

**MANUALE D'ISTRUZIONE**

**INSTRUCTION OF USE**

**NOTICE D'UTILISATION**

**STI32**



## Gentile Cliente,

Grazie per avere scelto nostro il nostro piano di cottura a induzione.

Per ottenere il meglio dal Suo piano cottura, La preghiamo di leggere con attenzione le presenti istruzioni, e di conservarle per un'eventuale consultazione futura.

## INDICE

---

<b>SICUREZZA .....</b>	<b>4</b>
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	4
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....	4
PRECAUZIONI ONDE NON DANNEGGIARE L'APPARECCHIO .....	5
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO .....	5
ALTRE PRECAUZIONI .....	5
<b>DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....</b>	<b>6</b>
DATI TECNICI.....	6
PANNELLO DI CONTROLLO .....	6
<b>USO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>6</b>
DISPLAY .....	6
VENTILAZIONE.....	7
<b>PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO .....</b>	<b>7</b>
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	7
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE.....	7
TASTI A SFIORAMENTO .....	7
PER INIZIARE.....	7
IDENTIFICAZIONE DELLA PENTOLA .....	8
INDICATORE DI CALORE RESIDUO .....	8
FUNZIONE BOOSTER.....	8
TIMER .....	8
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO .....	9
<b>SUGGERIMENTI DI COTTURA .....</b>	<b>10</b>
QUALITÀ DELLE PENTOLE .....	10
DIMENSIONI DELLE PENTOLE.....	10
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA.....	11
<b>MANUTENZIONE E PULIZIA.....</b>	<b>11</b>
<b>COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....</b>	<b>12</b>
<b>PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....</b>	<b>13</b>
<b>ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE .....</b>	<b>14</b>
<b>CONNESSIONE ELETTRICA .....</b>	<b>15</b>

# SICUREZZA

---

## Precauzioni prima del primo utilizzo

- Sballare eliminando tutti i materiali di imballo.
- L'installazione e connessione dell'apparecchio devono essere effettuate da personale specializzato. Il Fabbricante declina ogni responsabilità civile e penale per danni causati da installazione e/o connessione non realizzate a regola d'arte.
- Per essere utilizzato, l'apparecchio deve essere correttamente installato in una cucina e su una superficie di lavoro idonea.
- Questo elettrodomestico è progettato esclusivamente per la cottura di cibo, con l'espressa esclusione di ogni altro uso domestico, commerciale o industriale.
- Rimuovere tutte le etichette adesive dal vetro.
- Non apportare alcuna modifica o alterazione all'apparecchio.
- La superficie in vetro dell'apparecchio non può essere utilizzata come zona di appoggio o di lavoro.
- L'apparecchio deve essere opportunamente messo a terra e collegato alla rete elettrica secondo la normativa in vigore localmente.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapour potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.

## Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnerle le piastre riscaldanti dopo l'uso.
- Controllare le cotture che utilizzano grasso o olio: potrebbero incendiarsi con facilità.
- Fare attenzione a non ustionarsi durante o dopo l'uso dell'apparecchio.
- Verificare che nessun cablaggio di apparecchi fissi o mobili venga in contatto con il vetro dell'apparecchio o con pentole bollenti.
- Gli oggetti magnetici (carte di credito, floppy discs, calcolatrici) non devono essere piazzati vicino all'apparecchio quando questo è acceso.
- Non piazzare alcun oggetto metallico, tranne le pentole, sull'apparecchio. In caso di accensione involontaria, o di presenza di calore residuo dopo la cottura, questi potrebbero sciogliersi o anche incendiarsi.
- Non coprire mai l'apparecchio con un panno o telo protettivo, perché potrebbe surriscaldarsi e bruciare.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con mancanza di esperienza, a meno che non venga loro data supervisione o istruzione riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono sempre essere sotto il controllo di un adulto quando sono nelle vicinanze dell'apparecchio, onde evitare che giochino con lo stesso.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere piazzati sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

## Precauzioni onde non danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- Sabbia o altre sostanze abrasive possono danneggiare il vetro ceramico.
- Evitare di far cadere oggetti, anche piccoli, sul vetro ceramico.
- Assicurarsi che la ventilazione dell'apparecchio funzioni secondo quanto previsto dalle istruzioni del fabbricante.
- Non colpire i bordi del vetro con le pentole.
- Non mettere o lasciare pentole vuote sul vetro ceramico.
- Lo zucchero, i materiali sintetici e i fogli di alluminio non devono venire a contatto con le piastre riscaldanti, perché possono causare rotture o altre alterazioni del vetro ceramico durante il raffreddamento. Nel caso, accendere immediatamente l'apparecchio e rimuovere l'oggetto dalla piastra, prendendo le opportune precauzioni per non ustionarsi.
- Non piazzare mai un contenitore bollente sul pannello di controllo.
- Se sotto il piano cottura incassato c'è un cassetto, assicurarsi che lo spazio tra il contenuto dello stesso e la parte inferiore dell'apparecchio sia sufficiente (almeno 2 cm). Questo è essenziale per garantire una corretta ventilazione.
- Non mettere mai oggetti infiammabili (ad es. spray) nel cassetto situato sotto l'apparecchio. Gli eventuali contenitori per posate posti in cassette sotto l'apparecchio devono essere resistenti al calore.

## Precauzioni in caso di malfunzionamento dell'apparecchio

- Se si nota un difetto di funzionamento, spegnere l'apparecchio e disconnetterlo dalla rete elettrica.
- Se il vetro ceramico è rotto o crepato, disconnettere immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica e chiamare l'assistenza tecnica.
- Qualsiasi riparazione deve essere compiuta esclusivamente da personale qualificato. Non aprire l'apparecchio per nessun motivo.
- **ATTENZIONE:** Se la superficie del vetro è crepata o rotta, spegnere immediatamente l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche.

## Altre precauzioni

- Assicurarsi che la pentola o padella sia sempre centrata sulla piastra di cottura. Il fondo dell'utensile deve coprire il più possibile la piastra di cottura.
- Per gli utilizzatori di pace-makers: il campo magnetico dell'apparecchio potrebbe influenzare il funzionamento del pace-maker. Si raccomanda di richiedere preventivamente informazioni al venditore dell'apparecchio e/o al medico curante.
- Non utilizzare contenitori di alluminio o di materiali sintetici: potrebbero fondere se appoggiati alle piastre accese o ancora calde dopo l'uso.



**L'UTILIZZO DI PENTOLE NON IDONEE OPPURE DI ACCESSORI RIMUOVIBILI POSTI TRA LA PENTOLA E LA PIASTRA PER RISCALDARE PENTOLE NON IDONEE ALL'INDUZIONE FA DECADERE LA GARANZIA. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER QUALSIASI DANNO AL PIANO DI COTTURA OR DANNI CORRELATI.**



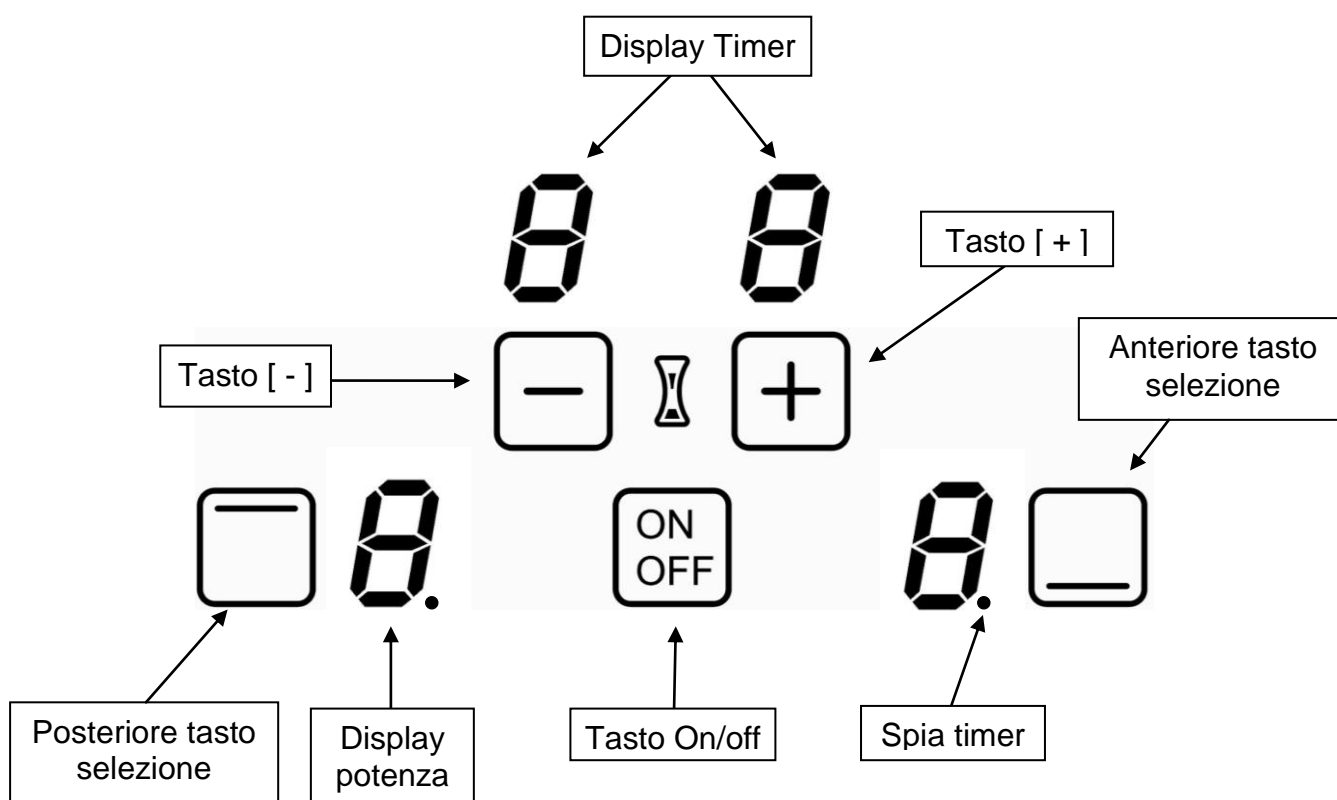
# DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

## Dati tecnici

Tipo	Potenza totale	Posizione	Diametro	Potenza nominale*	Potenza booster*	Identificazione minimo
<b>STI32</b>	3400 W	Anteriore Posteriore	170 mm 220 mm	1400 W 1400 W	- 2000 W	100 mm 110 mm

\* La Potenza dichiarata può cambiare a seconda delle dimensioni e del material della pentola.

## Pannello di controllo



## USO DELL'APPARECCHIO

### Display

<u>Display</u>	<u>Descrizione</u>	<u>Funzione</u>
0	Zero	La piastra è attivata.
1...9	Livello potenza	Selezione del livello di potenza.
U	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Booster	Booster è attivata.
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo

## Ventilazione

Il sistema di raffreddamento è completamente automatico. La ventola entra in funzione a basso regime di rotazione quando il calore interno raggiunge un determinato livello. La ventilazione arriva ad elevati regimi di rotazione se l'apparecchio è utilizzato intensivamente. La ventola rallenta e si spegne automaticamente quando la temperatura interna del circuito elettronico scende sotto il livello prestabilito.

## PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

---

### Prima del primo utilizzo

Pulire l'apparecchio con uno straccio umido, indi asciugarlo accuratamente. Non utilizzare detergenti che possano causare colorazioni anomale del vetro.

### Principio dell'induzione

Sotto ogni piastra riscaldante si trova un magnete induttore. Quanto viene attivato, questo produce un campo elettromagnetico che genera una corrente induttiva nel fondo ferromagnetico della pentola. Il risultato è il riscaldamento della pentola posizionata sulla piastra.

Naturalmente, la pentola deve essere adatta:

- Tutte le pentole in materiale ferromagnetico sono consigliate (verificare utilizzando una calamita): pentole in ghisa, acciaio, smaltate e di acciaio inossidabile con fondo ferromagnetico...
- Da escludere: pentole in rame, acciaio inossidabile senza fondo ferromagnetico, alluminio, vetro, legno, ceramica, terracotta...

La piastra a induzione si adatta automaticamente alla dimensione della pentola: se il diametro di quest'ultima è troppo piccolo tuttavia, la piastra non funziona. Il diametro minimo varia in funzione del diametro della piastra.

Se la pentola non è adatta al piano di cottura a induzione, il display mostrerà la lettera [ U ].

### Tasti a sfioramento

Il vostro piano cottura a induzione è equipaggiato con controlli elettronici azionati tramite tasti a sfioramento. Quando il dito tocca il tasto, il comando corrispondente viene attivato. L'attivazione è confermata dalla spia relativa, o da una lettera o un numero sul display e/o da un segnale acustico. **Nell'utilizzo normale premere unicamente un tasto per volta.**

### Per iniziare

- **Accensione/spegnimento dell'apparecchio:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Per accendere	premere [  ]	[ 0 ] lampeggiano
Per arrestare	premere [  ]	niente o [ H ]

- **Accensione/Spegnimento di una piastra riscaldante:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Aumentare la potenza	premere [ + ]	da [ 1 ] a [ 9 ]
Diminuire la potenza	premere [ - ]	da [ 9 ] a [ 1 ]
Arrestare	premere [ - ]	[ 0 ] o [ H ]

Se nessuna regolazione è effettuata entro 20 secondi l'apparecchio torna in modalità di attesa.

## Identificazione della pentola

L'identificazione della pentola assicura la totale sicurezza.

L'induzione non funziona:

- Se non c'è pentola sulla piastra, o se la pentola non è adatta all'induzione. In questo caso è impossibile aumentare la Potenza e il display mostra [ U ]. Questo simbolo scompare quando si posiziona una pentola adatta sulla piastra.
- Se la pentola viene rimossa dalla piastra di cottura: la cottura si arresta e il display mostra [ U ]. Il simbolo [ U ] scompare quando la pentola è posizionata nuovamente sulla piastra. La cottura ricomincia con il livello di potenza scelto precedentemente.

Dopo l'utilizzo, spegnere la piastra a induzione: non lasciare il simbolo [ U ] del sensore pentola acceso.

## Indicatore di calore residuo

Dopo aver spento l'apparecchio, la piastra è ancora calda e il display indica [ H ].

Il simbolo [ H ] scompare quando la piastra può essere toccata senza pericolo di bruciature.

Finché la spia di calore residuo è accesa, non toccare la piastra né posizionarvi alcun oggetto sensibile al calore: **c'è rischio di bruciature o incendi.**

## Funzione Booster

La funzione Booster [ P ] garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata. Quando la funzione viene attivata, la piastra funziona per 5 minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

- **Accensione/Spengimento della funzione Booster:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Aumentare la potenza	premere [ + ]	da [ 1 ] a [ 9 ]
Attivare il booster	premere [ + ]	[ P ] per 5 minuti
Arrestare il booster	premere [ - ]	[ 9 ]

## Timer

Il timer può essere utilizzato con entrambe le piastre simultaneamente e con regolazioni diverse (da 0 a 99 minuti) per ognuna di esse.

- **Regolazione e modifica del tempo di cottura :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	[ 0 ]
Selezionare il livello di potenza	premere [ + ] o [ - ]	[ 1 ]...[ 9 ] [ P ]
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	[ 00 ]
Diminuire il tempo	premere [ - ]	[ 00 ] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [ + ]	il tempo aumenta

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.  
Il tempo è confermato e la cottura inizia.


- **Per arrestare il tempo di cottura**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	premere tasto selezione	spia accesa
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	il tempo residuo
Disattivare « Timer »	premere [ - ]	Mostra [ 00 ] poi si arresta

- **Arresto automatico alla fine del tempo di cottura**

Quando viene raggiunto il tempo impostato per la cottura, il display del timer lampeggia su [ 00 ], viene prodotto un segnale acustico e la piastra si spegne. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto.


- **Funzione timer al di fuori della cottura:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [  ]	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	premere simultaneamente [ + ] e [ - ]	[ 00 ]
Diminuire il tempo	premere [ - ]	[ 00 ] passa a 30, 29, 28...
Aumentare il tempo	premere [ + ]	il tempo aumenta


Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

Appena il tempo impostato è esaurito i display del timer lampeggiano a [ 00 ] e si ode un segnale acustico. Per arrestare il segnale acustico è sufficiente premere un tasto. L'apparecchio si spegne.


## **Blocco del Pannello di Controllo**

Per evitare di modificare inavvertitamente una regolazione, in particolare durante le operazioni di pulizia, il Pannello di controllo può essere bloccato (con l'eccezione del tasto On/Off [  ]).

- **Blocco:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [  ]	[ 0 ] o [ H ]
Blocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [ - ] e tasto selezione della piastra anteriore	Nessun cambiamento
	Premere di nuovo tasto selezione	2 x [ L ]

- **Sblocco:**

<b><u>Azione</u></b>	<b><u>Pannello di controllo</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Attivare l'apparecchio	premere display [  ]	2 x [ L ]
<b>Entro 5 secondi dall'accensione:</b>		
Sblocco dell'apparecchio	Premere simultaneamente [ - ] e tasto selezione della piastra anteriore	[ 0 ]
	Premere di nuovo tasto [ - ]	Nessuna spia sui display

# SUGGERIMENTI DI COTTURA

---

## Qualità delle pentole

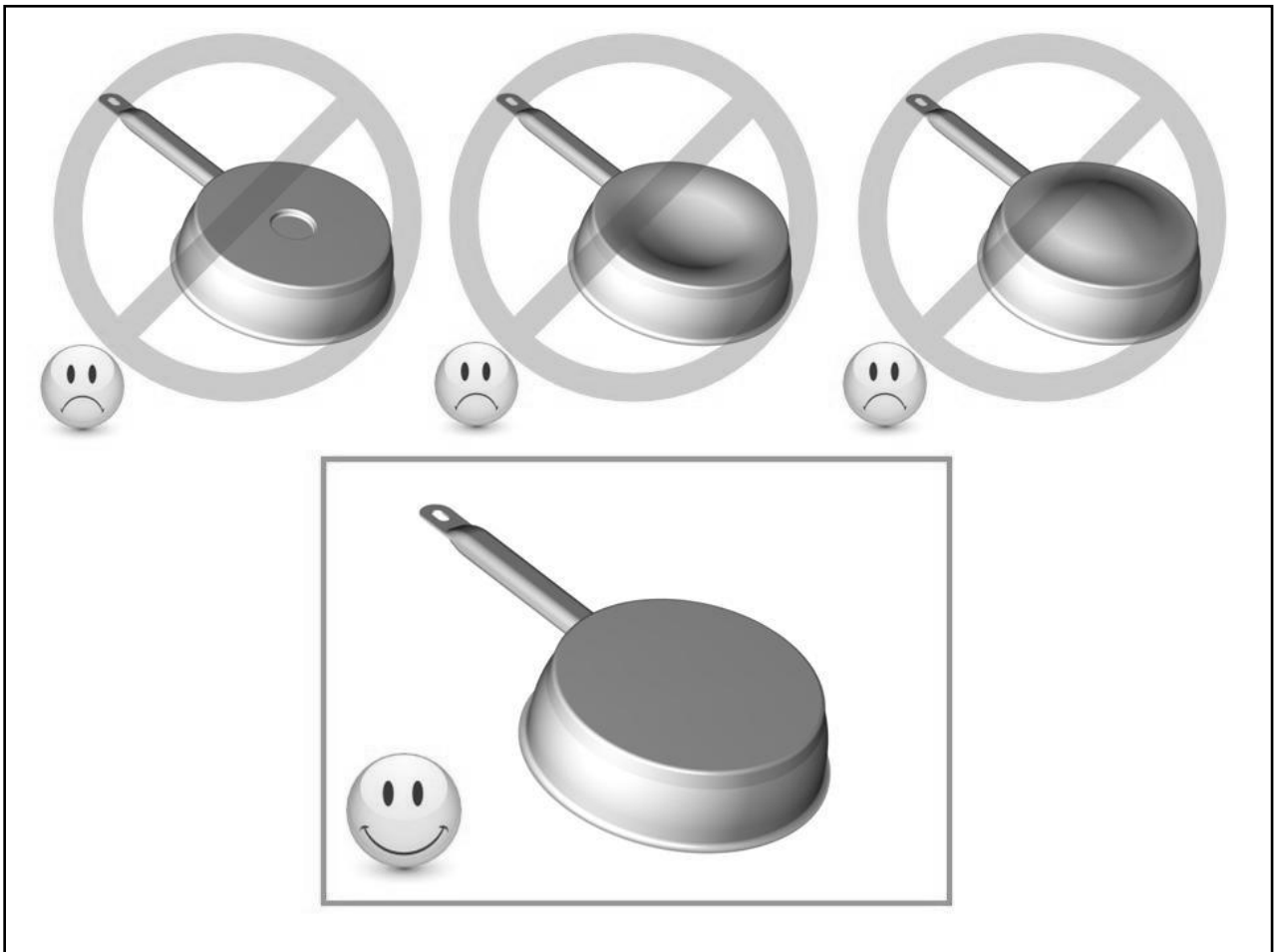
**Materiali adatti** : acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

**Materiali non adatti**: alluminio e acciaio inox con fondo non ferromagnetico, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Il fabbricante degli utensili specifica se essi sono compatibili con piani di cottura a induzione. Per verificare se gli utensili (pentole) sono compatibili:

- Mettere un litro d'acqua nella pentola e posizionarla sulla piastra a induzione a livello di potenza [ 9 ]. L'acqua si deve scaldare in pochi secondi.
- Un magnete (calamita) deve aderire al fondo della pentola.

Alcune pentole possono fare rumore quando vengono utilizzate sulla piastra a induzione. Questo rumore non comporta alcun malfunzionamento dell'apparecchio e non ne influenza il funzionamento e/o l'efficacia di cottura.



## Dimensioni delle pentole

Le piastre di cottura si adattano automaticamente, entro un certo limite, al diametro delle pentole. Tuttavia la pentola deve avere un diametro minimo, a seconda delle dimensioni della piastra. Per ottenere l'efficienza migliore dal vostro apparecchio, posizionate la piastra nel centro della piastra.

## Esempi di regolazione della potenza

(I valori sotto sono indicativi)

Da 1 a 2	Sciogliere Riscaldare	Salse, burro, cioccolata, gelatine Piatti preparati in precedenza
Da 2 a 3	Cuocere a fuoco lento Scongelare	Riso, budini, sciroppi di zucchero Verdure liofilizzate, pesce, prodotti congelati
Da 3 a 4	Vapore	Verdure, pesce, carne
Da 4 a 5	Acqua	Patate bollite, zuppe, pasta, Verdure fresche
Da 6 a 7	Cottura media Bollitura a fuoco lento	Carne, fegato, uova, salsicce Goulash, arrostiti, trippa
Da 7 a 8	Cottura	Patate, patatine fritte, wafers
9	Friggere, arrostitire Far bollire l'acqua	Bisteccche, omelette, piatti fritti Acqua
P	Acqua bollente	Far bollire quantitativi significativi d'acqua

## MANUTENZIONE E PULIZIA

---

### Spegnere l'apparecchio prima di pulirlo.

Non pulire l'apparecchio se il vetro è troppo caldo: **rischio di ustioni!**

- Rimuovere segni leggeri con uno straccio umido con liquido detergente diluito in acqua. Risciacquare con acqua fredda e asciugare accuratamente la superficie.
- Detergenti altamente abrasivi e corrosivi, che possono causare graffi, devono assolutamente essere evitati.
- Non utilizzare mai apparecchi a vapore o a pressione per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare alcun oggetto che potrebbe graffiare il vetro ceramico.
- Assicurarsi che la pentola sia asciutta e pulita. Assicurarsi che non vi siano granelli di polvere sul vetro ceramico o sulla pentola. Far scivolare pentole con fondo irregolare può causare graffi alla superficie del vetro ceramico.
- Versamenti di zucchero, marmellata, conserve ecc devono essere rimossi immediatamente, in modo da evitare danni alla superficie del vetro ceramico.

# COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI

## Appare il simbolo [ E 4 ] :

I) L'apparecchio deve essere configurato secondo la procedura seguente:

- Ogni pentola o utensile deve essere rimossa dall'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o staccando la spina.
- Collegare l'apparecchio nuovamente alla rete elettrica rimettendo il fusibile o collegando la spina.
- Necessario un contenitore con fondo ferromagnetico.
- Iniziare entro 2 minuti dopo il collegamento dell'alimentazione.
- Non usare il tasto [ ON OFF ].

II) Cancellare la configurazione esistente :

1) Premere il tasto [ - ] e tenere premuto

2) Con un dito dell'altra mano premere rapida successione (entro 2 secondi) tasti selezione. Premere due volte ogni tasto e nell'ordine descritto di seguito (a -> a -> b -> b). [ - ] Appare. Un doppio "bip" segnala una sequenza errata; in questo caso è necessario ricominciare dal punto 1.

3) Togliere tutte le dita, indi premere di nuovo e tenere premuto simultaneamente per alcuni secondi il tasto [ - ] e [ + ], finché appare il simbolo [ E ] lampeggiante.

4) Attendere fino a che [ E ] smette di lampeggiare.

5) Il simbolo [ E ] si trasforma automaticamente in [ C ]. La configurazione è stata completata.

VI) Come configurare l'apparecchio?

1) Utilizzare una pentola da induzione adatta con un diametro minimo di 16 cm.

2) Selezionare la piastra di cottura premendo il corrispondente tasto.

3) Posizionare la pentola sulla piastra corrispondente.

4) Attendere fino a che il simbolo [ C ] cambia in [ - ]. La piastra è configurata.

5) Utilizzare la stessa procedura per ogni altra piastra che mostra il simbolo [ C ]

6) La configurazione è completa se tutte le piastre vengono identificate correttamente e non compare alcun simbolo sul display .

Utilizzare solo una pentola per configurare l'apparecchio.

Non mettere mai due o più pentole sulle piastre durante la configurazione.

- Se compare il simbolo [ E 4 ] e rimane acceso, chiamare l'assistenza tecnica.

## L'apparecchio non si accende

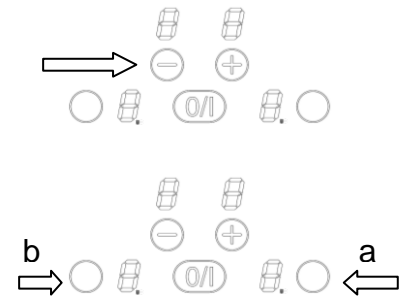
- L'apparecchio non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile è assente o il circuito aperto
- Il sistema di blocco è attivo
- I tasti a sfioramento sono coperti da grasso o acqua.
- Un oggetto è posizionato su uno dei tasti.

## Compare il simbolo [ U ]

- Manca la pentola sulla piastra.
- La pentola non è compatibile con il piano cottura a induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo.

## Compare il simbolo [ E ]

- Sconnettere a riconnettere il piano.
- Contattare l'assistenza tecnica.



### **Una delle piastre viene disattivata**

- È entrato in funzione il sistema di sicurezza.
- Si è dimenticato di disattivare la piastra per un certo periodo.
- Uno o più tasti a sfioramento sono coperti da qualcosa.
- La pentola è vuota e il fondo si è surriscaldato.
- Entrata in funzione della funzione automatica di riduzione o interruzione della potenza in caso di surriscaldamento.

### **Ventilazione continua dopo lo spegnimento dell'apparecchio**

- Questo non è un difetto di funzionamento. La ventola continua ad andare per proteggere le componenti elettroniche dal surriscaldamento.
- La ventola si arresta automaticamente.

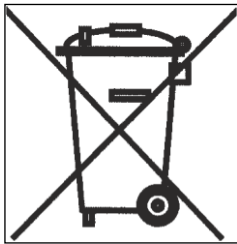
### **Il pannello di controllo indica [ L ]:**

- Vedere il capitolo riguardante il blocco del pannello di controllo.

## **PROTEZIONE DELL'AMBIENTE**

---

- Il materiale dell'imballo è ecologico e deve essere riciclato.
- L'apparecchio contiene alcuni metalli nobili. Contattare le autorità locali per informarsi sulle modalità di riciclo o smaltimento dell'apparecchio al momento della sua dismissione.



- Non gettare l'apparecchio nei rifiuti.
- Contattare l'organizzazione del vostro comune preposta al riciclaggio degli elettrodomestici.

# ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

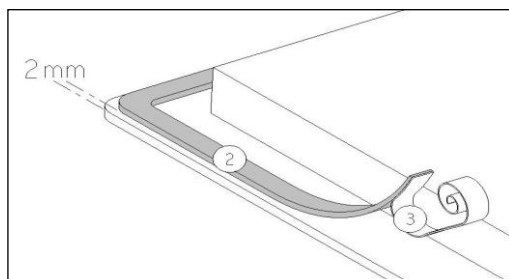
L'installazione è di esclusiva responsabilità dell'installatore specializzato.

L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

## **Come fissare la guarnizione**

La guarnizione fornita con l'apparecchio serve a evitare le infiltrazioni di acqua o altri liquidi nel mobile sottostante l'apparecchio.

La sua installazione deve essere fatta attentamente, seguendo il disegno qui sotto.



Incollare la guarnizione a (2) due mm dal bordo inferior esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).

## **Inserimento – installazione**

- Le misure di incasso sono:

Articolo	Dimensione vetro (mm)	Foro incasso			Stile di incorporamento
		larghezza	profondità	spessore	
<b>STI32</b>	290 x 510	270	490		Standard
		296	516	4	Montaggio detto "a filo"

- Assicurarsi che ci sia una distanza di almeno 50 mm tra l'apparecchio e il muro o le pareti o paratie laterali.
- L'apparecchio è classificato come classe "Y" di protezione dal calore. Idealmente l'apparecchio dovrebbe essere installato con un ampio spazio da entrambi i lati. Ci può essere un muro posteriormente e mobili alti o un muro su un lato. **Sull'altro lato tuttavia, non deve esserci un divisorio o un mobile più alto della posizione dell'apparecchio.**
- Il mobile o piano di lavoro sul quale l'apparecchio è installato, nonché i bordi dei mobili e/o unità pensili, i rivestimenti laminati che li rivestono e la colla di assemblaggio, devono essere in grado di resistere a temperature fino a 100 °C.
- I supporti a muro devono essere resistenti al calore.
- I materiali utilizzati per i piani di lavoro spesso tendono a gonfiarsi con l'umidità. Per proteggere il foro di incasso dell'apparecchio, applicare uno strato di vernice o sigillante apposito. Una particolare cura deve essere dedicata alla corretta applicazione della guarnizione fornita con l'apparecchio, onde evitare qualsiasi infiltrazione nel mobile sottostante. La guarnizione garantisce una corretta tenuta se utilizzata su superfici lisce.
- Non installare l'apparecchio al di sopra di un forno non opportunamente ventilato, o di una lavastoviglie.
- Garantire la presenza di uno spazio di **almeno 20 mm** al di sotto della cassetta dell'apparecchio, onde permettere una corretta areazione dell'apparecchio.
- Se sotto l'apparecchio c'è un cassetto, non riporvi oggetti infiammabili, come bombolette di spray, od oggetti non resistenti al calore.
- La distanza di sicurezza tra l'apparecchio e una eventuale cappa di aspirazione sovrastante deve essere quello previsto dal fabbricante della cappa. In caso di mancanza di indicazioni in merito, rispettare una distanza minima di 760 mm.
- Il cavo di alimentazione, dopo l'installazione dell'apparecchio, non deve essere soggetto a sollecitazioni meccaniche, come ad esempio schiacciamento a causa del movimento di cassetti o altro.

## CONNESSIONE ELETTRICA

- L'installazione di questo apparecchio e la connessione alla rete elettrica devono essere affidate esclusivamente a personale qualificato e autorizzato, nel rispetto della normativa in vigore.
- Dopo l'installazione, una adeguata protezione delle parti sotto tensione deve essere garantita.
- I necessari dati di connessione si trovano sull'etichetta posta sulla cassetta dell'apparecchio, in prossimità della morsettiera.
- La connessione alla rete elettrica deve essere fatta utilizzando una presa con messa a terra, o tramite un circuito omipolare con fusibile di interruzione con un'apertura di almeno 3 mm.
- Il circuito elettrico dell'apparecchio deve essere separato dalla rete tramite opportuni apparecchi, quali fusibili, interruttori di apertura circuito o capacitatori.
- Se l'apparecchio non viene installato con una spina accessibile, un dispositivo di disconnessione conforme alle norme di installazione deve essere previsto nell'installazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo che non venga a contatto con alcuna delle parti calde del piano.

### Attenzione!

Questo apparecchio può solo essere collegato ad una rete elettrica a 230 V~ 50/60 Hz

Collegare sempre il cavo di terra.

Rispettare il diagramma di connessione.

Utilizzare esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio.

Il cavo verde/giallo corrisponde alla messa a terra, il cavo blu al neutro, il cavo marrone alla fase.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

**Attenzione! Assicurarsi di aver fissato correttamente i cavi e i ponticelli e di aver serrato correttamente le viti.**

**Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per ogni incidente risultante da connessione sbagliata dell'apparecchio, incluso l'utilizzo di un apparecchio non correttamente messo a terra, o connesso con una messa a terra difettosa.**

## Dear clients,

Thank you for having chosen our induction ceramic hob.

In order to make the best use of your appliance, we would advise you to read carefully the following notes and to keep them for a later consulting.

## SUMMARY

---

<b>SAFETY</b> .....	<b>17</b>
PRECAUTIONS BEFORE USING.....	17
USING THE APPLIANCE .....	17
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE .....	18
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE.....	18
OTHER PROTECTIONS .....	18
<b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>19</b>
TECHNICAL CHARACTERISTICS.....	19
CONTROL PANEL .....	19
<b>USE OF THE APPLIANCE</b> .....	<b>19</b>
DISPLAY .....	19
VENTILATION.....	20
<b>STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT</b> .....	<b>20</b>
BEFORE THE FIRST USE.....	20
INDUCTION PRINCIPLE .....	20
SENSITIVE TOUCH.....	20
STARTING-UP .....	20
PAN DETECTION .....	21
RESIDUAL HEAT INDICATION .....	21
BOOSTER FUNCTION .....	21
TIMER .....	21
CONTROL PANEL LOCKING.....	22
<b>COOKING ADVICES</b> .....	<b>23</b>
PAN QUALITY .....	23
PAN DIMENSION.....	23
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING.....	24
<b>MAINTENANCE AND CLEANING</b> .....	<b>24</b>
<b>WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM</b> .....	<b>25</b>
<b>ENVIRONMENT PRESERVATION</b> .....	<b>26</b>
<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	<b>27</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b> .....	<b>28</b>

# SAFETY

---

## Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer can not be responsible for damage caused by building-in or connecting errors.
- To be used, the appliance must be well-equipped and installed in a kitchen unit and an adapted and approved work surface.
- This domestic appliance is exclusively for the cooking of food, to the exclusion of any other domestic, commercial or industrial use.
- Remove all labels and self-adhesives from the ceramic glass.
- Do not change or alter the appliance.
- The cooking plate can not be used as freestanding or as working surface.
- The appliance must be grounded and connected conforming to local standards.
- Do not use any extension cable to connect it.
- The appliance can not be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.

## Using the appliance

- Switch the heating zones off after using.
- Keep an eye on the cooking using grease or oils: that may quickly ignite.
- Be careful not to burn yourself while or after using the appliance.
- Make sure no cable of any fixed or moving appliance contacts with the glass or the hot saucepan.
- Magnetically objects (credit cards, floppy disks, calculators) should not be placed near to the engaged appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- In general do not place any metallic object except heating containers on the glass surface. In case of untimely engaging or residual heat, this one may heat, melt or even burn.
- Never cover the appliance with a cloth or a protection sheet. This is supposed to become very hot and catch fire.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## Precautions not to damage the appliance

- Raw pan bottoms or damaged saucepans (not enamelled cast iron pots,) may damage the ceramic glass.
- Sand or other abrasive materials may damage ceramic glass.
- Avoid dropping objects, even little ones, on the vitroceramic.
- Do not hit the edges of the glass with saucepans.
- Make sure that the ventilation of the appliance works according to the manufacturer's instructions.
- Do not put or leave empty saucepans on the vitroceramic hobs.
- Sugar, synthetic materials or aluminium sheets must not contact with the heating zones. These may cause breaks or other alterations of the vitroceramic glass by cooling: switch on the appliance and take them immediately out of the hot heating zone (be careful: do not burn yourself).
- Never place any hot container over the control panel.
- If a drawer is situated under the embedded appliance, make sure the space between the content of the drawer and the inferior part of the appliance is large enough (2 cm). This is essential to guaranty a correct ventilation.
- Never put any inflammable object (ex. sprays) into the drawer situated under the vitroceramic hob. The eventual cutlery drawers must be resistant to heat.

## Precautions in case of appliance failure

- If a defect is noticed, switch on the appliance and turn off the electrical supplying.
- If the ceramic glass is cracked or fissured, you must unplug the appliance and contact the after sales service.
- Repairing has to be done by specialists. Do not open the appliance by yourself.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

## Other protections

- Note sure that the container pan is always centred on the cooking zone. The bottom of the pan must have to cover as much as possible the cooking zone.
- For the users of pacemaker, the magnetic field could influence its operating. We recommend getting information to the retailer or of the doctor.
- Do not to use aluminium or synthetic material containers: they could melt on still hot cooking zones.



**THE USE OF EITHER POOR QUALITY POT OR ANY INDUCTION ADAPTOR PLATE FOR NON-MAGNETIC COOKWARE RESULTS IN A WARRANTY BREACH. IN THIS CASE, THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO THE HOB AND/OR ITS ENVIRONMENT.**



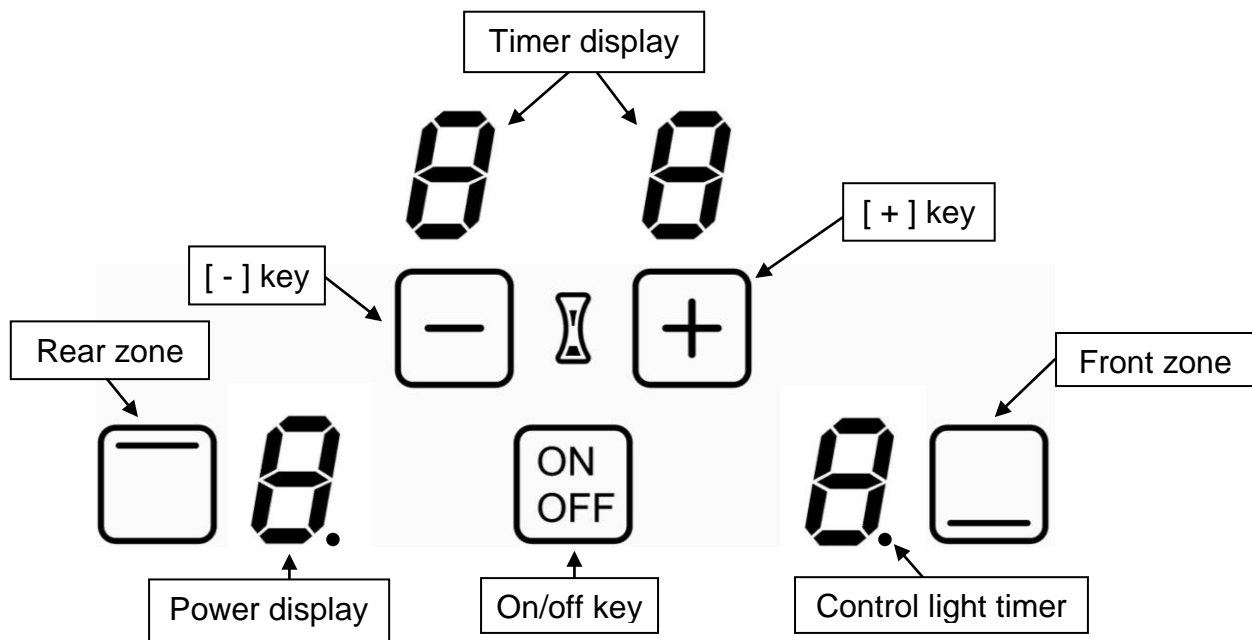
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Technical characteristics

Type	Total Power	Position of the heating zone	Diameter	Nominal Power*	Booster Power*	Minimum diameter detection
<b>STI32</b>	3400 W	Front Rear	170 mm 220 mm	1400 W 1400 W	- 2000 W	100 mm 110 mm

\* The given power may change according to the dimensions and material of the pan

## Control panel



# USE OF THE APPLIANCE

## Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Function</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Power level	Selection of the cooking level.
U	Pan detection	No pan or inadequate pan.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The boosted power is activated.
L	Locking	Control panel locking.

## Ventilation

The cooling system is fully automatic. The cooling fan starts with a low speed when the calories brought out by the electronic system reach a certain level. The ventilation starts his high speed when the hob is intensively used. The cooling fan reduces his speed and stops automatically when the electronic circuit is cooled enough.

## STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT

---

### Before the first use

Clean your hob with a damp cloth, and then dry the surface thoroughly. Do not use detergent which risks causing blue-tinted colour on the glass surface.

### Induction principle

An induction coil is located under each heating zone. When it is engaged, it produces a variable electromagnetic field which produces inductive currents in the ferromagnetic bottom plate of the pan. The result is a heating-up of the pan located on the heating zone.

Of course the pan has to be adapted:

- All ferromagnetic pans are recommended (please verify it thanks a little magnet): cast iron and steel pans, enamelled pans, stainless-steel pans with ferromagnetic bottoms...
- Are excluded: copper, pure stainless-steel, aluminium, glass, wood, ceramic, stoneware,...

The induction heating zone adapts automatically the size of the pan. With a too small diameter the pan doesn't work. This diameter is varying in function of the heating zone diameter. If the pan is not adapted to the induction hob the display will show [ U ].

### Sensitive touch



Your ceramic hob is equipped with electronic controls with sensitive touch keys. When your finger presses the key, the corresponding command is activated. This activation is validated by a control light, a letter or a number in the display and/or a "beep" sound.

**In the case of a general use press only one key at the same time.**

### Starting-up

You must first switching on the hob, then the heating zone:

- **Start-up/ switch off the hob :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key [  ]	2 x [ 0 ]
Touch the key	Press key [  ]	Nothing or [ H ]

- **Start-up/ switch off a heating zone :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Decrease power	Press key [ - ]	[ 9 ] to [ 1 ]
Stop	Press key [ - ]	[ 0 ] or [ H ]

If no action is made within 20 second the electronics returns in waiting position.

## Pan detection

The pan detection ensures a perfect safety.

The induction doesn't work:

- If there is no pan on the heating zone or if this pan is not adapted to the induction. In this case it is impossible to increase the power and the display shows [ U ]. This symbol disappears when a pan is put on the heating zone.
- If the pan is removed from the heating zone the operation is stopped. The display shows [ U ]. The symbol [ U ] disappears when the pan is put back to the heating zone. The cooking continues with the power level setted before.

After use, switch the heat element off: don't let the pan detection [ U ] active

## Residual heat indication

After the switch off of a heating zone or the complete stop of the hob, the heating zones are still hot and indicates [ H ] on the display.

The symbol [ H ] disappears when the heating zones may be touched without danger.

As far as the residual heat indicators are on light, don't touch the heating zones and don't put any heat sensitive object on them. **There are risks of burn and fire.**

## Booster function

The booster function [ P ] grants a boost of power to the selected heating zone.

If this function is activated the heating zones works during 5 minutes with an ultra high power.

The booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles cooking.

- **Start up / Stop the booster function :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] to [ 9 ]
Start up the booster	Press key [ + ]	[ P ] during 5 min
Stop the booster	Press key [ - ]	[ 9 ]

## Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 2 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

- **Setting and modification of the cooking time :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
Increase power	Press key [ + ]	[ 1 ] ... [ 9 ] [ P ]
To select « Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.

The time is confirmed and the cooking starts until the time reaches [ 00 ].

- **To stop the cooking time :**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Zone selection	Press selection key from the zone	[ 0 ]
To select « Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	The remaining time
To stop the « Timer »	Press key [ - ]	[ 00 ] then stops
If several timers are activated repeat the process.		

- **Automatic stop at the end of the cooking time :**

As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.

- **Egg timer function :**


<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Activate the hob	Press key [  ]	[ 0 ] or [ H ]
Select« Timer »	Press simultaneously [ - ] and [ + ]	[ 00 ]
Decrease the time	Press key [ - ]	[ 00 ] goes to 30,29....
Increase the time	Press key [ + ]	time increase

After a few seconds the control light stops with blinking.


As soon as the selected cooking time is finished the timer displays blinking [ 00 ] and a sound rings.

To stop the sound and the blinking it is enough to press any key.


## **Control panel locking**

To avoid modifying a setting of cooking zones , in particular with within the framework of cleaning the control panel can be locked (with exception to the On/Off key [  ]).

- **Locking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [  ]	[ 0 ] or [ H ]
Hob locking	Press simultaneously [ - ] and selection key from the front zone	[ 0 ] or [ H ]
	Repress selection key from the front zone	2 x [ L ]

- **Unlocking :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Control panel</u></b>	<b><u>Display</u></b>
Start	Press key [  ]	2 x [ L ]
<b>In the 5 seconds after start :</b>		
Unlocking the hob	Press simultaneously [ - ] and selection key from the front zone	2 x [ L ]
	Repress key [ - ]	No light on the displays

# COOKING ADVICES

---

## Pan quality

**Adapted materials :** steel, enamelled steel, cast iron, ferromagnetic stainless-steel, aluminium with ferromagnetic bottom.

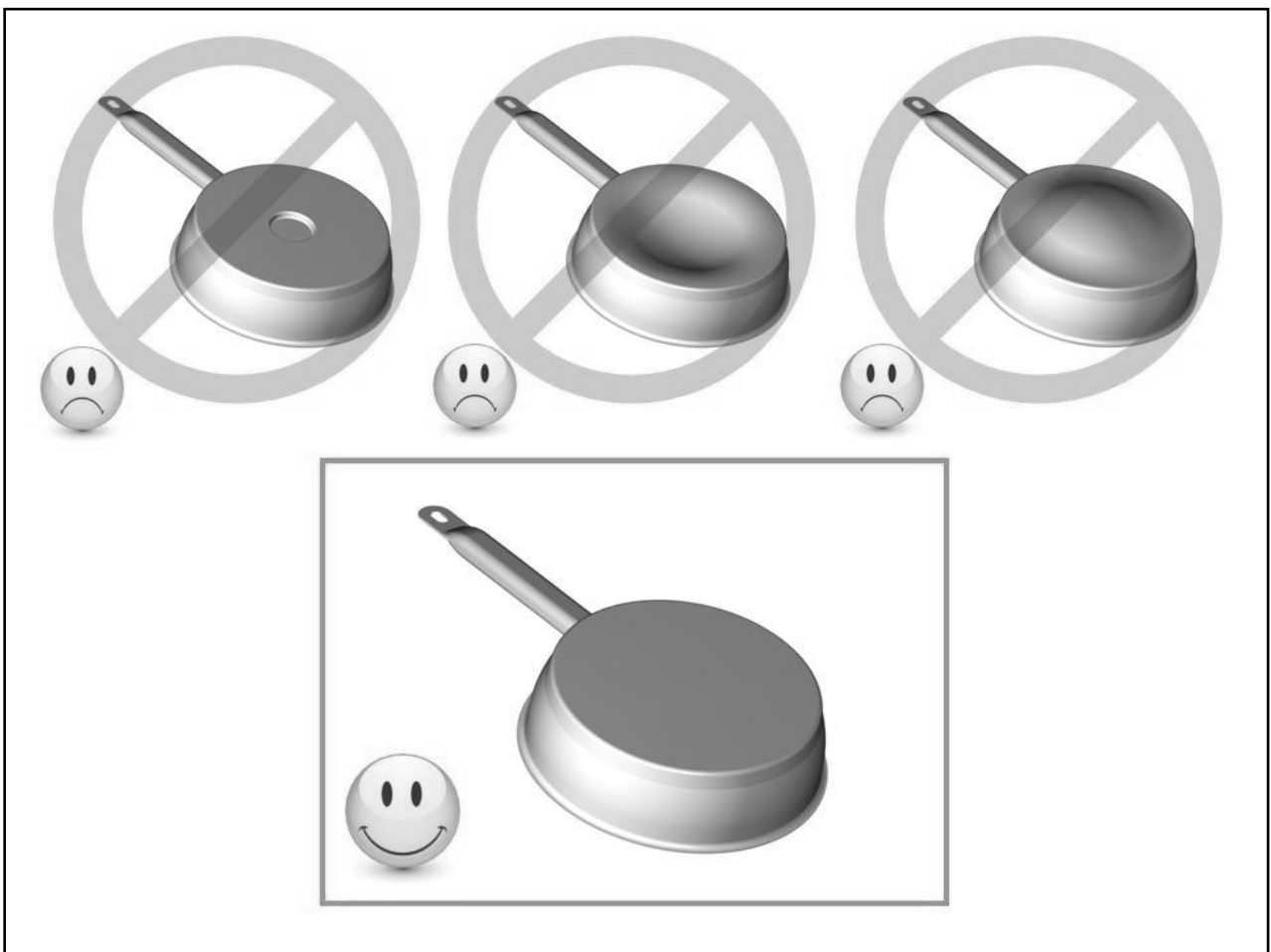
**Not adapted materials :** aluminium and stainless-steel without ferromagnetic bottom, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

The manufacturers specify if their products are compatible induction.

To check if pans are compatibles :

- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [ 9 ]. This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

Certain pans can make noise when they are placed on an induction cooking zone. This noise doesn't mean any failure on the appliance and doesn't influence the cooking operating.



## Pan dimension

The cooking zones are, until a certain limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone.

To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan well in the centre of the cooking zone.

## Examples of cooking power setting

(the values below are indicative)

1 to 2	Melting Reheating	Sauces, butter, chocolate, gelatine Dishes prepared beforehand
2 to 3	Simmering Defrosting	Rice, pudding, sugar syrup Dried vegetables, fish, frozen products
3 to 4	Steam	Vegetables, fish, meat
4 to 5	Water	Steamed potatoes, soups, pasta, fresh vegetables
6 to 7	Medium cooking Simmering	Meat, liver, eggs, sausages Goulash, roulade, tripe
7 to 8	Cooking	Potatoes, fritters, wafers
9	Frying, roasting, boiling water	Steaks, omelettes, fried dishes, water
P	Frying, roasting Boiling water	scallops, steaks Boiling significant quantities of water

## MAINTENANCE AND CLEANING

---

### Switch-off the appliance before cleaning.


Do not clean the hob if the glass is too hot because they are **risk of burn**.

- Remove light marks with a damp cloth with washing up liquid diluted in a little water. Then rinse with cold water and dry the surface thoroughly.
- Highly corrosive or abrasive detergents and cleaning equipment likely to cause scratches must be absolutely avoided.
- Do not ever use any steam-driven or pressure appliance.
- Do not use any object that may scratch the ceramic glass.
- Ensure that the pan is dry and clean. Ensure that there are no grains of dust on your ceramic hob or on the pan. Sliding rough saucepans will scratch the surface.
- Spillages of sugar, jam, jelly, etc. must be removed immediately. You will thus prevent the surface being damaged.

# WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM

## When the symbol [ E 4 ] appears :

I) The table must be reconfigured. Please implement the following steps:

- Important : before you start:
- make sure there is no more pot on the hob
- take a pot with a ferromagnetic bottom and a minimum diameter of 16 cm
- disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off
- start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid
- reconnect the table to the grid
- don't use the [  ] touch

II) First step : cancel the existing configuration

1) Press [ - ] and hold down

2) With your other hand, press successively and quickly (less than 2s) on each [ O ] key. Press 2 times each key in the following order (a -> a -> b -> b). [ - ] appears on displays. A double "beep" means an error occurred. If so, start again from item 1).

3) Remove your fingers from the touch control, press simultaneously [ + ] and [ - ] during few seconds, until blinking [ E ] symbols appear.

4) Wait until [ E ] symbols stop blinking.

5) After few seconds, [ E ] are automatically transformed in [ C ]. The existing setup has been cancelled.

III) Second step: new setup

1) Take a ferromagnetic pot with a minimum diameter of 16 cm

2) Select a cooking zone by pushing on the corresponding [ O ] key

3) Place the pot on the area to be set

4) Wait until the [ C ] display becomes a [ - ]. The selected zone is now configured.

5) Follow the same procedure for each cooking zone with a [ C ] display.

6) All the cooking zones are configured once all the displays are turned off.

Please use the same pot for the whole procedure.

Never put several pots together on the zones during the setup-process.

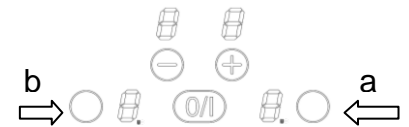
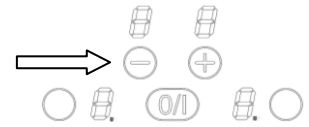
- If [ E 4 ] displaying remains, please call the customer care

## The hob or the cooking zone doesn't start-up :

- The hob is badly connected on the electrical network.
- The protection fuse cut-off.
- The locking function is activated.
- The sensitive keys are covered with grease or water.
- An object is put on a key.

## The control panel displays [ U ] :

- There is no pan on the cooking zone.
- The pan is not compatible with induction.
- The bottom diameter of the pan is too small.



### **The control panel displays or [ E ] :**

- Disconnect and replug the hob.
- Call the After-sales Service.

### **One or all cooking zone cut-off :**

- The safety system functioned.
- You forgot to cut-off the cooking zone for a long time.
- One or more sensitive keys are covered.
- The pan is empty and its bottom overheated.
- The hob also has an automatic reduction of power level and breaking Automatic overheating

### **Continuous ventilation after cutting off the hob :**

- This is not a failure, the fan continuous to protect the electronic device.
- The fan cooling stops automatically.

### **The control panel displays [ L ] :**

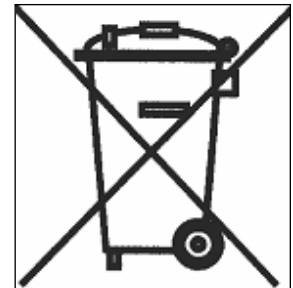
- Refer to the chapter control panel locking page.

## **ENVIRONMENT PRESERVATION**

---

- The materials of packing are ecological and recyclable.
- The electronic appliances are composed of recyclable, and sometimes harmful materials for the environment, but necessary to the good running and the safety of the appliance.

- Don't throw your appliance with the household refuses
  - Get in touch with the waste collection centre of your commune that is adapted to the recycling of the household appliances.

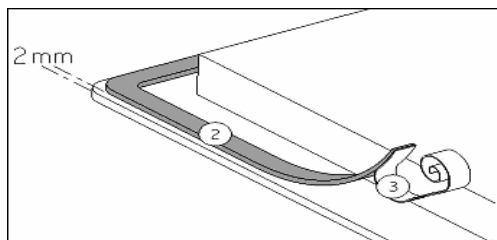


# INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation comes under the exclusive responsibility of specialists.  
The installer is held to respect the legislation and the standards enforce in his home country.

## How to stick the gasket:

The gasket supplied with the hob avoids all infiltration of liquids in the cabinet.  
His installation has to be done carefully, in conformity of the following drawing.



Stick the gasket (2) two millimeters from the external edge of the glass, after removing the protection sheet (3).

## Fitting - installing:

- The cut out sizes are:

Reference	Glass size (mm)	Worktop cut-out (mm)			Integration style
		Width	Depth	Thick	
<b>STI32</b>	290 x 510	270	490	4	Standard
		296	516		Flushline

- **Ensure that there is a distance of 50 mm between the hob and the wall or sides.**
- The hobs are classified as “Y” class for heat protection. Ideally the hob should be installed with plenty of space on either side. There may be a wall at the rear and tall units or a wall at one side. **On the other side, however, no unit or divider must stand higher than the hob.**
- The piece of furniture or the support in which the hob is to be fitted, as well as the edges of furniture, the laminate coatings and the glue used to fix them, must be able to resist temperatures of up to 100 °C.
- The mural rods of edge must be heat-resisting.
- Not to install the hob to the top of a not ventilated oven or a dishwasher.
- To guarantee under the bottom of the hob casing a space of 20 mm to ensure a good air circulation of the electronic device.
- If a drawer is placed under the work, avoid to put into this drawer flammable objects (for example: sprays) or not heat-resistant objects.
- Materials which are often used to make worktops expand on contact with water. To protect the cut out edge, apply a coat of varnish or special sealant. Particular care must be given to applying the adhesive joint supplied with the hob to prevent any leakage into the supporting furniture. This gasket guaranties a correct seal when used in conjunction with smooth work top surfaces.
- The safety gap between the hob and the cooker hood placed above must respect the indications of the hood manufacturer. In case of absence of instructions respect a distance minimum of 760 mm.
- The connection cord should be subjected, after building, with no mechanical constraint, such for example of the fact of the drawer.

# ELECTRICAL CONNECTION

---

- The installation of this appliance and the connection to the electrical network should be entrusted only to an electrician perfectly to the fact of the normative regulations and which respects them scrupulously.
- Protection against the parts under tension must be ensured after the building-in.
- The data of connection necessary are on the stickers place on the hob casing near the connection box.
- The connection to the main must be made using an earthed plug or via an omnipolar circuit breaking device with a contact opening of at least 3 mm.
- The electrical circuit must be separated from the network by adapted devices, for example: circuit breakers, fuses or contactors.
- If the appliance is not fitted with an accessible plug, disconnecting means must be incorporated in the fixed installation, in accordance with the installation regulations.
- The inlet hose must be positioned so that it does not touch any of the hot parts of the hob or even.

## Caution !

This appliance has only to be connected to a network 230 V~ 50/60 Hz

Connect always the earth wire.

Respect the connection diagram.

Use the connecting cable that is attached to the device.

The green / yellow wire correspond to the earth wire, the blue wire correspond neutral wire and the brown wire correspond to the phase.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1,5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

**Caution! Ensure that you correctly attach the wires and the bridges and tighten the screws properly.**

**We cannot be held responsible for any incident resulting from incorrect connection or which could arise from the use of an appliance which has not been earthed or has been equipped with a faulty earth connection.**

## Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.

Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

## SOMMAIRE

---

<b>SECURITE</b> .....	<b>30</b>
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON .....	30
UTILISATION DE L'APPAREIL .....	30
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL .....	31
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL .....	31
AUTRES PROTECTIONS .....	31
<b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>32</b>
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	32
BANDEAU DE COMMANDE .....	32
<b>UTILISATION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>32</b>
AFFICHAGE .....	32
VENTILATION.....	33
<b>MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL</b> .....	<b>33</b>
AVANT LA PREMIERE UTILISATION .....	33
PRINCIPE DE L'INDUCTION .....	33
TOUCHES SENSITIVES .....	33
MISE EN ROUTE.....	34
DETECTION DE RECIPIENT .....	34
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE .....	34
FONCTION BOOSTER .....	34
FONCTION MINUTERIE .....	35
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	36
<b>CONSEILS DE CUISSON</b> .....	<b>37</b>
QUALITE DES CASSEROLES .....	37
DIMENSION DES CASSEROLES.....	37
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	38
<b>ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b> .....	<b>38</b>
<b>QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME</b> .....	<b>39</b>
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b> .....	<b>40</b>
<b>INSTRUCTIONS D'INSTALLATION</b> .....	<b>41</b>
<b>CONNEXION ELECTRIQUE</b> .....	<b>42</b>

# SECURITE

---

## Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agréés. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

## Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,...) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne laissez pas de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

## Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

## Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.



**L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE. LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTÉRIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.**



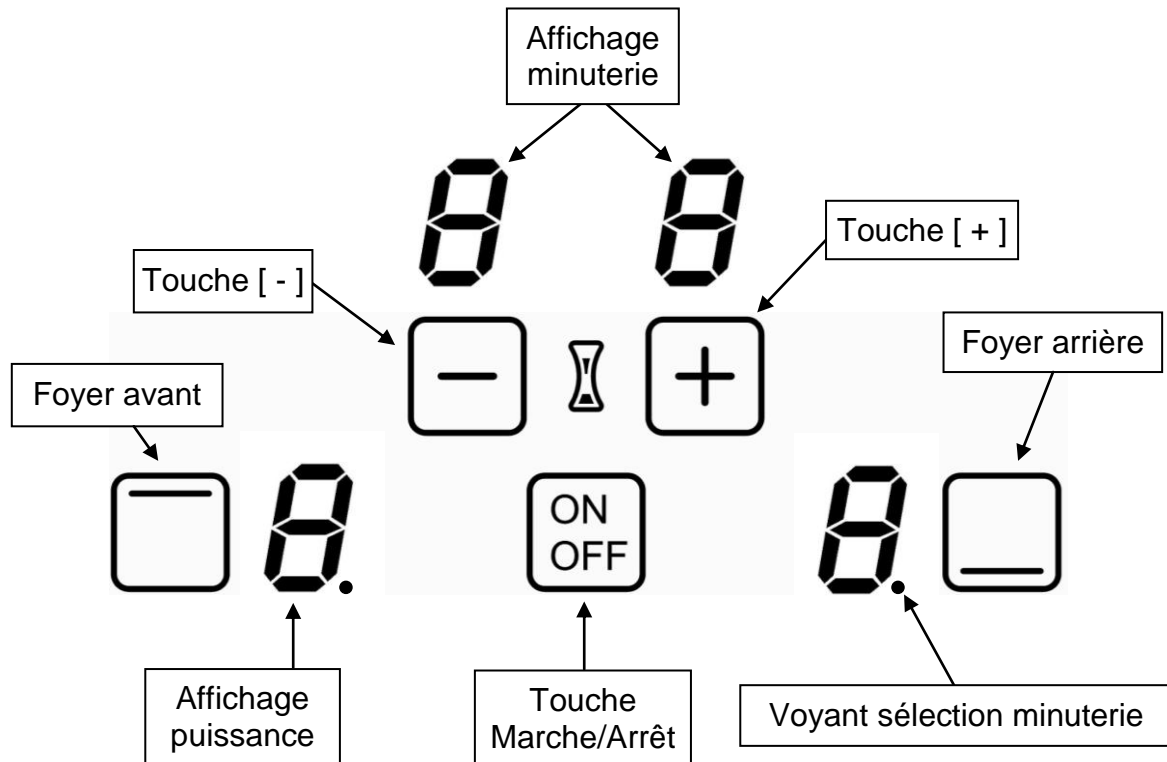
# DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Diamètre	Puissance nominale*	Puissance du booster*	Diamètre mini
<b>STI32</b>	3400 W	Avant Arrière	170 mm 220 mm	1400 W 1400 W	- 2000 W	100 mm 110 mm

\* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

## Bandeau de commande



## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Affichage

#### Affichage

0

1...9

U

E

H

P

L

#### Désignation

Zéro

Niveau de puissance

Détection de casserole

Message d'erreur

Chaleur résiduelle

Booster

Verrouillage

#### Fonction

La zone de chauffe est activée.

Choix du niveau de cuisson.

Récipient manquant ou inapproprié.

Défaut de circuit électronique.

La zone de cuisson est chaude.

La puissance turbo est activée.

La table est sécurisée.

## Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

## MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

---

### Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

### Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferro-magnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferro-magnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferro-magnétique...
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferro-magnétique...

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole [U] reste affiché.



### Touches sensibles

Votre appareil est équipé de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

**Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.**

## Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	appuyer sur [  ]	2 x [ 0 ]
Arrêter	appuyer sur [  ]	aucun ou [ H ]

- **Enclencher / arrêter une zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Diminuer	appuyer sur [ - ]	[ 9 ] jusqu'à [ 1 ]
Arrêter	appuyer sur [ - ]	[ 0 ] ou [ H ]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

## Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [ U ] apparaît. Le [ U ] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, éteignez la zone de chauffe. Ne laissez pas la détection de casserole [ U ] active.

## Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [ H ].

Le symbole [ H ] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.

Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

## Fonction booster

La fonction booster [ P ] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.

Si cette fonction est activée, ces zones de cuisson fonctionnent pendant 5 minutes avec une puissance nettement plus élevée.

Le booster est conçu par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter la fonction booster :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	[ 0 ]
Augmenter	appuyer sur [ + ]	[ 1 ] jusqu'à [ 9 ]
Enclencher le booster	appuyer sur [ + ]	[ P ] pendant 5 min
Stopper le booster	appuyer sur [ - ]	[ 9 ]

## Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 2 foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	afficheur allumé
Augmenter	appuyer sur [ + ] ou [ - ]	[ 1 ]...[ 9 ] [ P ]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[00] passe à 30,29,28,.....
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

Après quelques secondes le voyant de contrôle passe de « clignotement » à « fixe ».  
La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Sélectionner	appuyer sur la touche sélection de la zone	le voyant de la zone s'allume
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	temps restant
Désactiver « Minuterie »	appuyer sur [ - ]	passé à [ 00 ] puis s'éteint


Lorsque plusieurs minuteries sont activées il suffit de répéter l'opération.

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche.

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Activer la table de cuisson	appuyer sur [  ]	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et [ + ]	[ 00 ]
Diminuer la durée	Appuyer sur [ - ]	[00] passe à 30,29,28,...
Augmenter la durée	Appuyer sur [ + ]	le temps augmente

Après 20 secondes les afficheurs s'éteignent mais la minuterie continue.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [ 00 ] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d'appuyer sur une touche. La table s'éteint.

## Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [ 0/I ]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	appuyer sur [  ]	[ 0 ] ou [ H ]
Verrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant ré-appuyer sur la touche de sélection de la zone avant	[ 0 ] ou [ H ]  2 x [ L ]

- **Déverrouillage :**

<b><u>Action</u></b>	<b><u>Bandeau de commande</u></b>	<b><u>Afficheur</u></b>
Mise en route	appuyer sur [  ]	2 x [ L ]
Dans les 5 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	appuyer <u>simultanément</u> sur [ - ] et la touche sélection de la zone avant ré-appuyer [ - ]	2 x [ L ]  les afficheurs sont éteints

# CONSEILS DE CUISSON

---

## Qualité des casseroles

**Matériaux adaptés** : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.

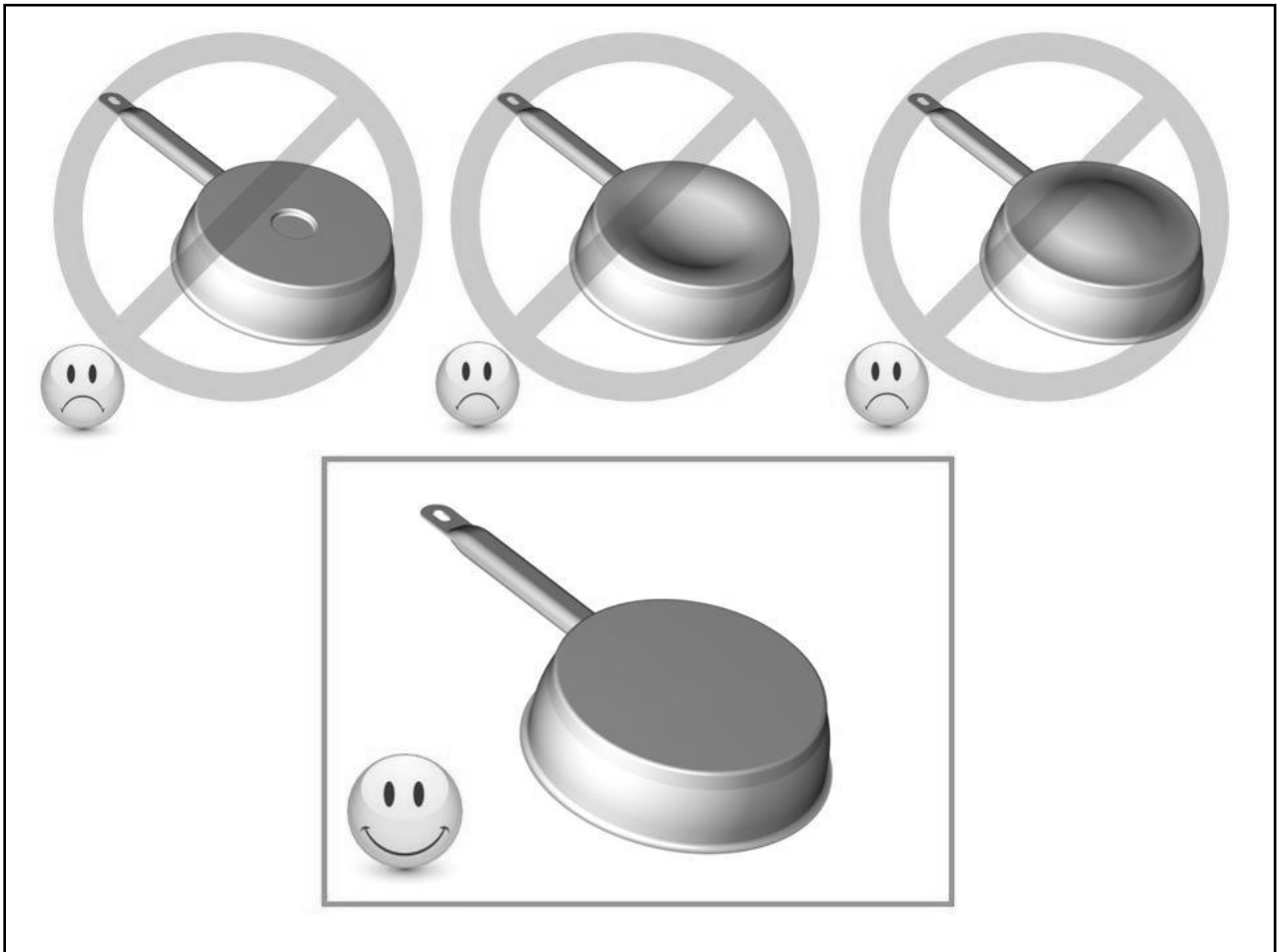
**Matériaux non adaptés** : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.

Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [ 9 ]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



## Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.

Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

## Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

---

**Pour nettoyer il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.**


Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures.**

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau...).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

# QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

## Le symbole [ E 4 ] s'affiche :

I) La table doit être reconfigurée suivant la procédure ci-dessous :

- Avant de commencer la procédure, il faut :
- S'assurer qu'il n'y ait pas de récipients sur la table à induction.
- Se munir d'un récipient adapté à l'induction.
- Débrancher la table du réseau électrique : enlever le fusible ou couper le disjoncteur.
- Rebrancher la table au réseau électrique : remettre le fusible ou rebrancher le disjoncteur.
- Démarrer la procédure en moins de 2 minutes après le branchement au réseau électrique.
- Ne pas appuyer sur [  ].

II) Annulation de la configuration existante

1) Appuyer sur [ - ] et rester appuyé.

2) Avec un doigt de l'autre main appuyer successivement et rapidement (en moins de 2s) sur les touches « sélection ».

En appuyant 2 fois sur chacune des touches et en suivant l'ordre décrit ci-dessous (a -> a-> b-> b).

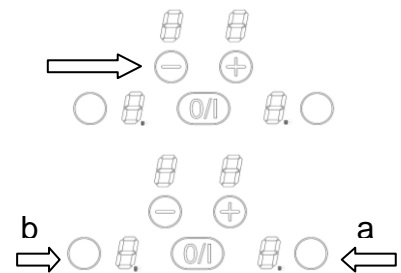
Des [ - ] apparaissent.

Un double "bip" signifie une erreur de manipulation. Dans ce cas, refaire l'opération depuis l'étape n° 1.

3) Oter les doigts des touches et ré appuyer simultanément [ - ] et le [ + ] pendant quelques secondes jusqu'à ce que les [ E ] clignotants apparaissent.

4) Attendre que les [ E ] deviennent fixes.

5) Les [ E ] se transforment ensuite automatiquement en [ C ]. La configuration est annulée.



III) Comment reconfigurer la table ?

1) Prendre un récipient ferromagnétique de diamètre 16cm minimum.

2) Sélectionner la zone de cuisson en appuyant sur la touche de la zone correspondante.

3) Poser le récipient sur la zone à configurer.

4) Attendre jusqu'à ce que [ C ] se transforme en [ - ]. La zone de cuisson est configurée.

5) Procéder de la même manière pour toutes les zones de cuisson qui affichent [ C ].

6) Les zones de cuisson sont configurées lorsque toutes les zones auront été détectées et que plus rien n'est affiché.

N'utilisez qu'un seul récipient pour effectuer la configuration.

Ne jamais poser plusieurs récipients sur les foyers pendant la configuration.

- si l'affichage [ E 4 ] persiste appelez le Service Après-ventes.

## La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- la table est mal connectée au réseau électrique
- le fusible de protection a sauté
- vérifiez si le verrouillage n'est pas activé
- les touches sensibles sont couvertes d'eau ou de graisse
- un objet est posé sur les touches sensibles

### **Le symbole [ U ] s'affiche :**

- il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson
- le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction
- le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson

### **Le symbole [ E ] s'affiche :**

- débranchez et rebranchez la table de cuisson
- appelez le Service Après-ventes

### **L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson se déclenche :**

- le déclenchement de sécurité a fonctionné
- celui-ci s'actionne dans le cas où vous avez oublié de couper une des zones de chauffe
- il s'enclenche également lorsque une ou plusieurs touches sensibles sont couvertes
- une des casseroles est vide et son fond a surchauffé
- la table dispose également d'un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe

### **La soufflerie de ventilation continue de tourner après l'arrêt de la table :**

- ce n'est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l'électronique de l'appareil
- la soufflerie s'arrête automatiquement

### **Le symbole [ L ] s'affiche :**

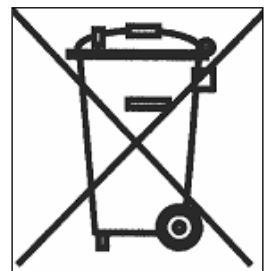
- se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

## **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

---

- Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l'environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil.

- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
  - Faites appel au service d'enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.



# INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

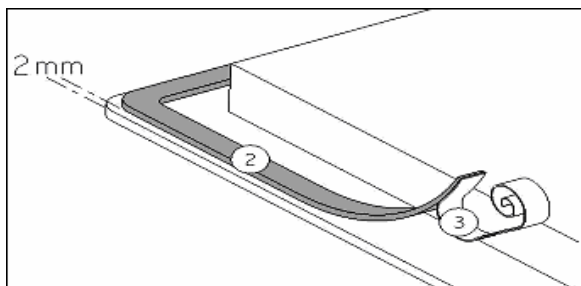
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

## **Mise en place du joint d'étanchéité**

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.

Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

## **Encastrement**

- **La découpe du plan de travail sera suivant le modèle de table de :**

Référence	Dimension vitre (mm)	Dimension découpe du plan de travail (mm)			Style d'encastrement
		Largeur	Profondeur	Epaisseur	
STI32	290 x 510	270	490		Standard
		296	516	4	Montage dit "à fleur"

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm.**
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil un espace de 20 mm pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

# CONNEXION ELECTRIQUE

---

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent être incorporé à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.
- Le câble d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas de parties chaudes de la table de cuisson.

## Attention !

Cet appareil n'est conçu que pour une alimentation en 230 V~ 50/60 Hz.

Raccordez toujours le fil de terre de protection.

Respectez le schéma de raccordement.

Utilisez le câble de raccordement qui est fixé a l'appareil

Le fil vert / jaune correspond au fil de terre, le fil bleu correspond au fil neutre et le fil marron correspond au fil de phase

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 1.5 mm <sup>2</sup>	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A

**Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.**



