	---	---

Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Keine Energie.	Stellen Sie sicher, dass das Gerät angeschlossen und eingeschaltet ist. Möglicherweise ist in Ihrem Haus oder in Ihrer Nachbarschaft ein Stromausfall aufgetreten. Wenn das Problem nach Abschluss aller Überprüfungen weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen
Die Steuertasten sind nicht funktionsfähig.	Die Schlüssel sind gesperrt.	Entriegeln Sie die Schlüssel. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt 'Verwenden des Kochfelds'.
Die Tasten sind schwer zu bedienen.	Dies kann daran liegen, dass sich auf den Tasten ein dünner Wasserfilm befindet oder dass Sie mit den Fingerspitzen	Stellen Sie sicher, dass die Tasten trocken bleiben und drücken Sie immer mit der Fingerkuppe.
Das Glas ist zerkratzt.	Es wurden Küchenutensilien mit unregelmäßigen Kanten verwendet. Ein ungeeignetes Schleifkissen oder Reinigungsmittel wurde	Verwenden Sie Utensilien mit flachem, glattem Boden. Siehe Abschnitt „Welche Utensilien sind zu verwenden?“. Siehe Abschnitt 'Reinigung und Wartung'.
Einige Utensilien machen Knistern oder Knacken.	Dies kann an der Art und Weise liegen, wie das Utensil konstruiert wurde (die Schichten verschiedener Metalle vibrieren auch auf	Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion hin.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu zerlegen. Sie können den Tisch beschädigen und sich selbst in Gefahr bringen.

Technische Spezifikationen

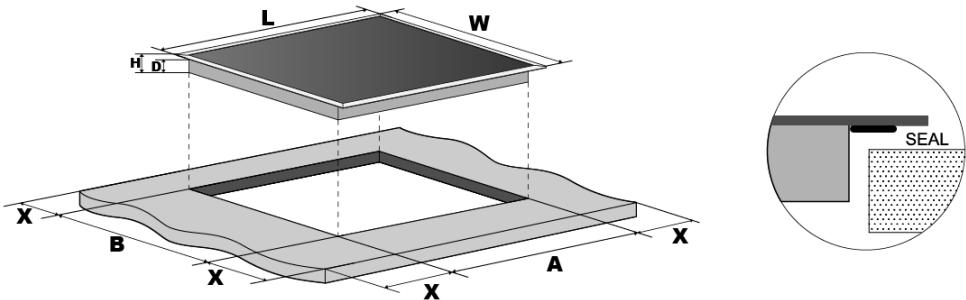
Kochplatte	STV604
Kochzonen	4 Zonen
Versorgungsspannung	220-240 V ~
Installierte elektrische Energie	5490-6533 W.
Abmessungen L x B x H (mm)	590 x 520 x 52
Einbaumaße A x B (mm)	560 x 490

Gewicht und Abmessungen sind ungefähr. Aufgrund ständiger Verbesserungen unserer Produkte können sich Spezifikationen und Designs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Installation

Auswählen eines Installationsorts

Schneiden Sie die Arbeitsplatte aus (siehe die in der Abbildung gezeigten Abmessungen).
 Für die Installation und Verwendung muss ein Mindestabstand von 50 mm um das Loch vorgesehen werden.
 Die Arbeitsplatte muss mindestens 5 cm dick sein. Die Arbeitsplatte muss aus einem hitzebeständigen Material bestehen, da sonst die Wärmestrahlung vom Tisch zu erheblichen Verformungen führen kann.
 Siehe unten:



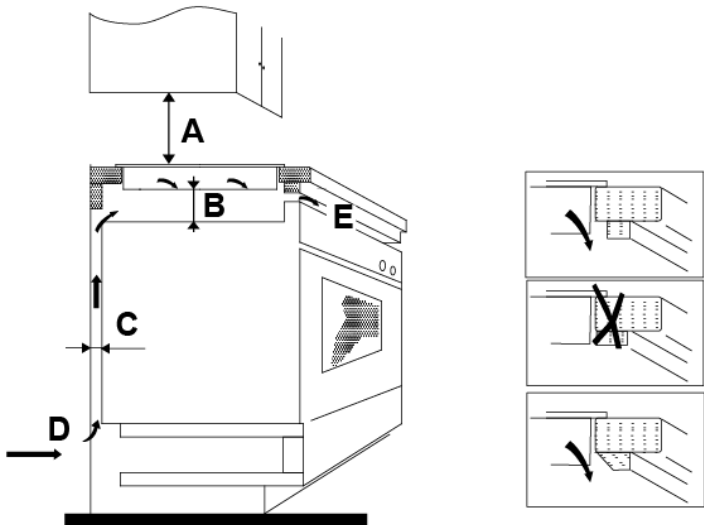
DICHTUNG

L (mm)	B (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Stellen Sie in jedem Fall sicher, dass Ihr Kochfeld ausreichend gut belüftet ist und dass der Lufteinlass und -auslass nicht blockiert sind. Stellen Sie sicher, dass der Tisch in gutem Zustand ist. Siehe unten



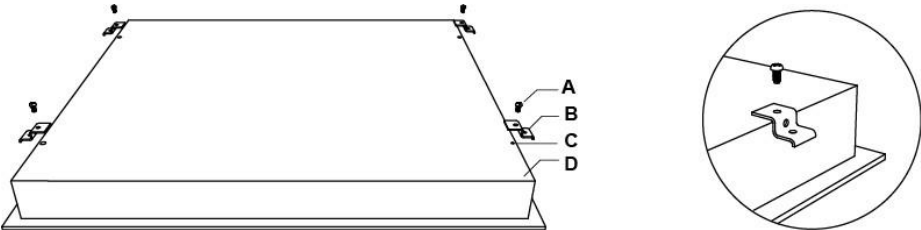
Hinweis: Der Sicherheitsabstand zwischen dem Induktionskochfeld und den darüber liegenden Schränken beträgt mindestens 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D.	E.
760	50 mini	20 mini	Lufteinlass	5mm Luftauslass

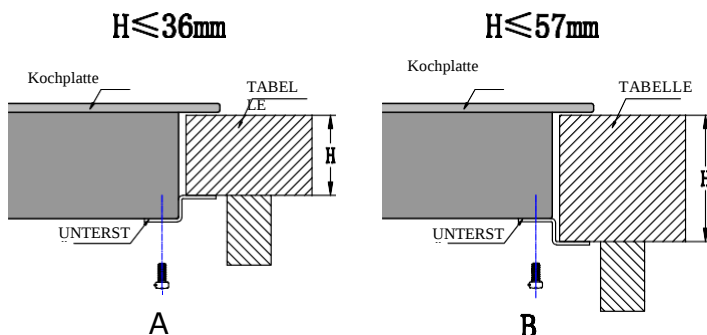
Vor dem Einbau der Montagehalterungen

Stellen Sie das Gerät auf eine glatte und stabile Oberfläche (verwenden Sie die Verpackung). Drücken Sie keine Steuertasten, die aus dem Tisch herausragen. Befestigen Sie den Tisch an der Arbeitsplatte, indem Sie nach der Installation 4 Halterungen darunter anschrauben (siehe Abbildung).



BEIM	B.	VS	D.
Schra	Unterstütz	Schraubenlo	Basieren

Einstellen die Position der Stützen zu den Abmessungen der Arbeitsplatte.

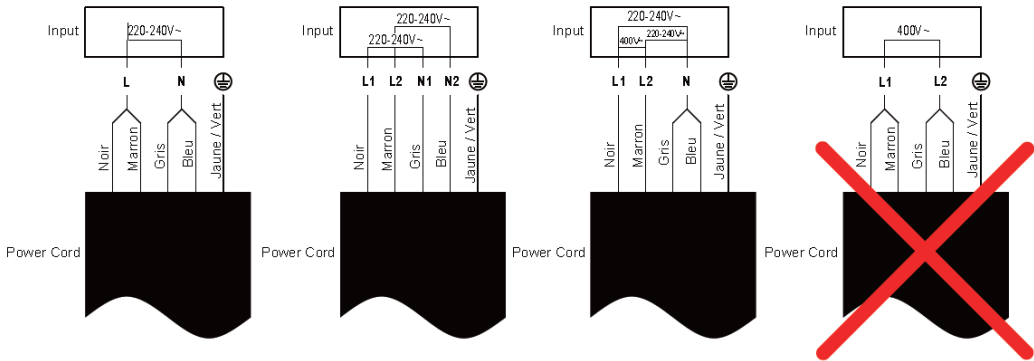


Warnung

1. Dieses Keramikglaskochfeld muss von einem qualifizierten Techniker oder Fachmann installiert werden. Unsere Fachleute stehen zu Ihren Diensten. Versuchen Sie nicht, diese Arbeit selbst zu erledigen.
2. Dieses Kochfeld darf nicht auf einem Kühlgerät, einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner installiert werden.
3. Dieses Kochfeld muss so installiert werden, dass die Wärmestrahlung und damit die ordnungsgemäße Funktion des Kochfelds optimiert werden.
4. Die Wand und die induktiv beheizte Oberfläche über der Arbeitsplatte müssen hitzebeständig sein.
5. Aus Sicherheitsgründen müssen der Klebstoff und die mittlere Schicht hitzebeständig sein.
6. Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Geräts keinen Dampfreiniger.

Kochfeld anschließen

Der Anschluss an die Stromversorgung muss in einer Weise erfolgen, die den geltenden Normen entspricht, oder mit einem Fehlerstromschutzschalter. Der Anmeldevorgang ist unten dargestellt.



1. Wenn das Kabel beschädigt ist und gewechselt werden muss, sollte dies aus Sicherheitsgründen nur von einem Kundendiensttechniker durchgeführt werden, der mit geeigneten Werkzeugen ausgestattet ist.
2. Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein bipolarer Leistungsschalter mit einem Abstand von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
3. Der Installateur muss sicherstellen, dass die elektrischen Anschlüsse korrekt sind und gemäß den Sicherheitsbestimmungen.
4. Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
5. Das Kabel sollte regelmäßig überprüft werden und kann nur von einem qualifizierten Fachmann gewechselt werden.



ENTSORGUNG: nicht Werfen Sie dieses Produkt nicht in die Mitte des Hausmülls, der keiner selektiven Sortierung unterzogen wird. Die Sammlung dieser Art von Abfällen erfordert eine besondere Behandlung.

Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96 / EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Indem Sie dieses Gerät verantwortungsbewusst entsorgen, tragen Sie dazu bei, potenziell negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sich aus der unsachgemäßen Entsorgung dieses Produkts ergeben.

Dieses Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass es nicht mit normalem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einem Rückgewinnungs- und Recyclingzentrum für elektrische und elektronische Geräte gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine spezielle Entsorgung. Weitere Informationen zur Handhabung, Sammlung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der örtlichen Verwaltung, dem Müllabfuhrdienst Ihrer Gemeinde oder dem Kaufhaus.

Weitere Informationen zur Behandlung, Sammlung und zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie von der Gemeinde, dem Müllabfuhrdienst Ihrer Gemeinde oder dem Kaufhaus.

Die Garantie deckt weder Verschleißteile des Produkts noch Probleme oder Schäden ab, die sich ergeben aus:

- (1) oberflächliche Verschlechterung aufgrund normaler Abnutzung des Produkts;
 - (2) Mängel oder Verschlechterungen aufgrund des Kontakts des Produkts mit Flüssigkeiten und aufgrund von Korrosion, die durch Rost oder das Vorhandensein von Insekten verursacht wird;
 - (3) unbefugte Vorfälle, Missbrauch, Missbrauch, Änderung, Demontage oder Reparatur;
 - (4) Nicht ordnungsgemäße Wartungsarbeiten dürfen nicht gemäß den Anweisungen verwendet werden
- in Bezug auf das Produkt oder den Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder nicht genehmigt wurde.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und / oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

Informationen zu elektrischen Haushaltsgehäuseplatten

	Symbol	Wert	Einheit
Modellidentifikation		STV60M	
Plattentyp		Glaskeramik	
Anzahl der Kochzonen und / oder Bereiche		4	
Heiztechnik (Induktionskochzonen und -bereiche, konventionelle Kochzonen, Elektroherde)		Strahlende Kochzonen	
Für kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrischer Kochzone, auf 5 mm gerundet	Ö	Zone 1: 16.5 Zone 2: 20 Zone 3: 16.5 Zone 4: 20	cm
Für nicht kreisförmige Kochzonen oder -bereiche: Durchmesser der Nutzfläche pro elektrischer Kochzone oder -fläche, auf 5 mm gerundet	L. W.	- - - -	cm
Energieverbrauch pro Kochzone oder Fläche, berechnet pro kg	EG elektrisches Kochen	Zone 1: 187.1 Zone 2: 200.6 Zone 3: 187.1 Zone 4: 200.6	Wh / kg
Energieverbrauch des Kochfelds, berechnet pro kg	EG Elektroherd	193.9	Wh / kg

Importiert von der SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANKREICH

Veiligheidsinstructies

Uw veiligheid is belangrijk voor ons. Lees deze informatie voordat u uw kookplaat gebruikt.

Installatie

Risico op elektrische schokken

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u er werkzaamheden aan of onderhoud aan gaat uitvoeren.
- Aansluiting op een goed bedradingssysteem met aarding is essentieel en verplicht.
- Wijzigingen aan het huisbedradingssysteem mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot elektrische schokken of overlijden.

Beperk de risico's

- Wees voorzichtig - de randen van het paneel zijn scherp.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees deze instructies zorgvuldig voordat u dit apparaat installeert of gebruikt.
- Er mag nooit brandbaar materiaal of product op dit apparaat worden geplaatst.
- Geef deze informatie door aan de persoon die verantwoordelijk is voor de installatie van het apparaat, aangezien dit uw installatiekosten kan verlagen.

- Om elk gevaar te vermijden, moet dit apparaat worden geïnstalleerd in overeenstemming met deze installatie-instructies.
- Dit apparaat mag alleen correct worden geïnstalleerd en geaard door een gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een circuit met een stroomonderbreker die de elektrische voeding volledig onderbreekt.
- Onjuiste installatie van het apparaat kan alle garantie- of aansprakelijkheidsclaims ongeldig maken.

Gebruik en onderhoud

Risico op elektrische schokken

- Kook niet op een gebroken of gebarsten bakplaat. Mocht het kookoppervlak breken of barsten, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact (wandschakelaar) en neem contact op met een gekwalificeerde technicus.
- Haal de stekker van de kookplaat uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken of onderhoud.
- Het niet opvolgen van dit advies c kan elektrische schokken of de dood tot gevolg hebben.

Gezondheidsrisico

- Dit apparaat voldoet aan de elektromagnetische veiligheidsnormen.

Gevaar: Heet oppervlak

- Tijdens gebruik worden toegankelijke delen van dit apparaat heet genoeg om brandwonden te veroorzaken.
- Laat uw lichaam, kleding of iets anders dan het geschikte kookgerei niet in contact met het inductieglas totdat het oppervlak is afgekoeld.
- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien deze heet kunnen worden
- Houd kinderen uit de buurt.
- De handgrepen van pannen kunnen heet aanvoelen. Zorg ervoor dat de handgrepen van de pannen niet over andere kookplaten hangen. Houd de handvatten buiten het bereik van kinderen.
- Het niet opvolgen van dit advies kan leiden tot brandwonden en brandwonden.

Beperk de risico's

- Het scheermesje van een kookveldschrapper is zichtbaar wanneer de veiligheidsafdekking is ingetrokken. Gebruik het voorzichtig en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen en op een veilige plaats.
- Als u niet voorzichtig bent, kan dit leiden tot letsel of snijwonden.

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter. Overloop veroorzaakt rook en vetresten kunnen ontbranden.

- Gebruik uw apparaat nooit als werkblad of opslag.
- Laat nooit voorwerpen of keukengerei op het apparaat liggen.
- Gebruik uw apparaat nooit om de kamer te verwarmen of te verwarmen.
- Schakel na gebruik altijd de kookzones en de kookplaat uit zoals beschreven in deze handleiding (dwz met de bedieningstoetsen).
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, zitten, staan of klimmen.
- Bewaar geen voorwerpen die interessant zijn voor kinderen in kasten boven het apparaat. Kinderen die op de kookplaat klimmen, kunnen ernstig letsel oplopen.
- Laat kinderen niet alleen of zonder toezicht in de ruimte waar het apparaat wordt gebruikt.
- Kinderen of mensen met een handicap die hun bekwaamheid om het apparaat te gebruiken beperken, moeten worden begeleid door een verantwoordelijke en competente persoon om hen te instrueren over het gebruik ervan. De instructeur moet erop kunnen vertrouwen dat hij het apparaat kan gebruiken zonder zichzelf of zijn omgeving in gevaar te brengen.
- Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, tenzij specifiek aanbevolen in de handleiding. Alle andere reparaties moeten

worden uitgevoerd door een gekwalificeerde technicus.

- Gebruik geen stoomreiniger om uw kookplaat schoon te maken.
- Plaats of verplaats geen zware voorwerpen op uw kookplaat.
- Stap niet op uw kookplaat.
- Gebruik geen pannen met gekartelde randen en sleep geen pannen over het inductieglas, aangezien dit krassen op het glas kan veroorzaken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere producten of schuursponsjes om uw kookplaat schoon te maken, aangezien deze krassen op het inductieglas kunnen veroorzaken.
- Als het netsnoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik in huishoudelijke toepassingen.
- LET OP: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

Raak de verwarmingselementen niet aan.

Houd kinderen onder de 8 jaar uit de buurt, tenzij ze te allen tijde onder toezicht staan.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of onervaren en zonder kennis, als ze onder toezicht staan of getraind zijn in het veilig gebruiken van het apparaat en de risico's begrijpen..
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Onderhoud en reiniging mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- LET OP: Koken zonder toezicht op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer brand nooit met water te blussen, maar zet het apparaat uit en bedek de vlam bijvoorbeeld met een deksel of deken.
- LET OP: brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.
- LET OP: Als het oppervlak gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om de mogelijkheid van elektrische schokken te voorkomen, voor keramische kookplaten of soortgelijk materiaal dat delen onder spanning beschermt
- Gebruik geen stoomreiniger.

- Het apparaat is niet bedoeld om te worden bediend door een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.

LET OP: Het koken moet onder toezicht plaatsvinden. Het kookproces op korte termijn moet constant worden gecontroleerd.

LET OP: deze tafel moet stabiel worden geïnstalleerd om te voorkomen dat het apparaat omvalt. Raadpleeg de installatie-instructies.

OPGELET: Gebruik alleen de vuurschermen die zijn ontworpen door de fabrikant van het kooktoestel of zoals aangegeven door de apparaatfabrikant in de gebruiksinstructies, of de vuurschermen voor de kookplaten die in het apparaat zijn geïntegreerd. Het gebruik van ongeschikte brandwachten kan ongevallen veroorzaken.

Dit apparaat moet absoluut worden aangesloten op een geaard stopcontact voor de veiligheid van gebruikers.

Gefeliciteerd

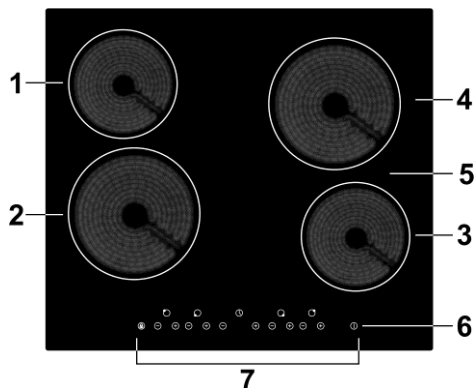
Voor de aankoop van uw nieuwe keramische kookplaat. We raden u aan de tijd te nemen om deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding te lezen om volledig te begrijpen hoe u deze op de juiste manier installeert en bedient.

Lees voor installatie het installatiegedeelte.

Lees voor gebruik alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door en bewaar deze gebruikershandleiding / installatiehandleiding voor toekomstig gebruik.

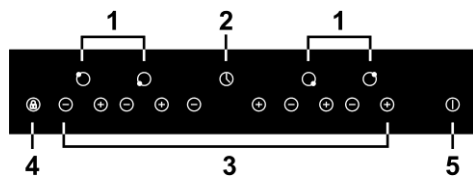
Productomschrijving

Bovenaanzicht



- 1. Max huishouden 1200 W
- 2. Max huishouden 1800 W.
- 3. Max huishouden 1200 W
- 4. Max huishouden 1800 W.
- 5. Bovenblad van glaskeramiek
- 6. Controlepaneel

Controlepaneel



- 1. Indicator verwarmingszone
- 2. Timer
- 3. Power / timer-instelling
- 4. Slot
- 5. Aan / uit-toets

Productinformatie

Deze kookplaat van vitrokeramiek kan worden aangepast aan verschillende soorten koken dankzij de weerstandsverwarming; het is een product van eerste keuze voor elk modern gezin.

Werkend principe

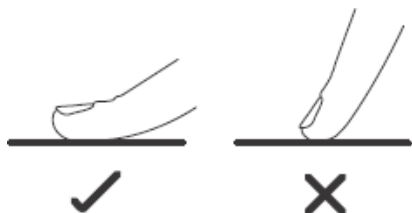
Deze vitrokeramische kookplaat werkt volgens het principe van weerstandsverwarming; het kookvermogen wordt aangepast met behulp van de bedieningsknoppen.

Voordat u uw kookplaat voor het eerst gebruikt

- Lees de gebruiksaanwijzing en let vooral op het gedeelte 'Waarschuwingen'.
- Verwijder eventuele beschermfolie van de keramische kookplaat.

Aanraakbediening

- De knoppen zijn voelbaar, dus je hoeft geen druk uit te oefenen.
- Raak aan knoppen met de vingertoppen, niet met de uiteinden.
- U hoort een pieptoon telkens wanneer een toets wordt ingedrukt.
- Knoppen moeten altijd schoon en droog worden gehouden; geen enkel voorwerp (bijvoorbeeld: lap, gebruiksvoorwerp) mag ze bedekken. Zelfs een laagje water is genoeg om de toetsen erg moeilijk te bedienen.

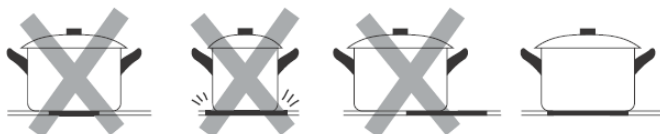


Welk keukengerei te gebruiken

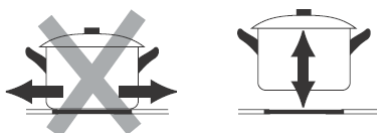
Gebruik geen keukengerei met gekartelde randen of een koepelvormige bodem.



De bodem van de pan moet glad zijn, plat op het glas liggen en even groot zijn als de plaat. Plaats het kookgerei altijd goed in het midden van het bord.



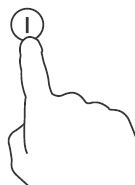
Verwijder serviesgoed altijd van de borden door ze op te tillen, nooit door ze eroverheen te schuiven, anders kunnen ze krassen op het glas veroorzaken.



De kookplaat gebruiken

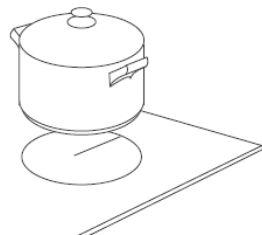
Om te beginnen met koken

- Druk op de AAN / UIT-knop.
1. Nadat u de stekker in het stopcontact hebt gestoken, piept de zoemer één keer, alle schermen geven "-" of "- -" weer, wat aangeeft dat de keramische kookplaat in de stand-bymodus is gegaan.



2. Zet een geschikte pan op de kookzone die u wilt gebruiken.

- Zorg ervoor dat de bodem van de pan en het oppervlak van de kookzone schoon en droog zijn.



3. Selecteer een temperatuurinstelling door op de "-" of "+" knop te drukken.

- Als je niet binnen 1 minuut een temperatuurstand kiest, zal de keramische kookplaat dat wel zijn automatisch uitgeschakeld. U moet opnieuw beginnen vanaf stap 1.
- U kunt de verwarmingstemperatuur tijdens het koken op elk moment wijzigen.

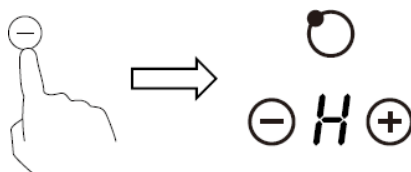


Schakel de kookzone uit

1. Druk op de keuzetoets voor de kookzone die u wilt uitschakelen.



2. Schakel de kookzone uit door door de instellingen naar "0" te scrollen. Zorg ervoor dat het display "0" weergeeft en vervolgens "H".



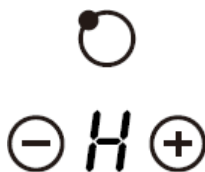
3. Schakel de gehele kookplaat uit door op de AAN / UIT-schakelaar te drukken.



4. Pas op voor hete oppervlakken

H. laat zien welke kookzone heet aanvoelt. Het verdwijnt wanneer het oppervlak wordt afgekoeld tot een veilige temperatuur. Het kan ook zijn

Gebruikt als energiebesparende functie, als u andere pannen wilt verwarmen, gebruik dan de hete plaat die nog heet is.



Knopvergrendeling

- Ude mogelijkheid hebben om de knoppen te vergrendelen om elk risico van onverwacht opstarten te voorkomen (bijvoorbeeld: een kind schakelt per ongeluk een van de platen in).
- Als het slot is geactiveerd, werken alle knoppen behalve de aan / uit-knop niet.

Om de knoppen te vergrendelen

Druk op de vergrendelingsknop. De timer geeft "Lo" weer.

Om de knoppen te ontgrendelen

1. Steek de tafel aan.
2. Houd de vergrendelingsknop een paar seconden ingedrukt.
3. U kan nu de tafel gebruiken.



Als de tafel is vergrendeld, zijn alle bedieningselementen uitgeschakeld, behalve de aan / uit-knop; u kunt de tafel dus altijd uitschakelen in geval van nood, maar u moet de tafel ontgrendelen voor elk ander gebruik.

Bescherming tegen oververhitting

Deze kookplaat is uitgerust met een sensor die de interne temperatuur regelt. Als een te hoge temperatuur wordt gedetecteerd, stopt de kookplaat automatisch.

Restwarmte-indicator

Wanneer een bord lange tijd in gebruik is, blijft er een bepaalde hoeveelheid restwarmte over. De brief "H" op het scherm geeft aan dat je de betreffende plaat niet mag aanraken.

Automatische uitschakeling

Een andere veiligheidsfunctie van deze tafel is de automatische uitschakelfunctie. Deze functie wordt geactiveerd wanneer u vergeet een van de kookplaten uit te schakelen. De standaard uitschakeltijden worden weergegeven in de onderstaande tabel:

Kracht niveau	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Werkend ureum door standaard (uren)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Timer

De timer kan op twee verschillende manieren worden gebruikt:

- U kan het gebruiken als een piepje. In dit geval schakelt de timer de platen niet uit als de tijd is verstreken.
- U kan het programmeren om een van de kookplaten uit te schakelen nadat de tijd is verstreken.
- De timer kan worden ingesteld tot maximaal 99 minuten.

De timer gebruiken als pieptoon

Als er geen kookplaat is gekozen

1. Zorg ervoor dat de kookplaat is ingeschakeld.
Opmerking: u kunt de herinneringstimer ook gebruiken als u geen kookzone selecteert.

2. Raak de timerknoppen "-" of "+" aan,
de pieptoonindicator knippert en "00" verschijnt in het timerdisplay.

3. Stel de tijd in door op de knop "-" of "+" op de timer te drukken.

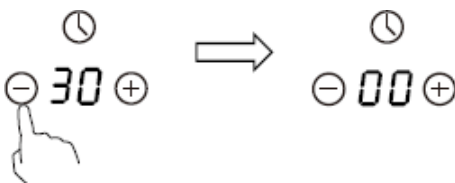
Tip: Een korte druk op "-" of "+" verkort of verlengt de duur met respectievelijk 1 minuut.

Door lang op "-" of "+" te drukken, wordt de duur met 10 minuten verlengd of verkort.

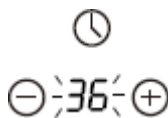


Als de kooktijd de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

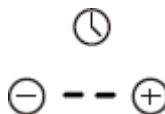
4. Druk op "-" om de timer te annuleren en "00" wordt weergegeven.



5. Als de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk met aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



6. Er klinken 30 seconden lang piepjes en de timerindicator geeft "- -" weer als de ingestelde tijd is verstreken.

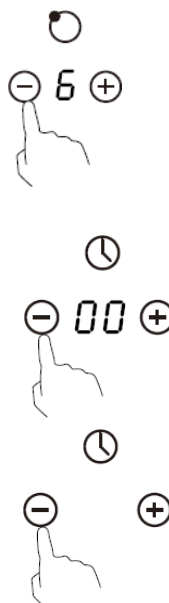


De timer gebruiken om een kookplaat uit te schakelen

De kookzones instellen om deze functie te activeren:

1. Druk op de zoneregelknop kookzone waarop u de timer wilt instellen (voor bijvoorbeeld zone 2).
2. Raak de timerknoppen "-" of "+" aan, de pieptonindicator knippert en "00" verschijnt in het timerdisplay.
3. Stel de tijd in door op de knop "-" of "+" op de timer te drukken.

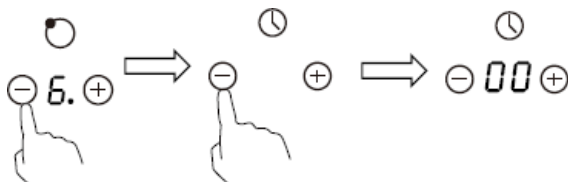
Tip: Een korte druk op "-" of "+" verkort of verlengt de duur met respectievelijk 1 minuut.



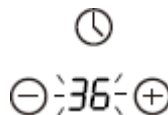
Door lang op "-" of "+" te drukken, wordt de duur met 10 minuten verlengd of verkort.

Als de kooktijd de 99 minuten overschrijdt, keert de timer automatisch terug naar 0 minuten.

4. Druk op "-" om de timer te annuleren en "00" wordt weergegeven.



5. Als de tijd is ingesteld, begint de timer onmiddellijk met aftellen. De resterende tijd wordt weergegeven en de timerindicator knippert gedurende 5 seconden.



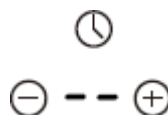
OPMERKING: De rode stip naast de vermogensniveau-indicator gaat branden om aan te geven dat de zone is geselecteerd



6. Als de wekkertijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld.



Elke andere kookzone blijft werken als deze eerder is ingeschakeld.



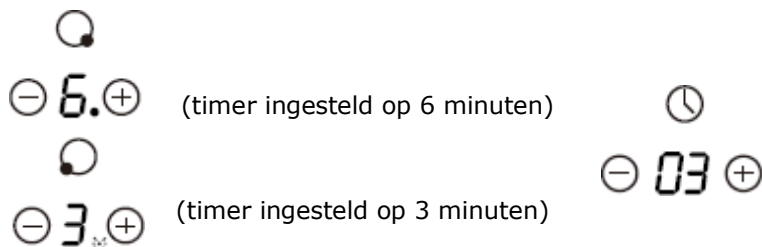
De timer instellen om meer dan één kookzone uit te schakelen

1. Als u deze functie voor meer dan één kookzone gebruikt, geeft de timerindicator de kortste tijd aan.
(Als de timer voor zone 2 bijvoorbeeld is ingesteld op 3 minuten en 6 minuten voor zone 3, zal de timerindicator "3" aangeven).

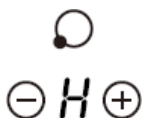
OPMERKING: De knipperende rode stip naast de niveau-indicator

vermogen betekent dat de timerindicator de duur van de kookzone aangeeft.

Als u de instelling van de andere kookzone wilt controleren, drukt u op de bedieningsknoppen "-" of "+" van de kookzone. De timer geeft de ingestelde tijd weer.



2. Als de wekkertijd is verstreken, wordt de bijbehorende kookzone automatisch uitgeschakeld en wordt "H" weergegeven.



OPMERKING: Als u de ingestelde tijd van de timer wilt wijzigen nadat deze is gestart, moet u de procedure vanaf stap 1 herhalen.

Kookgids



Wees voorzichtig bij het bereiden van gefrituurd voedsel: de olie en het vet worden erg snel warm, vooral als je de PowerBoost-functie gebruikt. Bij zeer hoge temperaturen kunnen olie en vet spontaan ontbranden; dit levert een hoog brandgevaar op.

Kooktips

- Als het voedsel kookt, verlaagt u de temperatuur.
- Koken met deksel houdt warmte vast en vermindert daardoor de kooktijd en bespaart energie.
- Minimaliseer de hoeveelheden vet en vloeistof om de kooktijden te verkorten.
- Begin met koken op hoge temperatuur en verlaag het als het voedsel gelijkmatig is opgewarmd.

Laat sudderen, kook rijst

- Bij sudderen wordt gekookt onder het kookpunt, ongeveer 85°C, wanneer de belletjes slechts af en toe naar de oppervlakte van de kookvloeistof stijgen. Deze methode zorgt voor heerlijke soepen en zeer malse stoofschotels, omdat de smaken zich kunnen ontwikkelen zonder dat het eten te gaar wordt. Eieren en met bloem verdikte sauzen moeten ook onder het kookpunt koken.
- Sommige taken, zoals het koken van rijst door absorptie, vereisen mogelijk een hogere temperatuur dan de lagere, om een gelijkmatige bereiding binnen de aanbevolen kooktijd te garanderen.

Schroei een biefstuk

Voor sappige en smakelijke steaks:

1. Laat het vlees voor het koken ongeveer 20 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verhit een pan met dikke bodem.
3. Bestrijk de steaks aan beide kanten met olie. Doe een paar druppels olie in de hete pan en leg het vlees er voorzichtig op.
4. Draai de biefstuk tijdens het koken maar één keer om. De exacte kooktijd is afhankelijk van de dikte van de steaks en de gewenste gaarheid. De tijd kan dus variëren van 2 tot 8 minuten per kant. Knijp in de steak om te zien of hij gaar is; dan is het stevig, hoe meer het wordt gekookt.
5. Leg de biefstuk op een hete plaat en laat het een paar minuten rusten zodat het zacht wordt bij het serveren.

Blazen

1. Kies een grote pan of een platte wok die geschikt is voor keramische kookplaten.
2. Bereid alle ingrediënten en keukengerei voor die je nodig hebt. Deze kookmethode is snel. Als je op deze manier grote hoeveelheden voedsel wilt bereiden, gebruik dan kleine hoeveelheden.
3. Verwarm de pan kort voor en voeg twee eetlepels olie toe.
4. Kook het vlees eerst, leg het dan apart en houd het warm.
5. Fruit de groenten. Als ze warm en nog knapperig zijn, verlaag dan de temperatuur van de plaat, leg het vlees terug en voeg de saus toe.
6. Roer de ingrediënten voorzichtig om een gelijkmatige bereiding te garanderen.
7. Serveer onmiddellijk.

Temperatuurinstelling

De onderstaande instellingen zijn alleen ter referentie. De exacte instelling is afhankelijk van verschillende factoren: soort keukengerei, hoeveelheid te koken voedsel.

Experimenteer met de tafel om te bepalen welke instelling het beste bij u past.

Instelling temperatuur-	Geschikt voor
1 - 2	• Verwarm kleine hoeveelheden voedsel voorzichtig • Smelt chocolade, boter en in het algemeen alle voedingsmiddelen die snel plakken • Suddereren • Verhit langzaam
3 - 4	• Opwarmen • Laat het snel sudderen • kook rijst
5 - 6	• Pannekoeken
7 - 8	• Kom terug • Kook de pasta
9	• Blazen • Grill • Breng de soep aan de kook • Breng water aan de kook

Schoonmaak en onderhoud

Wat?	Hoe? 'Of wat?	Belangrijk!
Dagelijkse vervuiling van het glas (vingerafdrukken, vlekken, vlekken achtergelaten door ongezoet voedsel)	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Breng een kookplaatproduct aan terwijl het glas nog heet is (maar niet heet!). 3. Spoel af en droog met een schone doek of keukenpapier. 4. Schakel de kookplaat weer in.	• Als de kookplaat is uitgeschakeld, verdwijnt de 'heet oppervlak'-indicator, maar de kookplaat kan nog steeds heet zijn! Wees zeer waakzaam. • Bijtende / schurende reinigingsmiddelen en schuursponsjes (vooral sommige nylon pads) kunnen krassen op het glas achterlaten. Raadpleeg altijd het etiket om erachter te komen of het product / schuursponsje geschikt is of niet. • Laat nooit resten schoonmaakmiddel achter op de
Morsen, gesmolten voedselvlekken of geharde suiker op het glas.	Deze vlekken moeten onmiddellijk worden verwijderd met een pannenspatel, paletmes of scheermesjeskrabber bedoeld voor keramische kookplaten; pas op voor hete oppervlakken: 1. Schakel de kookplaat uit (door de stekker uit te zetten). 2. Houd het mes of het kookgerei in een hoek van 30 ° en duw de vlek of het residu naar een koud deel van de kookplaat. 3. Maak de vlek of het residu schoon met een doek of keukenpapier. 4. Volg stap 2 tot en met 4 van het gedeelte 'Dagelijkse glasvervuiling' hierboven.	• Vlekken of resten van gesmolten of zoet voedsel moeten zo snel mogelijk worden verwijderd. Als u ze op het glas laat hechten of afkoelen, kunnen ze erg moeilijk te verwijderen zijn en zelfs het glas permanent beschadigen. • Snijgevaar: wanneer de mesbeschermer is ingetrokken, is het mes zo scherp als een scheermes. Ga er uiterst voorzichtig mee om en bewaar het altijd buiten het bereik van kinderen.

Resten op bedieningsknoppen	1. Schakel de kookplaat uit. 2. Spons. 3. Veeg het bedieningspaneel af met een schone, natte spons (of doek). 4. Droog het paneel volledig af met keukenpapier. 5. Schakel de kookplaat weer in.	• Als er vloeistof op de bedieningselementen zit, werken ze mogelijk niet of kan de kookplaat gaan rinkelen en vanzelf uitgaan. Veeg het bedieningspaneel goed af voordat u de tafel weer inschakelt.
-----------------------------	--	---

Tips en trucs

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat gaat niet aan.	Geen kracht.	Zorg ervoor dat het apparaat is aangesloten en is ingeschakeld. Mogelijk is er een stroomstoring geweest in uw huis of buurt. Als het probleem aanhoudt nadat alle controles zijn uitgevoerd, bel dan een gekwalificeerde technicus.
De bedieningstoets en werken niet.	De sleutels zijn vergrendeld.	Ontgrendel de sleutels. Zie het gedeelte 'De kookplaat gebruiken' voor details.
De sleutels zijn moeilijk te gebruiken.	Dit kan zijn omdat er een dun laagje water op de toetsen zit, of omdat u met uw vingertoppen drukt.	Zorg ervoor dat de toetsen droog blijven en druk altijd met uw vingertop in.
Het glas is bekrast.	Er werd keukengerei met onregelmatige randen gebruikt. Er is een ongeschikt schuursponsje of reinigingsproduct gebruikt.	Gebruik keukengerei met een vlakke, gladde bodem. Zie het gedeelte 'Welk keukengerei'. Zie paragraaf 'Reiniging en onderhoud'.
Sommige gebruiksvoorwerpen maken krakende of krakende geluiden.	Dit kan komen door de manier waarop het gebruiksvoorwerp is geconstrueerd (de lagen van verschillende metalen trillen	Dit is normaal en duidt niet op een defect.

Probeer het apparaat niet zelf uit elkaar te halen, anders kunt u de tafel beschadigen en uzelf in gevaar brengen.

Technische specificaties

Kookplaat	STV604
Kookzones	4 zones
Voedingsspanning	220-240 V ~
Geïnstalleerd elektrisch vermogen	5490-6533 W.
Afmetingen L x B x H (mm)	590 X 520 X 52
Inbouwmaten A x B (mm)	560 X 490

Gewicht en afmetingen zijn bij benadering. Vanwege constante verbeteringen in onze producten kunnen specificaties en ontwerpen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Installatie

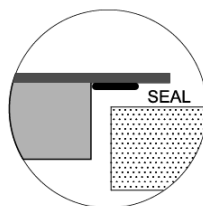
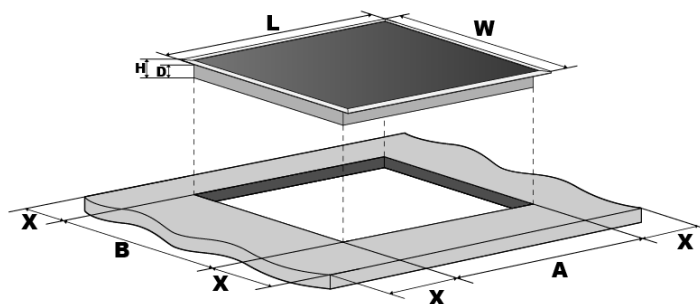
Een installatielocatie kiezen

Snijd het werkblad uit (raadpleeg de afmetingen in de afbeelding).

Voor installatie en gebruik moet er rond het gat een minimale opening van 50 mm worden voorzien.

Het werkblad moet minimaal 5 cm dik zijn. Het werkblad moet van hittebestendig materiaal zijn gemaakt, anders kan de warmtestraling van de tafel forse vervorming veroorzaken. Zie hieronder:

ZEGEL

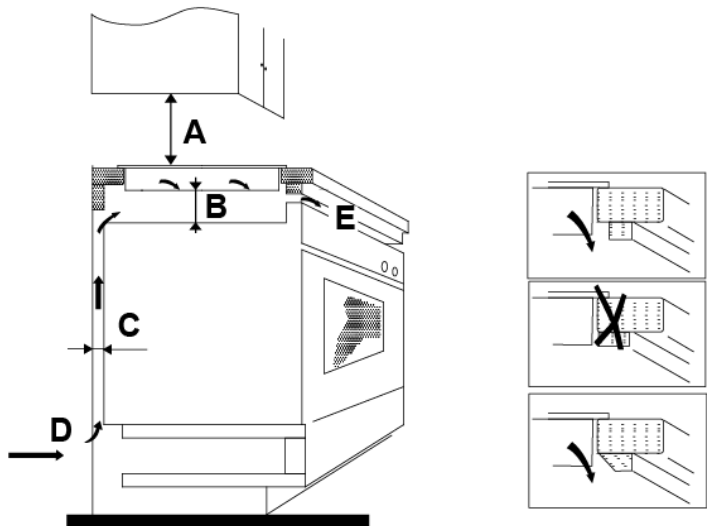


L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

Zorg er in ieder geval voor dat uw kookplaat voldoende goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd zijn. Zorg ervoor dat de tafel in goede staat verkeert. Zie hieronder



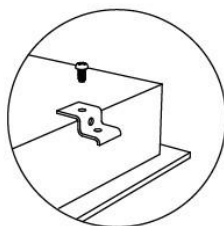
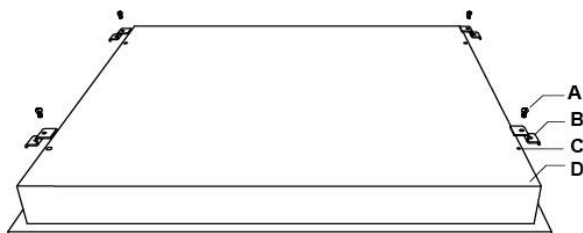
Let op: De veiligheidsafstand tussen de inductiekookplaat en de kasten erboven is minimaal 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E.
760	50 mini	20 mini	Luchtinlaat	5 mm luchtuitlaat

Voordat u de montagebeugels installeert

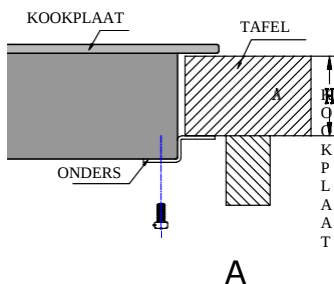
Plaats het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond (gebruik de verpakking). Druk niet op bedieningsknoppen die uit de tafel steken. Bevestig de tafel aan het werkblad door er na montage 4 beugels onder te schroeven (zie afbeelding).



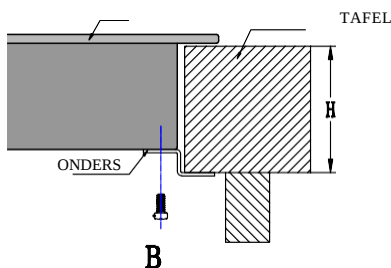
BIJ	B.	VS	D
Schro	Ondersteu	Schroefgat	Gebasee

Aanpassen de positie van de steunen op de afmetingen van het werkblad.

$$H \leq 36\text{mm}$$



$$H \leq 57\text{mm}$$

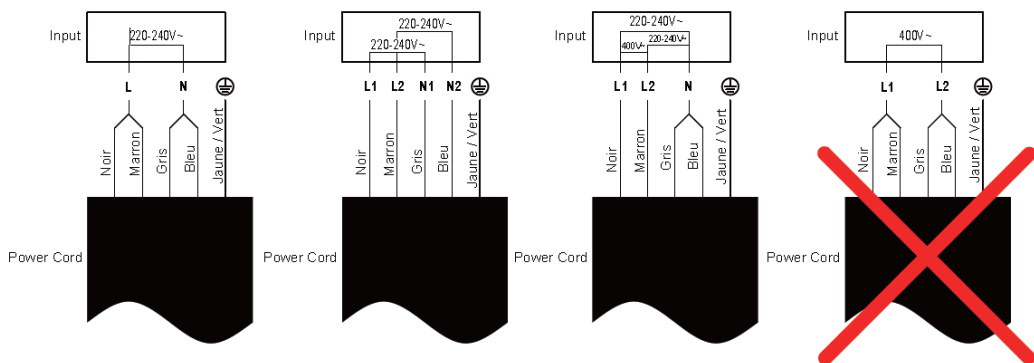


Waarschuwing

1. Deze keramische kookplaat moet worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde technicus of professional. Onze professionals staan voor u klaar. Probeer dit werk niet zelf te doen.
2. Deze kookplaat mag niet op een koelapparaat, op een vaatwasser of op een wasdroger worden geïnstalleerd.
3. Deze kookplaat moet zo worden geïnstalleerd dat de warmtestraling en dus de goede werking van de kookplaat wordt geoptimaliseerd.
4. De muur en het inductief verwarmde oppervlak boven het werkblad moeten warmte kunnen weerstaan.
5. Om veiligheidsredenen moeten de lijm en de middelste laag hittebestendig zijn.
6. Gebruik geen stoomreiniger om uw apparaat schoon te maken.

Aansluiten van de kookplaat

De aansluiting op het elektriciteitsnet moet gebeuren volgens de geldende normen of met een aardlekschakelaar. De inlogprocedure wordt hieronder weergegeven.



1. Als de kabel beschadigd is en vervangen moet worden, mag dit om veiligheidsredenen alleen worden gedaan door een technicus van de klantenservice die is uitgerust met geschikt gereedschap.
2. Als het apparaat rechtstreeks op de netvoeding wordt aangesloten, moet een bipolaire stroomonderbreker worden geïnstalleerd met een afstand van minimaal 3 mm tussen de contacten.
3. De installateur moet ervoor zorgen dat de elektrische aansluitingen correct zijn en voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
4. De kabel mag niet geknikt of samengedrukt zijn.
5. De kabel moet regelmatig worden gecontroleerd en kan alleen worden vervangen door een gekwalificeerde professional.



**VERWIJDERING: niet doen
Gooi dit product niet midden in het huishoudelijk afval dat niet selectief wordt gesorteerd. De inzameling van dit soort afval vereist een speciale behandeling.**

Dit apparaat is gemarkeerd als zijnde in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96 / EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door dit apparaat op een verantwoorde manier weg te gooien, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen als gevolg van onjuiste verwijdering van dit product.

Dit symbool op het apparaat geeft aan dat het niet bij het normale huisvuil mag worden gegooid. Het moet naar een inzamel- en recyclingcentrum voor elektrische en elektronische apparatuur worden gebracht.

Dit apparaat moet op een speciale manier worden afgevoerd. Voor meer informatie over de behandeling, inzameling en recycling van dit product kunt u contact opnemen met de plaatselijke overheid, de vuilnisophaaldienst van uw gemeente of de winkel van aankoop.

Voor meer informatie over de verwerking, inzameling en recycling van dit product kunt u contact opnemen met de gemeente, de vuilnisophaaldienst van uw gemeente of de winkel van aankoop.

De garantie dekt geen slijtende onderdelen van het product, noch problemen of schade als gevolg van:

- (1) oppervlakkige beschadiging als gevolg van normale slijtage van het product;
- (2) defecten of beschadiging door contact van het product met vloeistoffen en door corrosie veroorzaakt door roest of de aanwezigheid van insecten;
- (3) elk ongeoorloofd incident, misbruik, verkeerd gebruik, wijziging, demontage of reparatie;
- (4) onjuist onderhoud, gebruik niet in overeenstemming met de instructies met betrekking tot het product of aansluiting op een verkeerde spanning;
- (5) elk gebruik van accessoires die niet zijn geleverd of niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

De garantie vervalt als het naamplaatje en / of serienummer van het product wordt verwijderd.

Informatie over elektrische huisplaten

	Symbool	Waarde	Eenheid
Model identificatie		STV604	
Plaatype		Glas keramiek	
Aantal kookzones en / of gebieden		4	
Verwarmingstechnologie (inductiekookzones en -gebieden, conventionele kookzones, elektrische kookplaten)		Stralende kookzones	
Voor ronde kookzones of -gebieden: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	O	Zone 1: 16.5 Zone 2: 20 Zone 3: 16.5 Zone 4: 20	cm
Voor niet-ronde kookzones of -gebieden: diameter van het nuttige oppervlak per elektrische kookzone of -gebied, afgerond op de dichtstbijzijnde 5 mm	L. W.	- -	cm
Energieverbruik per kookzone of -gebied, berekend per kg	EC elektrisch koken	Zone 1: 187.1 Zone 2: 200.6 Zone 3: 187.1 Zone 4: 200.6	Wh / kg
Energieverbruik van de kookplaat, berekend per kg	EC elektrische kookplaat	193.9	Wh / kg

Las instrucciones de seguridad

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

Instalación

Riesgo de shock eléctrico

- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en él.
- La conexión a un buen sistema de cableado con puesta a tierra es esencial y obligatoria.
- Las modificaciones al sistema de cableado de la casa solo pueden ser realizadas por un electricista calificado.
- No seguir este consejo puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Reducir los riesgos

- Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
- No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones detenidamente antes de instalar o usar este aparato.
- No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
- Comunique esta información a la persona a cargo de la instalación del dispositivo, ya que puede reducir sus costos de instalación.

- Para evitar cualquier peligro, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
- Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra correctamente solo por una persona calificada.
- Este aparato debe estar conectado a un circuito que incorpore un disyuntor que proporcione una desconexión completa del suministro eléctrico.
- La instalación incorrecta del dispositivo podría invalidar cualquier garantía o reclamo de responsabilidad.

Uso y mantenimiento

Riesgo de shock eléctrico

- No cocine en una bandeja para hornear rota o rajada. Si la superficie de cocción se rompe o raja, desconecte inmediatamente el aparato del tomacorriente (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Desenchufe la placa de la toma de corriente antes de realizar cualquier limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Riesgo de salud

- Este dispositivo cumple con los estándares de seguridad electromagnética.

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 cosa que no sea el utensilio de cocina apropiado en contacto con el vidrio de inducción hasta que la superficie se haya enfriado.
- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse sobre la placa, ya que pueden calentarse.
- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las ollas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que los mangos de las ollas no sobresalgan de otras placas de cocción que estén encendidas. Mantenga las asas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo puede provocar quemaduras y escaldaduras.

Reducir los riesgos

- La hoja de afeitar de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Úselo con cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños y en un lugar seguro.
- No tener cuidado podría resultar en heridas o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el dispositivo desatendido mientras está en uso. El desbordamiento produce humo y los residuos grasos pueden arder.

- Nunca use su dispositivo como superficie de trabajo o almacenamiento.
- No deje ningún objeto o utensilio sobre el aparato.
- Nunca use su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la encimera como se describe en este manual (es decir, utilizando las teclas de control).
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.
- No almacene artículos de interés para los niños en armarios encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se usa el aparato.
- Los niños o personas con alguna discapacidad que limite su capacidad de uso del dispositivo deben estar acompañados de una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el dispositivo sin ponerse en peligro a sí mismo ni a su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna parte del dispositivo, a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todas las demás reparaciones deben ser realizadas por un técnico calificado.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar su placa.
- No coloque ni mueva objetos pesados sobre su placa.
- No pise su encimera.
- No utilice sartenes con bordes irregulares ni arrastre las sartenes por la superficie del vidrio de inducción, ya que esto podría rayar el vidrio.
- No utilice detergentes abrasivos u otros productos o estropajos para limpiar su placa, ya que pueden rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar para evitar un peligro.
- Este dispositivo está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas únicamente.
- **PRECAUCIÓN:** el dispositivo y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Evite tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados en todo momento.
- Este dispositivo puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y sin conocimientos, si están bajo supervisión o capacitados en el uso del dispositivo con seguridad y comprenden los riesgos involucrados..

- Los niños no deben jugar con el dispositivo. Los niños no deben realizar el mantenimiento y la limpieza sin supervisión.
- PRECAUCIÓN: Cocinar sin supervisión en una encimera con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. Nunca intente apagar un fuego con agua, apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta.
- PRECAUCIÓN: peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- PRECAUCIÓN: Si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficies de cocción de vitrocerámica o material similar que proteja las partes vivas.
- No utilice un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para ser operado por un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

PRECAUCIÓN: La cocción debe ser supervisada. El proceso de cocción a corto plazo debe controlarse constantemente.

PRECAUCIÓN: esta mesa debe instalarse de manera estable para evitar que el dispositivo se vuelque. Consulte las instrucciones de instalación.

PRECAUCIÓN: Utilice únicamente los cortafuegos diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso según corresponda o los cortafuegos para las placas de cocción integradas en el aparato. El uso de protectores contra incendios inadecuados puede provocar accidentes.

Este aparato debe estar absolutamente conectado a una toma de tierra para la seguridad de los usuarios.

Felicidades

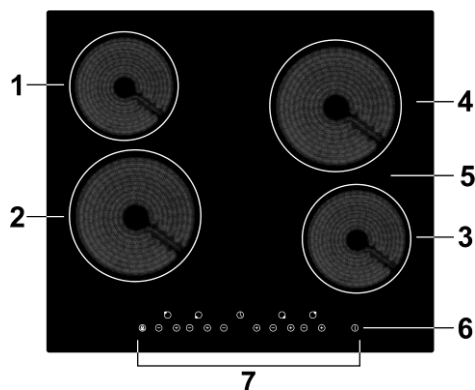
Para la compra de su nueva vitrocerámica. Le recomendamos que se tome el tiempo de leer esta Guía del usuario / Manual de instalación para comprender completamente cómo instalarlo y operarlo correctamente.

Para la instalación, lea la sección de instalación.

Lea atentamente todas las instrucciones de seguridad antes de usar y guarde este Manual del propietario / Manual de instalación para futuras consultas.

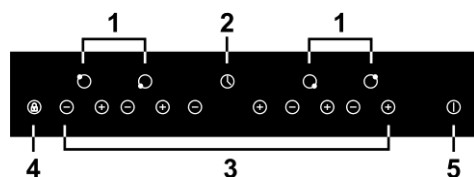
Descripción del producto

Vista superior



- 1. Hogar máximo 1200 W
- 2. Hogar máximo 1800 W
- 3. Hogar máximo 1200 W
- 4. Hogar máximo 1800 W
- 5. Tapa de vitrocerámica
- 6. Panel de control

Panel de control



- 1. Indicador de zona de calentamiento
- 2. Temporizador
- 3. Ajuste de potencia / temporizador
- 4. Cerradura de llave
- 5. Tecla de encendido / apagado

Información del Producto

Esta placa vitrocerámica se puede adaptar a diferentes tipos de cocción gracias a su resistencia al calentamiento; es un producto de primera elección para cualquier familia moderna.

Principio de funcionamiento

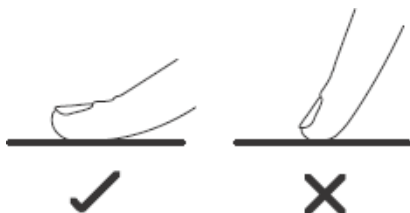
Esta placa vitrocerámica funciona según el principio de calentamiento por resistencia; la potencia de cocción se ajusta mediante los botones de control de potencia.

Antes de utilizar la placa de cocción por primera vez

- Lea las instrucciones de uso, prestando especial atención a la sección 'Advertencias'.
- Retire la película protectora que haya quedado en la placa de vitrocerámica.

Controles táctiles

- Los botones son táctiles, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Toque botones con las yemas de los dedos, no con las puntas.
- usted escuchará un pitido cada vez que se presione una tecla.
- Los botones siempre deben mantenerse limpios y secos; ningún objeto (por ejemplo: trapo, utensilio) debe cubrirlos. Incluso una película de agua es suficiente para dificultar el manejo de las teclas.

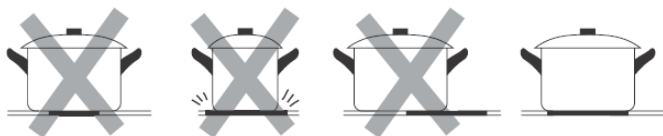


Que utensilios usar

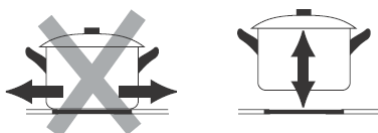
No utilice utensilios con bordes dentados o con fondo abovedado.



La base de la sartén debe ser lisa, estar plana sobre el vidrio y tener el mismo tamaño que el plato. Coloque siempre bien el utensilio en el centro del plato.



Quite siempre los utensilios de los platos levantándolos, nunca deslizándolos sobre ellos, de lo contrario podrían rayar el vidrio.



Usando la encimera

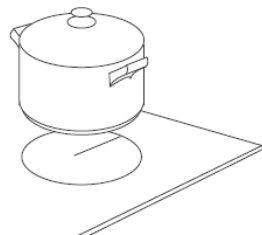
Para empezar a cocinar

- Presione el control ON / OFF.
1. Después de enchufarlo, el zumbador suena una vez, todas las pantallas muestran "-" o "- -", lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en modo de espera.



2. Coloque una olla adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.

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



3. Seleccione un ajuste de temperatura presionando el botón "-" o "+".

- Si no elige un ajuste de temperatura en 1 minuto, la placa de vitrocerámica se apagará. se apaga automáticamente. Deberá volver a empezar desde el paso 1.
- Puede cambiar la temperatura de calentamiento en cualquier momento durante la cocción.

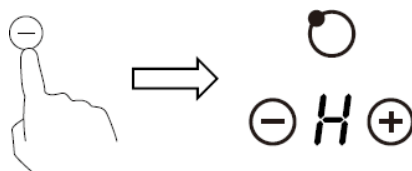


Apagar la zona de cocción

1. Presione el botón de selección de la zona de cocción que desea apagar.



2. Apague la zona de cocción desplazándose por los ajustes hasta "0". Asegúrese de que la pantalla muestre "0", luego "H".



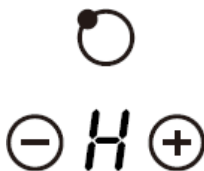
3. Apague toda la encimera pulsando el interruptor de encendido / apagado.



4. Cuidado con las superficies calientes

Hmostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se enfríe a una temperatura segura. También puede ser

Utilizado como función de ahorro de energía, si desea calentar otras ollas, utilice la placa calefactora que aún está caliente.



Bloqueo de botones

- usted tienen la opción de bloquear los botones para evitar cualquier riesgo de puesta en marcha inesperada (por ejemplo, un niño que enciende accidentalmente una de las placas).
- Cuando el bloqueo está activado, todos los botones no funcionan excepto el botón de encendido / apagado.

Para bloquear los botones

Presione el botón de bloqueo. El temporizador muestra "Lo".

Para desbloquear los botones

1. Enciende la mesa.
2. Mantenga presionado el botón de bloqueo durante unos segundos.
3. usted ahora puede usar la tabla.



Cuando la mesa está bloqueada, todos los controles están desactivados excepto el botón de encendido / apagado; por lo que siempre puede apagar la mesa en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la mesa antes de cualquier otro uso.

Protección contra sobrecalentamiento

Esta placa está equipada con un sensor que controla la temperatura interna. Si se detecta una temperatura demasiado alta, la placa se detiene automáticamente.

Indicador de calor residual

Cuando una placa se ha utilizado durante mucho tiempo, queda una cierta cantidad de calor residual. La carta "H" en la pantalla indica que no debe tocar la placa en cuestión.

Apagado automático

Otra función de seguridad de esta tabla es la función de apagado automático. Esta función se activa cada vez que se olvida de apagar una de las zonas de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
reoperación de urea por predeterminado (horas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Temporizador

- El temporizador se puede utilizar de dos formas diferentes:
- usted puede usarlo como un bip minuto. En este caso, el temporizador no apaga las placas cuando ha transcurrido el tiempo.
 - usted puede programarlo para apagar una de las zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo.
 - El temporizador se puede configurar hasta un máximo de 99 minutos.

Uso del temporizador como pitido de un minuto

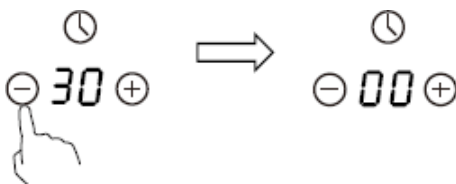
Si no se elige ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
Nota: Puede utilizar el temporizador recordatorio incluso si no selecciona ninguna zona de cocción.
2. Toque los controles del temporizador "-" o "+",
el indicador Beep parpadeará y aparecerá "00" en la pantalla del temporizador.
3. Configure la hora presionando el botón "-" o "+" en el temporizador.
Consejo: una pulsación corta sobre "-" o "+" disminuye o aumenta la duración en 1 minuto respectivamente.
Una pulsación larga sobre "-" o "+" respectivamente disminuye o aumenta la duración en 10 minutos.

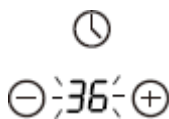


Si el tiempo de cocción supera los 99 minutos, el temporizador vuelve automáticamente a 0 minutos.

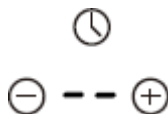
4. Presione "-" para cancelar el temporizador y se mostrará "00".



5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



6. Sonarán pitidos durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando haya transcurrido el tiempo establecido.



Usar el temporizador para apagar una placa

Configuración de las zonas de cocción para activar esta función:

1. Presione el botón de control de zona

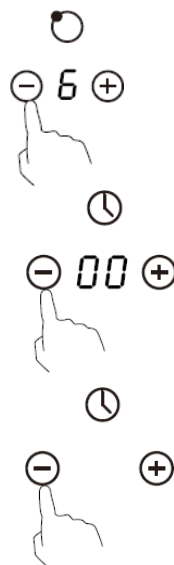
zona de cocción en la que desea configurar el temporizador (para ejemplo, zona 2).

2. Toque los controles del temporizador "-" o "+",

el indicador Beep parpadeará y aparecerá "00" en la pantalla del temporizador.

3. Configure la hora presionando el botón "-" o "+" en el temporizador.

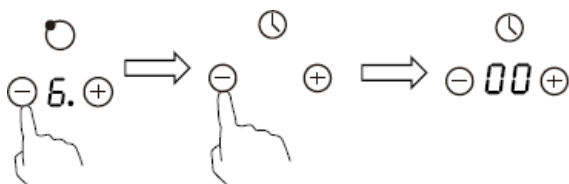
Consejo: una pulsación corta sobre "-" o "+" disminuye o aumenta la duración en 1 minuto respectivamente.



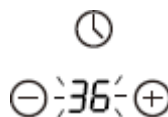
Una pulsación larga sobre "-" o "+" respectivamente disminuye o aumenta la duración en 10 minutos.

Si el tiempo de cocción supera los 99 minutos, el temporizador vuelve automáticamente a 0 minutos.

4. Presione " - " para cancelar el temporizador y se mostrará "00" .



5. Cuando se establece el tiempo, el temporizador comenzará inmediatamente la cuenta regresiva. Se mostrará el tiempo restante y el indicador del temporizador parpadeará durante 5 segundos.



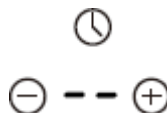
NOTA: El punto rojo junto al indicador de nivel de potencia se iluminará indicando que la zona está seleccionada.



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



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



Configurar el temporizador para apagar más de una zona de cocción

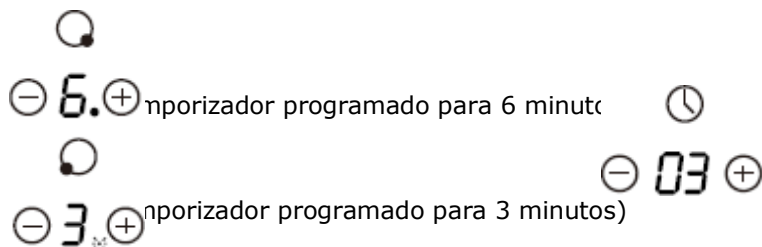
1. Si utiliza esta función para más de una zona de cocción, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más corto.

(Por ejemplo, si el temporizador de la zona 2 está configurado en 3 minutos y en 6 minutos para la zona 3, el indicador del temporizador mostrará "3").

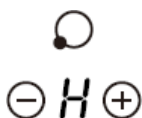
NOTA: El punto rojo parpadeante junto al indicador de nivel

potencia significa que el indicador del temporizador muestra la duración de la zona de cocción.

Si desea comprobar el ajuste de la otra zona de cocción, presione los botones de control "-" o "+" de la zona de cocción. El temporizador mostrará la hora establecida.



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



NOTA: Si desea cambiar el tiempo establecido del temporizador después de que haya comenzado, deberá repetir el procedimiento desde el paso 1.

Guía de cocina



Tenga cuidado al preparar alimentos fritos: el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, especialmente si utiliza la función PowerBoost. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa pueden encenderse espontáneamente; esto presenta un alto riesgo de incendio.

Consejos de cocina

- Cuando la comida hierva, baje la temperatura.
- Cocinar con tapa retiene el calor y por lo tanto reduce el tiempo de cocción y ahorra energía.
- Minimice las cantidades de grasa y líquido para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta, luego bájela una vez que la comida se haya calentado uniformemente.

Cocine a fuego lento, cocine el arroz

- Cocer a fuego lento implica cocinar por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas solo ocasionalmente suben a la superficie del líquido de cocción. Este método produce sopas deliciosas y guisos muy tiernos, ya que los sabores pueden desarrollarse sin que la comida se cocine demasiado. Las salsas a base de huevo y espesadas con harina también deben cocinarse por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, como cocinar arroz por absorción, pueden requerir una temperatura más alta que la más baja, para asegurar una cocción uniforme dentro del tiempo de cocción recomendado.

Dorar un bistec

Para bistecs jugosos y sabrosos:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calienta una sartén de fondo grueso.
3. Unte los filetes por ambos lados con aceite. Ponga unas gotas de aceite en la sartén caliente, luego ponga suavemente la carne sobre ella.
4. Dale la vuelta al filete solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción depende del grosor de los filetes y del grado de cocción deseado. Por tanto, el tiempo puede variar de 2 a 8 minutos por lado. Exprime el bistec para ver si está listo; entonces está firme, más se cuece.
5. Pon el bife en un plato caliente y déjalo reposar unos minutos para que esté tierno al momento de servir.

Soplar

1. Elija una sartén grande o un wok plano compatible con vitrocerámica.
2. Prepara todos los ingredientes y utensilios que necesitarás. Este método de cocción es rápido. Si desea cocinar grandes cantidades de alimentos de esta manera, use lotes pequeños.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Primero cocine la carne, luego déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofría las verduras. Cuando estén calientes y aún crujientes, baje la temperatura del plato luego devuelva la carne y agregue su salsa.
6. Revuelva suavemente los ingredientes para asegurar una cocción uniforme.
7. Servir inmediatamente.

Ajuste de temperatura

Los siguientes ajustes son solo para referencia. El ajuste exacto dependerá de varios factores: tipo de utensilio, cantidad de comida a cocinar. Experimente con la tabla para determinar cuál es la mejor configuración para usted.

Ajuste temperatura	Adecuado para
1-2	• Caliente suavemente pequeñas cantidades de comida. • Derretir chocolate, mantequilla y en general todos los alimentos que se pegan rápidamente • Hervir a fuego lento • Calentar lentamente
3 - 4	• Calentar • Cocine a fuego lento rápidamente • cocina arroz
5-6	• Panqueques
7 - 8	• Haz volver • cocinar pasta
9	• Soplar • Parrilla • Lleva la sopa a ebullición. • Poner el agua a punto de ebullición

Limpieza y mantenimiento

¿Qué?	¿Cómo? '¿O que?	¡Importante!
Suciedad diaria del vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos sin azúcar)	1. Apague la encimera. 2. Aplique un producto para placa de cocción mientras el vidrio aún esté caliente (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.	• Cuando la placa está apagada, el indicador de "superficie caliente" desaparece, pero es posible que la placa aún esté caliente. Esté muy atento. • Los limpiadores fuertes / abrasivos y las almohadillas para fregar (especialmente algunas almohadillas de nailon) pueden dejar rayones en el vidrio. Consulte siempre la etiqueta para saber si el producto / estropajo es adecuado o no. • Nunca dejes un residuo de producto de limpieza sobre la
Derrames, manchas de comida derretida o azúcar endurecida en el cristal.	Estas manchas deben eliminarse inmediatamente con una espátula para sartén, una espátula o un raspador con hoja de afeitar para estufas de vidrio cerámico; cuidado con las superficies calientes: 1. Apague la encimera (desconectando el enchufe). 2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y empuje la mancha o el residuo hacia una parte fría de la estufa. 3. Limpia la mancha o el residuo con un paño o toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 de la sección "Ensuciamiento diario del vidrio" anterior.	• Las manchas o residuos de alimentos derretidos o dulces deben eliminarse lo antes posible. Si dejas que se adhieran o se enfríen en el vidrio, pueden volverse muy difíciles de quitar e incluso dañar el vidrio de forma permanente. • Peligro de corte: cuando la protección de la hoja está retraída, la hoja está tan afilada como una navaja de afeitar. Manéjelo con sumo cuidado y guárdelo siempre fuera del alcance de los niños.

Residuos en botones de control	1. Apague la encimera. 2. Esponja. 3. Limpie el panel de control con una esponja (o paño) limpio y húmedo. 4. Seque el panel completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa.	• Cuando hay líquido en los controles, es posible que no funcionen o que la encimera suene y se apague por sí sola. Limpie bien el panel de control antes de volver a encender la mesa.
--------------------------------	--	---

Consejos y trucos

Problema	Posibles Causas	Solución
El dispositivo no se enciende.	Ninguna energía.	Asegúrese de que el dispositivo esté enchufado y encendido. Es posible que haya habido un corte de energía en su hogar o vecindario. Si el problema persiste después de que se hayan completado todas las verificaciones, llame a un técnico calificado.
Las teclas de control no funcionan.	Las llaves están bloqueadas.	Desbloquee las llaves. Consulte la sección 'Uso de la placa de cocción' para obtener más detalles.
Las claves son difíciles de usar.	Esto podría deberse a que hay una fina película de agua en las teclas o a que está presionando con la punta de los dedos.	Asegúrese de que las teclas permanezcan secas y presione siempre con la yema del dedo.
El vidrio está rayado.	Se utilizaron utensilios de cocina con bordes irregulares. Se utilizó una almohadilla abrasiva o un producto de limpieza inadecuados.	Utilice utensilios con fondo plano y liso. Consulte la sección "Qué utensilios utilizar". Consulte la sección 'Limpieza y mantenimiento'.
Algunos utensilios hacen crujidos o crujidos.	Esto puede deberse a la forma en que se construyó el utensilio (las capas de diferentes metales también vibran de diferentes	Esto es normal y no indica un mal funcionamiento.

No intente desmontar el dispositivo usted mismo, puede dañar la mesa y ponerse en peligro.

Especificaciones técnicas

Plato de cocina	STV604
Zonas de cocción	4 zonas
Tensión de alimentación	220-240 V ~
Energía eléctrica instalada	5490-6533 W
Dimensiones L x W x H (mm)	590 X 520 X 52
Dimensiones de instalación A x B (mm)	560 X 490

El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a las constantes mejoras en nuestros productos, las especificaciones y los diseños están sujetos a cambios sin previo aviso.

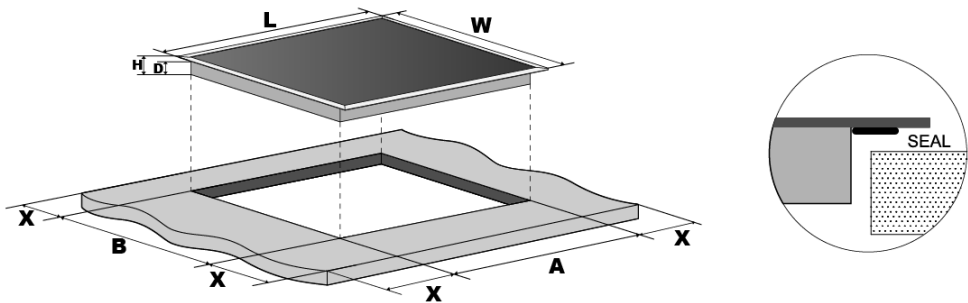
Instalación

Elegir una ubicación de instalación

Recorte la encimera (consulte las dimensiones que se muestran en la ilustración).

Para la instalación y el uso, se debe dejar un espacio mínimo de 50 mm alrededor del orificio.

La encimera debe tener un grosor mínimo de 5 cm. La encimera debe estar hecha de un material resistente al calor, de lo contrario la radiación de calor de la mesa puede causar una deformación considerable. Vea abajo:



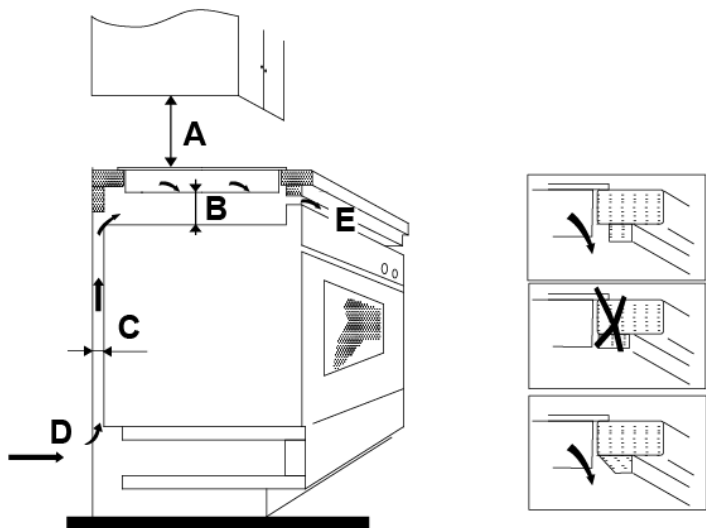
SELLO

L (mm)	Ancho	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
590	520	52	48	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que su placa esté lo suficientemente ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la mesa esté en buenas condiciones. Vea abajo



Nota: La distancia de seguridad entre la placa de inducción y los armarios superiores es de al menos 760 mm.

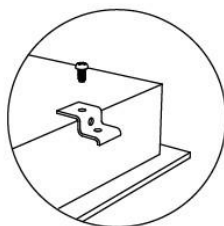
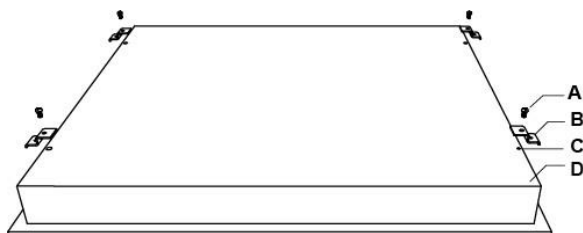


A (mm)	B (mm)	C	re	mi
760	50 mini	20 mini	Entrada de	Salida de aire de 5

Antes de instalar los soportes de montaje

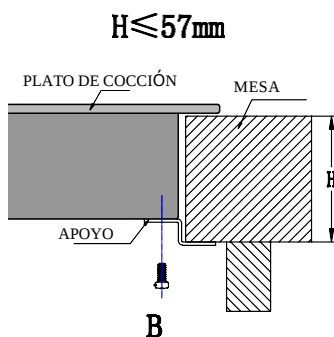
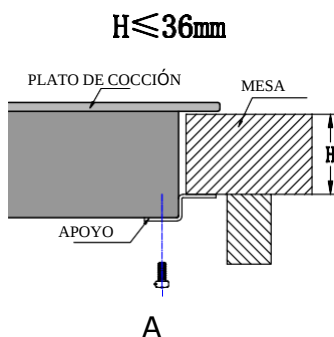
Coloque el dispositivo sobre una superficie lisa y estable (utilice el embalaje). No presione ningún botón de control que sobresalga de la mesa.

Asegure la mesa a la encimera atornillando 4 soportes debajo de ella después de la instalación (vea la ilustración).



A	segundo	VS	re
Tornill	Apoyo	Orificio del	Estableci

Ajustar la posición de los soportes a las dimensiones de la encimera.

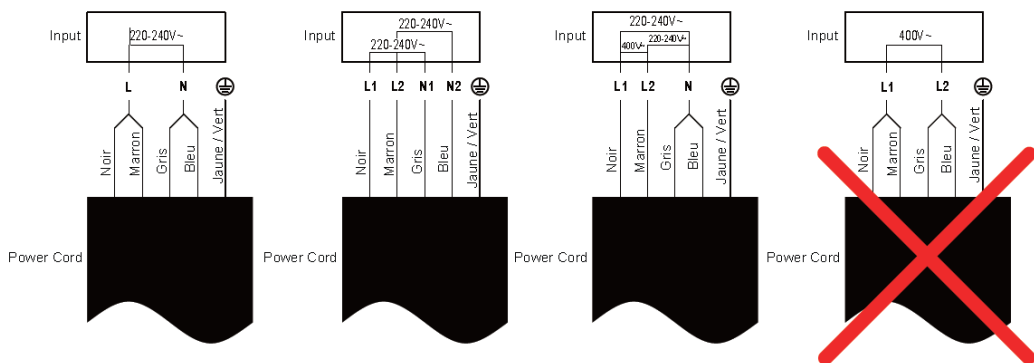


Advertencia

1. Esta placa de cocción de vidrio cerámico debe ser instalada por un técnico o profesional calificado. Nuestros profesionales están a su servicio. No intente hacer este trabajo usted mismo.
2. Esta estufa no debe instalarse en un dispositivo de enfriamiento, en un lavavajillas o en una secadora.
3. Esta placa debe instalarse de forma que se optimice la radiación térmica y, por tanto, el correcto funcionamiento de la placa.
4. La pared y la superficie calentada por inducción sobre la encimera deben poder soportar el calor.
5. Por razones de seguridad, el adhesivo y la capa intermedia deben ser resistentes al calor.
6. No utilice un limpiador a vapor para limpiar su aparato.

Conexión de la encimera

La conexión a la fuente de alimentación debe realizarse de forma que cumpla con las normas vigentes, o con un dispositivo diferencial. El procedimiento de inicio de sesión se muestra a continuación.



1. Si el cable está dañado y es necesario cambiarlo, solo debe hacerlo un técnico de servicio posventa equipado con las herramientas adecuadas, por razones de seguridad.
2. Si el dispositivo está conectado directamente a la red eléctrica, se debe instalar un interruptor automático bipolar, con una distancia de al menos 3 mm entre los contactos.
3. El instalador debe asegurarse de que las conexiones eléctricas sean correctas y cumple con las normas de seguridad.
4. El cable no debe estar doblado ni comprimido.
5. El cable debe comprobarse periódicamente y solo puede cambiarlo un profesional cualificado.



**ELIMINACIÓN: no
No arroje este producto
a la basura doméstica
que no esté sujeto a
una clasificación
selectiva. La recogida
de este tipo de residuos
requiere un tratamiento
especial.**

Este dispositivo está marcado como que cumple con la Directiva europea 2002/96 / EC sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Al desechar este dispositivo de manera responsable, ayudará a prevenir consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana, como resultado de la eliminación inadecuada de este producto.

Este símbolo en el dispositivo indica que no debe desecharse con la basura doméstica normal. Debe llevarse a un centro de recuperación y reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Este dispositivo requiere una eliminación especial. Para obtener más detalles sobre la manipulación, recolección y reciclaje de este producto, comuníquese con la administración local, el servicio de recolección de basura de su municipio o la tienda de compra.

Para más información sobre el tratamiento, recolección y reciclaje de este producto, comuníquese con el municipio, el servicio de recolección de basura de su municipio o la tienda de compra.

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

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

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

Información sobre placas de carcasa eléctricas para el hogar.

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		STV60M	
Tipo de plato		Cerámica de vidrio	
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 radiantes	
Para zonas o áreas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más próximos	Ø	Zona 1: 16,5 Zona 2: 20 Zona 3: 16,5 Zona 4: 20	cm
Para zonas o áreas de cocción no circulares: diámetro de la superficie útil por zona o zona de cocción eléctrica, redondeado a los 5 mm más próximos	L W	- -	cm
Consumo de energía por zona o área de cocción, calculado por kg	CE _{cocina eléctrica}	Zona 1: 187.1 Zona 2: 200.6 Zona 3: 187.1 Zona 4: 200.6	Wh / kg
Consumo energético de la encimera, calculado por kg	CE _{quemador eléctrico}	193.9	Wh / kg

SCHNEIDER