

Plaque électrique

INSTRUCTIONS
D'UTILISATION



Electric hob

INSTRUCTIONS
FOR USE

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE	-1-
INFORMATIONS RELATIVES AU DEMONTAGE	-13-
COMMENT FONCTIONNE LE CHAUFFAGE PAR INDUCTION	-17-
INSTALLATION	-19-
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-25-
DEPANNAGE	-25 -
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	- 30-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE
UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes les instructions avant la
première utilisation et conservez-les pour une référence
ultérieure.**

CONSIGNES DE SECURITE

1. Cet appareil génère des champs magnétiques dans une proximité immédiate.
2. **ATTENTION:** Les personnes portant des **PACEMAKERS** doivent s'assurer que

leurs pacemakers aient été conçus en conformité avec les standards en vigueur. Il est recommandé de consulter le fabricant ou votre médecin afin de s'assurer qu'il n'y ait pas d'incompatibilité.

3. Cet appareil génère des champs magnétiques de courte portée, par conséquent, les personnes portant d'autres types d'appareils médicaux électriques, tels que les aides auditives, doivent s'assurer que ceux-ci soient conformes aux normes régissant les interférences électromagnétiques.
4. Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique uniquement. En cas de doutes ou si vous avez des questions, veuillez contacter le fabricant.
5. Conservez l'emballage hors de la portée des enfants (les sachets en plastique, les pièces en plastique

préformé, etc.), celui-ci pourrait s'avérer dangereux.

6. Afin d'éviter tout choc électrique, contactez le service technique pour toute réparation.
7. Veillez à ce que l'installation et les connexions électriques soient effectuées par une personne qualifiée, en respectant les instructions du fabricant et en se conformant aux normes locales en vigueur.
8. La plaque doit être installée et mise à la terre par une personne qualifiée. Ne pas réparer ou remplacer des pièces de l'appareil sauf mention contraire spécifique dans ce manuel. Toutes les interventions doivent être effectuées par des techniciens qualifiés.
9. Cette plaque induction est fournie avec un ventilateur produisant un débit d'air sous le plan de travail. En cas de présence de tiroir sous le plan

de travail, nce pas y placer des papiers ou des objets servant à l'allumage car ils pourraient être aspirés par le ventilateur, en endommageant ou en compromettant sa fonction.

10. Ne pas utiliser de film aluminium pour protéger des parties de la plaque.
11. Ne pas laisser la cuisine sans surveillance lors de la cuisson des aliments avec un contenu d'huiles ou de graisses élevé, afin d'éviter tout risque d'incendie. Si l'huile ou les graisses prennent feu, ne pas utiliser de l'eau pour l'éteindre. Utilisez un couvercle pour couvrir la flamme et mettez la plaque hors tension.
12. Ne pas utiliser la plaque pour la cuisson si elle est cassée. L'eau ou les produits de nettoyage pourraient s'infiltrer par les fissures et provoquer des chocs électriques. Contactez

immédiatement une personne qualifiée lorsque vous constatez des fissures

13. Ne conservez pas de produits fabriqués en matériau combustible à proximité de la plaque (matériaux plastiques, papiers, etc) ni de liquides inflammables, ceux-ci pourraient prendre feu et les parties métalliques pourraient chauffer et provoquer des brûlures.
14. Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance dans la cuisine lorsque la plaque est en cours d'utilisation.
15. Ne pas utiliser la plaque comme surface de travail lorsqu'elle est en cours d'utilisation, la surface du foyer de cuisson pourrait être chaude après un transfert de la température des aliments cuisinés à la casserole et vers le verre.
16. Après utilisation, lorsque l'élément

de cuisson ou la plaque est éteinte, un témoin de chaleur résiduelle s'allumera, affichant un H (brûlant - "hot" en anglais) pour chaque foyer de cuisson ayant été utilisé : cela indique que le foyer correspondant est encore dangereusement chaud. Veuillez consulter le chapitre sur le fonctionnement de la plaque).

17. Après utilisation, mettez la plaque hors tension à l'aide du dispositif de commande et n'utilisez pas uniquement le détecteur d'ustensile de cuisson.
18. Ne pas chauffer des aliments dans des récipients fermés hermétiquement avant de les ouvrir, ils pourraient exploser ! Cet avertissement doit être également respecté pour d'autres types de surfaces de cuisson.
19. Ne pas placer des ustensiles métalliques sur la plaque, ils pourraient chauffer et provoquer des

brûlures importantes.

20. Afin d'éviter une utilisation non adaptée par les enfants ou d'autres personnes et de se protéger contre le démarrage accidentel de la plaque lors du nettoyage, l'appareil est prévu avec un dispositif de sécurité (veuillez consulter le chapitre concernant le fonctionnement de la plaque).
21. La surface du verre reste froide durant la cuisson, afin d'éviter les brûlures; De plus, la zone de cuisson ne peut pas être activée accidentellement si des ustensiles de cuisson adaptés ne sont pas placés sur le foyer.
22. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
23. **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure de la surface, mettez l'appareil hors tension afin de prévenir tous risques d'électrocution.

24. Des objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la plaque de cuisson car ils peuvent devenir brûlants.
25. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.
26. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de savoir-faire sous réserve qu'elles soient sous la surveillance d'une personne ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers de l'appareil présente. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
27. Les enfants ne doivent pas jouer

avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

28. AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent brûlants lors de l'utilisation. Évitez de toucher les éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.
29. Pour la conformité CEM la commande tactile est ajustée au niveau optimal.
30. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant technique ou une personne de compétences et qualifications similaires afin d'éviter tout danger.
31. Un moyen de déconnexion doit être intégré au câblage fixe conformément aux règles de câblage.

32. AVERTISSEMENT : Tous aliments gras ou huileux en cours de cuisson laissés sans surveillance sur une table de cuisson peuvent s'avérer dangereux et provoquer un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre le feu avec de l'eau. Vous devez mettre hors tension l'appareil puis couvrir avec un couvercle ou une couverture d'extinction.
33. AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : ne pas conserver des objets sur les surfaces de cuisson.
34. Après utilisation, mettez la plaque hors tension à l'aide du dispositif de commande et n'utilisez pas uniquement le détecteur d'ustensile de cuisson.
35. ATTENTION : Le processus de cuisson doit faire l'objet d'une surveillance. Un processus de cuisson à court terme doit faire l'objet d'une surveillance continue.

36. AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement des protections de plaque conçues par le fabricant des appareils de cuisson ou conseillées par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme des protections adaptées ou intégrées dans l'appareil. L'utilisation de protections inadaptées peut provoquer des accidents.
37. Les éléments de chauffage ne fonctionnent pas si la casserole présente un diamètre trop réduit ou qui n'est pas détectable par voie magnétique. Afin de vérifier si le matériau de la casserole est adapté, car ferreux, utilisez un aimant.
38. Pour éviter d'endommager le circuit électronique, la plaque est équipée d'un capteur contrôlant constamment la température du circuit même : en cas de surchauffe, la plaque réduira automatiquement l'alimentation électrique ou se mettra

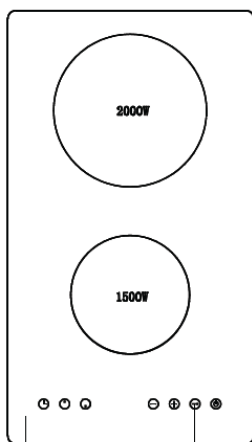
hors tension jusqu'à ce qu'une température de sécurité soit atteinte.

39. Le câblage fixe de l'appareil doit être muni d'un dispositif de débranchement multipolaire.

INFORMATIONS RELATIVES AU DEMONTAGE

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. Le démontage de l'appareil ne peut être effectué par l'utilisateur.

Panneau de commande



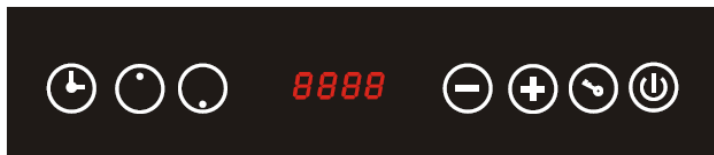
Plaque en verre

Panneau de commande

article	image	Nbre
plaque de cuisson		1
attache		4
vis		4




Modèle	Tension(V~)	Puissance (W)	Plaque de cuisson (mm)	Dimensions (mm)	Ouverture d'évidement (mm)
STI2B/2	220-240	3500	510x290x4	510x290x70	490x270

Schéma du panneau de commande



Instructions

1		ON/OFF (Mise sous/hors tension) : Permet de mettre sous ou hors tension la machine.
2		CHILD LOCK (Sécurité enfant) : Une seule pression exercée sur ce bouton permet d'activer le verrouillage. Impossible d'utiliser tout autre bouton après verrouillage. Une pression prolongée exercée sur ce bouton permet d'activer le déverrouillage.
3		UP : Permet d'augmenter le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
4		Down : Permet de réduire le niveau de puissance ou le temps de cuisson.
5		Affichage : Il affiche le niveau de puissance ainsi que le code d'erreurs.
6		Affichage : Il affiche le temps de cuisson.

7		Contrôle de la table inférieure
8		Contrôle de la table supérieure
9		Minuterie: Réglez le temps sur votre demande.

Fonctionnement

Lorsque vous branchez la plaque de cuisson, celle-ci est prête pour vous permettre d'effectuer la cuisson. Mais elle est verrouillée dans l'état « Sécurité enfant ».

Fonctionnement

- (1) Pour déverrouiller la plaque de cuisson, appuyez sur le bouton de Sécurité enfant.
- (2) Appuyez sur bouton On/Off pour faire fonctionner la plaque de cuisson.
- (3) Appuyez sur le bouton Hob Control (commande de la plaque de cuisson) pour sélectionner le brûleur.
- (4) Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le niveau de puissance.

« P » correspond au niveau de puissance le plus élevé. « 1 » correspond au niveau de puissance le plus bas.

Pour des raisons de commodité, la plaque de cuisson est automatiquement hors tension conformément au tableau ci-dessous.

Niveau de puissance	Délai (heures)
P	5
8	2

7	2
6	4
5	4
4	4
3	8
2	8
1	8

- (5) Pour mettre hors tension la plaque de cuisson, positionnez la puissance sur « 0 ».

Commande du minuteur

La plaque de cuisson est équipée d'un minuteur pour en commander le fonctionnement.

- (1) Appuyez sur le bouton Hob Control (commande de la plaque de cuisson) pour sélectionner le brûleur.
- (2) Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le niveau de puissance.
- (3) Appuyez sur le bouton du minuteur
- (4) Appuyez sur le bouton +/- pour sélectionner le temps de cuisson (1 à 99 mn).

Lorsque le temps défini au niveau du minuteur est écoulé, appuyez sur le bouton du minuteur pour interrompre l'alarme.

Affichage du minuteur/niveau de puissance

L'écran affiche le niveau de puissance ou l'état du minuteur.

En cas d'affichage du chiffre unique « X », il s'agit du niveau de puissance.

En cas d'affichage de deux chiffres « XX », il s'agit de l'état du minuteur.

Sécurité enfant

Appuyez sur le bouton Sécurité enfant pour verrouiller la plaque de cuisson.

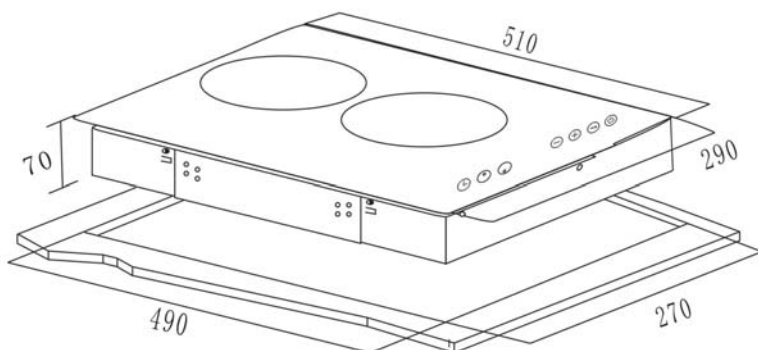
Le voyant rouge de la fonction Sécurité enfant s'allume. La plaque de cuisson est verrouillée à l'exception du bouton On/Off.

Pour désactiver la fonction Sécurité enfant, appuyez sur le bouton Child lock (Sécurité enfant).

Avertissement : Lorsque l'écran affiche « H », la plaque de verre est encore chaude même si l'alimentation est coupée.

Table à induction

Utilisez l'ustensile de cuisine en magnétique ;
Gardez votre ustensile de cuisine avec un diamètre de 12cm au moins.

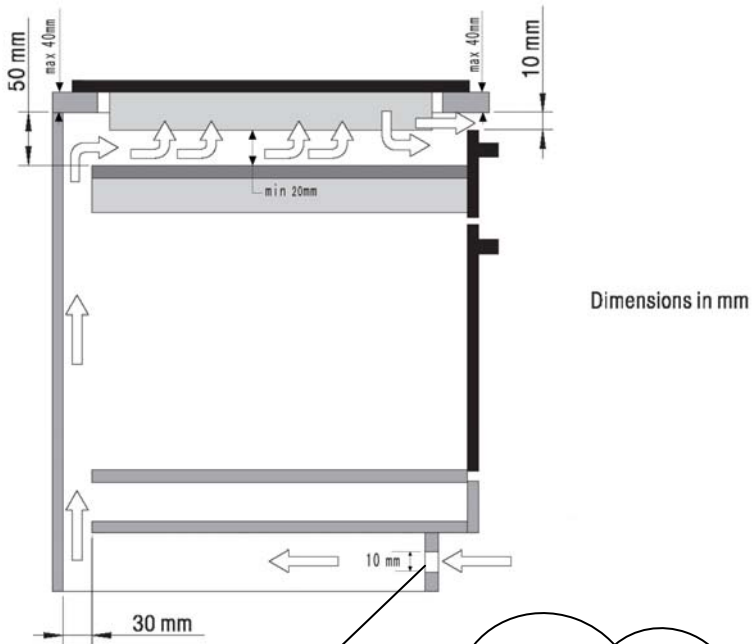


A cause de la haute température à l'intérieur de la table à induction , assurez-vous que la bonne ventilation soit fournie pour son opération normale. Comme ce-dessous.

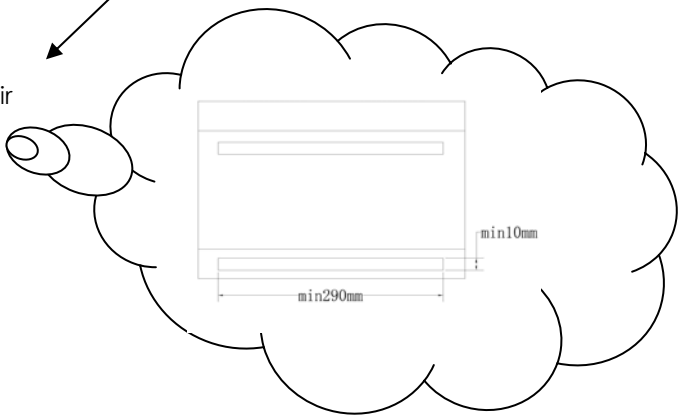
COMMENT FONCTIONNE LE CHAUFFAGE PAR INDUCTION

Un circuit électrique se trouve à l'intérieur de la plaque induction, alimentant et contrôlant une bobine. Cela crée un champ magnétique qui s'active en entrant en contact avec des casseroles et des poêles adaptées (en matériaux magnétiques). L'ustensile de cuisine situé sur la plaque chauffe instantanément tandis que la plaque reste froide. Il n'y a pas de perte de chaleur. La chaleur générée dans l'ustensile de cuisine permet une cuisson rapide, économisant du temps et de l'énergie.

ATTENTION Veuillez suivre avec précaution les instructions d'installation.



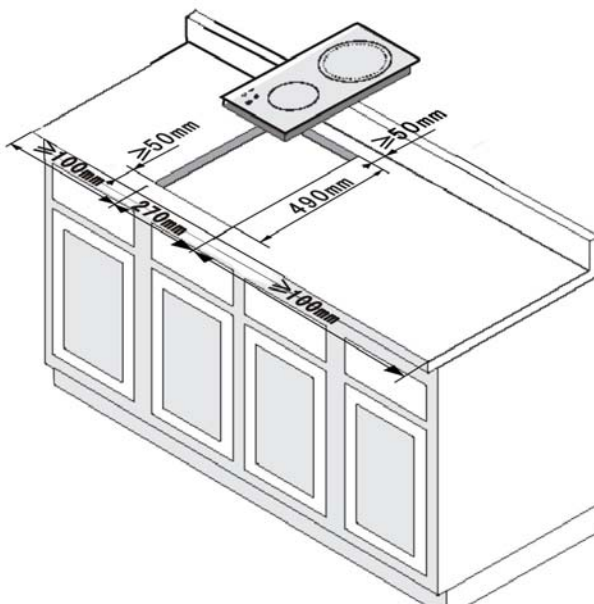
Entrée d'air



INSTALLATION

Installation de l'intérieur ou celle du dessus.

Attention: Il faut que la dimension de l'entrée d'air atteigne 290*10mm.



AVERTISSEMENT

Les éléments de la cuisine qui sont directement reliés aux électroménagers doivent résister à la chaleur (min. 800)

Cet appareil doit être installé sur une surface de travail d'une épaisseur de 40mm

Retirez la découpe de l'élément de la surface de travail, puis retirez soigneusement les copeaux ou les sciures avant d'insérer l'appareil.

Respectez les dimensions indiquées comme ci-dessus pour assurer une bonne ventilation.

Assurez-vous que la surface soit plane et carrée et qu'aucune partie n'interfère avec cet espace demandé pour l'installation.

Préparez la découpe indiquée (référez-vous aux dimensions de l'installation).



Risque de la coupure.

Faites attentions aux coins coupants et aux extrémités en plastiques des composants.

Ces produits pourraient provoquer une blessure ou une coupe légère durant le transport.

Enlevez le matériel et l'enveloppe des documents de l'emballage.
Lisez soigneusement les instructions avant d'effectuer le processus d'installation.

Etape.1

Mettez une serviette ou un tissu sur la surface de travail. Placez la table de cuisson à l'envers la surface protégée.

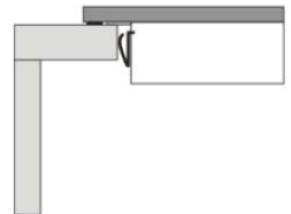
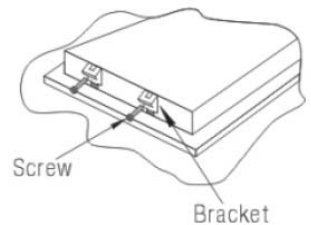
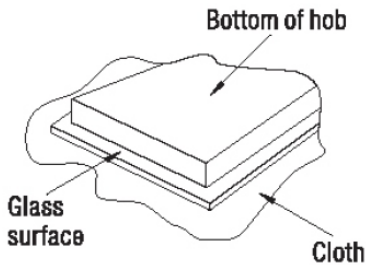
Etape.2

Ne pas utiliser de silicone.

Etape.3

Utilisez les vis afin de fixer les quatre supports,

Centrez la table de cuisson dans l'espace coupé de la plaque.

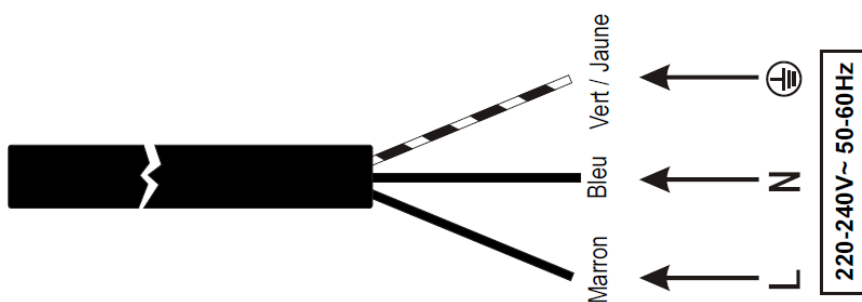


Attention :

1. Nous recommandons de confier l'installation de la plaque de cuisson électrique à un professionnel. Ne jamais effectuer cette opération par vous-même.

2. Le mur et la zone de chauffage au-dessus du plan de travail doivent supporter la chaleur.
3. Afin de prévenir tout danger, la plaque de cuisson à induction doit être installée dans le meuble avant utilisation.
4. Matériaux recommandés pour le meuble : bois, marbre, résine.

Schéma de raccordement du câble d'alimentation



Avertissement de sécurité

Un interrupteur avec dispositif de protection doit être prévu conformément aux règles du câblage en vigueur.



Ne jamais utiliser la table vitrocéramique dans une pièce à haute température.



Ne jamais laver directement la table induction à l'eau. Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.



Ne jamais laisser cuire une casserole sans aliments, or, cela peut influencer ses performances et causer un danger.



Ne pas chauffer d'aliments dans des boîtes de conserve avant de les avoir ouvert, pour éviter tous les dangers d'explosion à cause de la dilatation thermique.



Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou les personnes handicapées sauf qu'ils sont surveillés par un responsable pour assurer leur sécurité.



Ne mettez d'appareils rugueux ou rudes qui pourraient abîmer la plaque vitrocéramique.



Si la surface est cassée, atteignez l'appareil pour éviter la probabilité de choc électrique



Ne mettez aucun détergent ou matière inflammable à l'intérieur de l'équipement installé en-dessous de la table vitrocéramique.



Utilisez des ustensiles de cuisson résistants à une température supérieure à 200 degrés, car la table de cuisson peut provoquer une haute température.



La zone de chauffage correspondante de la table de cuisson sera encore chaude après l'utilisation de la table vitrocéramique. Ne touchez pas la surface de la table induction pour éviter de vous brûler.



Si la fiche est endommagée, elle doit être remplacée par son fabricant, un agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Coupez le courant avant le nettoyage de cet appareil.
2. Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage.
3. Choisissez le bon détergent pour retirer la poussière.
4. Nettoyez l'appareil avec un tissu humide et propre après avoir nettoyé la poussière.
5. Ne nettoyez pas directement l'appareil à l'eau, cela peut entraîner un dysfonctionnement si de l'eau entre dans l'appareil.
6. Nettoyez la casserole et la plaque avant de cuire, sinon la saleté est très difficile à nettoyer et la plaque peut se décolorer.
7. Vous pouvez nettoyer l'aspirateur / l'entrée d'air sale par aspirateur. S'il y a de la saleté de l'huile, ajoutez un peu de détergent illustré avec une brosse à dents pour nettoyer.
8. Ne pas utiliser d'imprégnations caustiques pour nettoyer. Cela peut endommager le cuisinier par réaction chimique. N'utilisez pas de brosse à récurer ou de poudre de polissage pour nettoyer la table à induction.

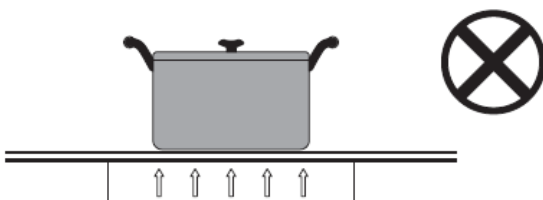
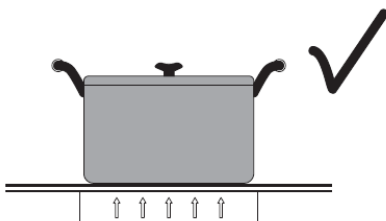
DEPANNAGE

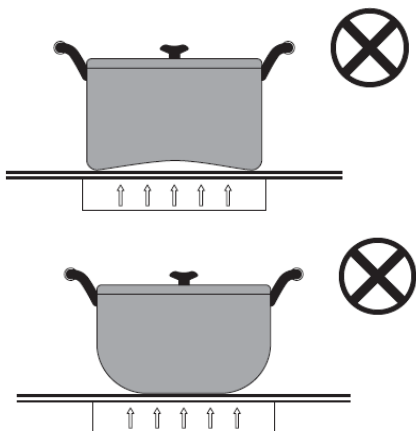
Symptôme	Cause possible	Solution
Ne fonctionne pas et pas d'affichage	L'appareil n'est pas branché ou il n'y a pas d'électricité	Assurez-vous que la boîte à fusibles et l'interrupteur soient connectés
L'affichage fonctionne normalement ; mais l'appareil ne fonctionne pas	Il y a un problème du circuit	Contactez avec le centre de service après-vente
"E0" s'affiche avec un bruit sonore.	L'ustensile de cuisson ne convient pas à la plaque à induction.	Changez l'ustensile de cuisson

La plaque à induction dégage une mauvaise odeur lors de la première utilisation.	C'est un nouvel appareil.	Faire cuire pendant 30 minutes 2 casseroles remplies d'eau .
--	---------------------------	--

Attention

Les chaudrons et casseroles qui peuvent être utilisés sur cette plaque de cuisson doivent être en matériaux magnétiques. Ils peuvent être en acier émaillé, en fonte ou être des casseroles en acier inoxydable pour induction. Le diamètre de la casserole doit équivaloir à 11 cm au minimum. Afin de vous assurer qu'une casserole est adaptée, essayez d'utiliser un aimant pour voir si celui-ci colle au fond de la casserole. Ne jamais utiliser de l'acier fin, ni aucun matériau contenant ne serait-ce qu'une petite quantité de verre, de terre cuite, de cuivre ou d'aluminium. Il faut mettre précisément les casseroles au milieu de la zone de cuisson.



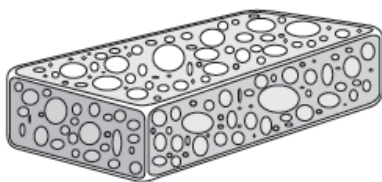


Important

Assurez-vous périodiquement de l'absence de tout dépôt de poussière sous le ventilateur ou dans les ouvertures de décharge. Cela risque d'obstruer l'aération destinée au refroidissement du système électronique, réduisant ainsi l'efficacité de votre plaque de cuisson. La plaque de cuisson risque d'être endommagée si des objets solides et tranchants tombent dessus. Nous recommandons que de tels objets soient tenus à l'écart de la plaque de cuisson où ils ne risquent pas de tomber dessus. Ne pas poser de casseroles chaudes sur la zone de contrôle ou sur le rebord de la plaque de cuisson. Ne pas utiliser de casseroles décorées d'un dessin ou motif surélevé sur la base, elles peuvent rayer la plaque de cuisson.

Attention: Lorsque des produits chimiques chauffent ils peuvent corroder et abîmer la table les fumées peuvent être nocives pour votre santé. Nettoyez la plaque quand l'appareil est refroidi complètement dans les situations suivantes : sucre sec, sauce tomate, lait, que vous devez immédiatement les enlever avec un grattoir.

Séchez toutes les éclaboussures avec une éponge humide ou des serviettes en papier, rincez et séchez. Si des tâches persistent, utilisez du vinaigre, rincez et séchez.



Appliquez une petite quantité de détergent en crème pour les plaques électriques et, en séchant, faites briller la surface avec un papier ou un tissu doux.



Poudres ou détergents abrasifs, produits en spray pour les fours, des produits blanchissants, des éponges avec des surfaces abrasives, de la laine d'acier ou de la laine synthétique. Ces produits peuvent endommager sérieusement votre plaque.



Other possible problems and causes: Les autres problèmes

Symptôme	Cause possible	solution
L'appareil ne marche pas quand vous allumez la lumière de réglage	L'appareil n'est pas alimenté, il y a un problème sur l'électricité	Vérifiez si l'appareil est branché, qu'il y a l'électricité, que la limitation de courant n'est pas intervenue.
L'appareil s'éteint durant l'utilisation, et un signal sonore retentit.	Le panneau de contrôle est peut-être sale	Pressez le bouton pour arrêter le signal acoustique, nettoyez le panneau de contrôle, enlevez tous les ustensiles, puis continuez à cuisiner.
La table à induction émet du bruit durant la cuisson.	La technologie de cuisson par induction repose sur la capacité de certains matériaux à réagir lorsqu'ils sont soumis à des ondes à haute fréquence. Dans certaines conditions, les vibrations peuvent produire du bruit.	Cela est normal.
La lumière continue à clignoter durant l'utilisation de la table à induction.	La casserole que vous utilisez ne convient pas à cet appareil.	Vérifiez si la casserole adaptée à la cuisson par induction.
Le ventilateur est encore en marche après que l'appareil soit éteint.	Les éléments électroniques de l'appareil ont une haute température, laissez la table induction se refroidir.	C'est normal. Le ventilateur automatiquement s'éteindra quand l'appareil sera refroidi.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques			
	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle	-	STI2B/2	-
Type de plaque	-	Electric hob	-
Nombre de zones et/ou aires de cuisson	-	2	-
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)	-	Les zones de cuisson de la table à cuisson	-
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	Φ	En avant de la zone de cuisson : 14,0 En arrière de la zone de cuisson: 18,0	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	N/A	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	ECcuisson électrique	En avant de la zone de cuisson : 204,6	Wh/kg
		En arrière de la zone de cuisson:187,5	
Identification du modèle	ECplaque électrique	196,0	Wh/kg
Type de plaque	Ps/Po	0,236	W

La méthode de mesure et de calcul du tableau ci-dessus a été appliquée conformément au règlement de la Commission (UE) N°s 66/2014.

Les informations suivantes indiquent comment diminuer l'impact environnemental (utilisation d'énergie) du processus de cuisson. Utilisez des récipients de taille adaptée.

Si possible, posez un couvercle sur le récipient lors de la cuisson. Choisissez le récipient avec la meilleure capacité de conservation de la chaleur.

Si possible, décongelez les aliments congelés de façon à ne pas consommer d'électricité.

La durée de cuisson des aliments présentant un rapport élevé surface/volume est plus réduite.

Informations relatives au démontage

Ne démontez pas l'appareil d'une manière différente de celle indiquée dans le manuel d'utilisation. L'appareil ne peut pas être démonté par l'utilisateur. A la fin de la durée de vie, l'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. Consultez les autorités locales ou les déchetteries pour obtenir des informations sur le recyclage.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES

La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements



Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

CONTECTS

SATEFY INSTRUCTIONS	-1-
INFORMATION FOR DISMANTLING	-10-
HOW INDUCTION HEATING WORKS	-14
INSTALLATION	-16
CLEANING AND MAINTENANCE	-22-
TROUBLE SHOOTING	-22-
TECHNICAL DATA	-27-



THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

1. This appliance generates magnetic field in the direct vicinity.
2. ATTENTION: people with PACEMAKERS must ensure that their pacemaker has been designed in conformity with the norms in force. It is recommended that the manufacture or your doctor is consulted to verify any incompatibility.
3. This appliance generates short range magnetic field therefore people with other types of eletrical medical equipment, such as hearing aids for the deaf, must ensure they confirm to the norms regarding electromagnetic disturbances.

4. This appliance has been designed for family use only. In case of doubts or questions, please contact the manufacturer.
5. Keep the packing material away from children (plastic bags, parts in foamed plastic, etc.) they could be potentially dangerous.
6. To prevent electrical shocks, contact the technical service centre for any repairs.
7. Make sure that installation and electrical connections are carried out by qualified personnel, following the manufacturer's instructions and in conformity with local norms in force.
8. The hob must be installed and grounded by qualified personnel. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other interventions must be carried out by qualified technicians.

9. This hob comes with a cooling fan with air vent underneath the worktop itself. If there is a drawer under the worktop, do not put any paper or small light objects in it as they could be sucked up by the fan, damaging it or compromising its function.
10. Do not use aluminum foil to protect parts of the hob.
11. Do not leave the kitchen unattended when cooking foods where high contents of oil or fat are used, the oil could catch fire. If the oil should catch fire never put out with water. Immediately suffocate the fire with a lid and turn off the hob.
12. Do not cook on the hob if the glass is broken. Water or cleaning products could filter through the breakage and cause electrical shocks. Immediately contact qualified personnel as soon as you notice a breakage.
13. Keep the area around the hob free

from combustible material (plastic, paper etc.) or flammable liquids, these can catch fire, metal parts can heat up and cause burns.

14. Children must not be along in the kitchen when the hob is in use.
15. Do not use the hob as a surface when the hob is in use, the surface of the cooking areas could be hot after a transfer of the temperature of the cooker food to the pan and then to the glass.
16. After use, when the cooking element or entire hob is turned off, a residual heat indicator will come on, showing an H (hot) for each cooking area that was used: this indicates that the corresponding cooking area is still dangerously hot (please see the chapter on how the hob works).
17. After use, turn off the hob using the command device and do not rely on the pan detector.

18. Do not heat up food in hermetically closed containers before opening them: they can explode! This warning must also be observed for other types of cooking surfaces.
19. Do not place metal utensils on the hob, they could heat up and cause serious burns.
20. To prevent improper use by children or others and to protect against accidental start-up of the hob during cleaning the appliance has a safety device (please see the chapter on how the hob works).
21. During cooking the glass surface remains cold, preventing burns; moreover the cooking area cannot be accidentally activated unless suitable pans are placed on the area.
22. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

23. **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
24. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.
25. A steam cleaner is not to be used.
26. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
27. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
28. **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during

use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

29. For EMC compliance, the touch control sensitively is adjusted to the optimum level.
30. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
31. Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
32. **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance

and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

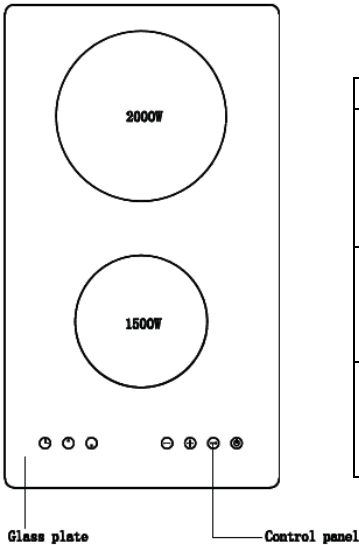
33. **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
34. **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
35. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
36. **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
37. The heating elements do not work if the pan has a diameter that is too small or not magnetically detectable. To verify that the material of the pan is



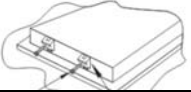
- suitable, that is ferrous, use a magnet.
38. To prevent damage to the electronic circuit, the hob has a sensor that constantly controls the temperature of the circuit itself: in the case of overheating the hob automatically reduces power or turns itself off until a safe temperature is reached.
 39. The fixed wiring for appliance shall have an all-pole disconnection device.

INFORMATION FOR DISMANTLING

Do not dismantle the appliance in a way which is not shown in the user manual. The appliance could not be dismantled by user.

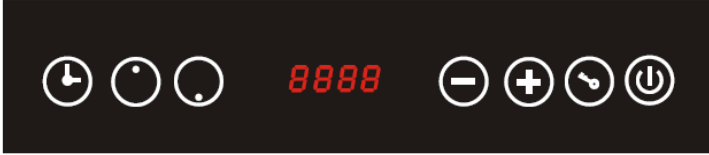
Control Panel










item	picture	NO.
hob		1
clip		4
screw		4



Model	Voltage (V)	Power (W)	Crystal Plate Size (mm)	Dimension (mm)	Recess opening (mm)
STI2B/2	220-240	3500	510x290x4	510x290x70	490x270

Schematic diagram of the control panel



Instruction

1		ON/OFF:Turn on or turn off the machine.
2		CHILD LOCK:Press the button one time,it is lock.Other button can't operation when it is lock. Press the button for a long time, it is unlock.
3		UP:Increase the power level or add the time.
4		Reduce the power level or reduce the time.
5		Display:It shows power level and error code.
6		Display:It shows time.
7		Upper hob control

8		Lower hob control
9		Timer:Setting the time as you need.

Operation

When the hob is plugged, the hob is ready for cooking but it is locked as “child-lock” status.

- (1) To unlock the hob, press the child lock icon.
- (2) Press on/off button to operate the hob.
- (3) Press the Hob Control button to select the hob.
- (4) Press the +/- button to select the power level.

P is the greatest power level. 1 is the lowest power level.

For convenience , the hob is off automatically as per the below table.

Power Level	Time Limit (Hours)
P	5
8	2
7	2
6	4
5	4
4	4
3	8
2	8
1	8

- (5) To turn off the hob, select the power to “0”.

Timer Control

There is a timer to control the operation of the hob.

- (1) Press the hob control button to select the hob.
- (2) Press the +/- button to select the power level.
- (3) Press the timer button.
- (4) Press the +/- button to select the time (1 – 99 mins).

When the timer time is up, press the timer button to stop the alarm.

Timer/ Power Level Display

The display shows the power level or timer status.

If the display shows the single digit "X", this is the power level.

If the display shows two digits "XX", this is the timer status.

Child Lock

Press the child lock button to lock the hob. The red light of the child lock is on. The hob is locked except the on/off button.

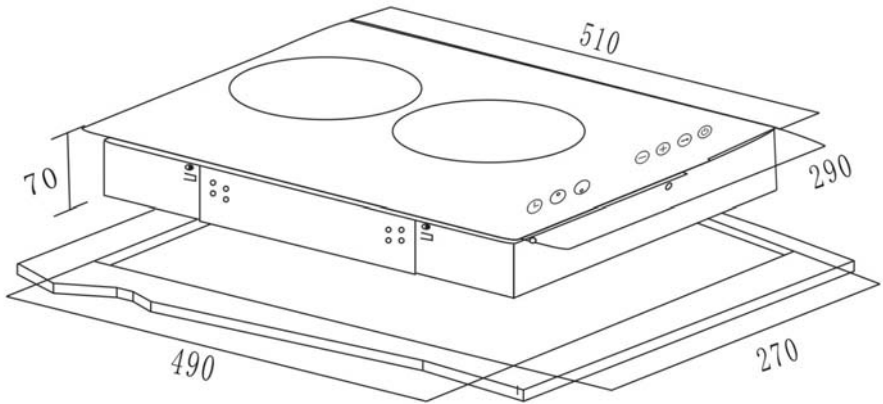
To unlock the child lock, press the child lock button.

Warning: When the display shows "H", the glass plate is still hot even the power is turned off.

Induction Cooker

Please use cookware made of magnetic material;

Please keep the diameter of your cookware at least 12cm.

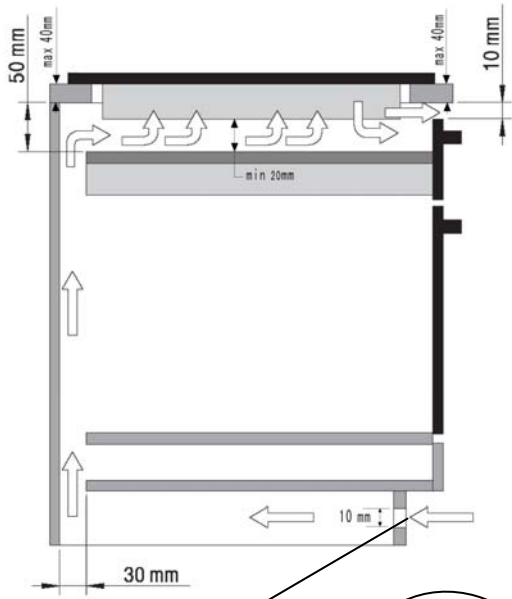


Owing to the high temperature inside the induction cooker, make sure good ventilation is provided to assure its normal operation. As shown in Figure

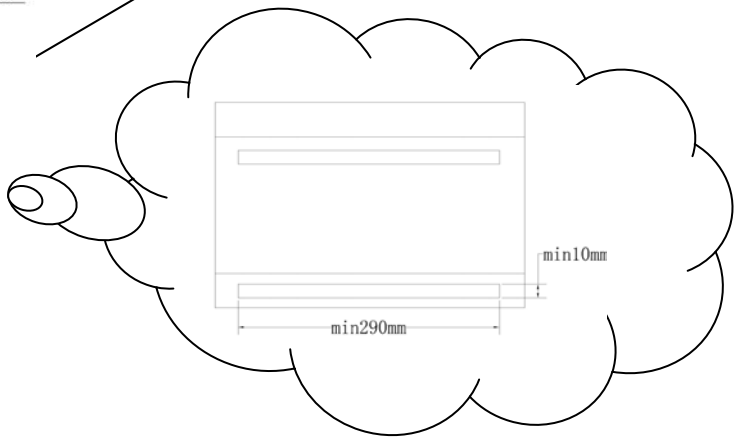
HOW INDUCTION HEATING WORKS

There is an electronic circuit inside the induction hob which powers and commands a coil. This creates a magnetic field which activates when it comes into contact with suitable pots and pans (magnetic material). The pan on the hob warms up instantly, while the hob remains cold. There is no loss of heat. The heat generated in the pan lets you cook quickly, saving time and energy.

ATTENTION: Important assembly instructions for keeping the induction module cold.



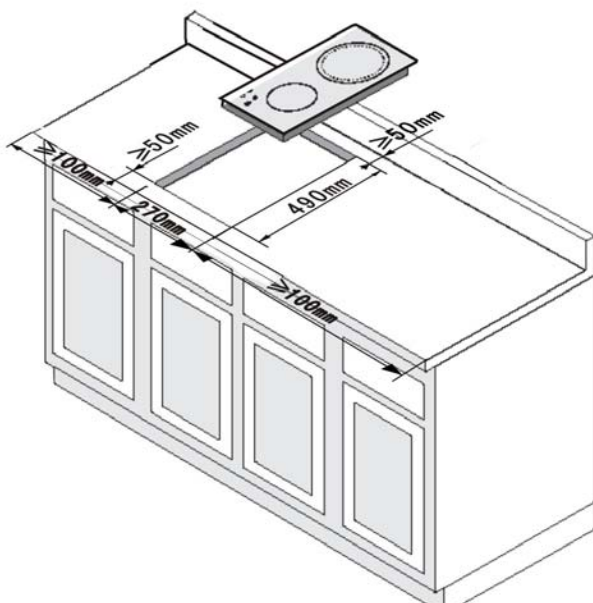
Air inlet



INSTALLATION

Installation in cabinet or above over

Attention: The dimension of the air inlet must be: 290*10mm.



Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings

WARNING

The kitchen units that are in direct contact with the appliances must be heat-proof (min. 800)

The appliance can be installed on a work surface with a thickness of 40 mm. Carry out all cutting of the unit and work surface then carefully remove shavings or sawdust before inserting the appliances.

To ensure a correct ventilation of the hob, please comply with the dimensions shown in the above figures.

Make sure the surface is level and square and that no part interferes with the space required for installation.

Prepare the cut as indicated (see installation dimensions).



WARNING

Risk of cutting.

Be careful of cutting edges.

End parts in foamed plastic - be careful.

During transportation these could cause slight injury or cuts.

Remove the material and envelope of documents from the packaging.
Before proceeding with installation read the work instructions carefully.

Step.1

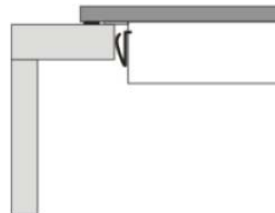
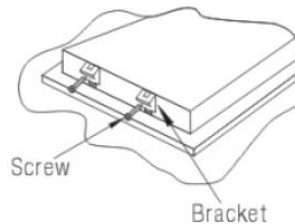
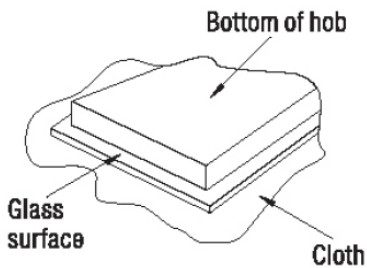
Put a towel or cloth on the work surface. Place the hob face down on the protected surface.

Step.2

Do not use silicone.

Step.3

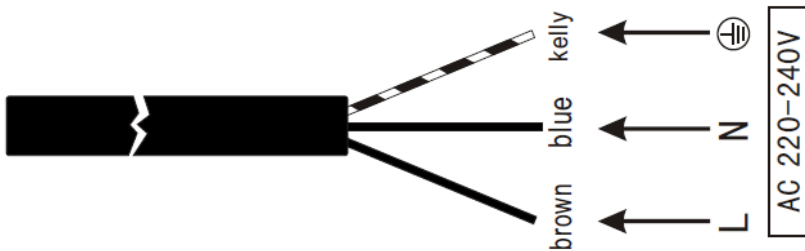
Use the screws to fasten the four brackets, centre the hob in the space cut out of the work surface.



Attention:

- 1.e electric hob is recommended to be installed by professional. Please never 2.nduct the operation by yourself.
- 3.e wall and the heating area above the table surface shall withstand heat. To avoid danger, the ceramic cooker hob must be installed into the cabinet before use.
- 4.plicable cabinet material: wood, marble resin etc.

Power Cable Connection diagram



Safety reminding

A dedicated power protection air swith must be incorpored in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.



Never use the ceramic cooker hob in high temperature environment.



Never wash the ceramic cooker hob with water directly. Steam cleaner is not to be used.



Never have the cooker to work without food in pot, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.



For sealed foods such as canned goods, please do not heat them before opening their covers so as to avoid any dangers of explosion due to heating expansion.



The appliance is not intended to be used by children or handicapped persons, unless they have been supervised by a responsible person to ensure they can use it safely.



Do not place rough or uneven appliances, which may damage the ceramic surface.



If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Do not put any detergents or flammable materials in the equipment installed under the ceramic cooker hob.



Because the hob can generate very high temperature, please use a pot resistant to a temperature of over 200.



After being used the corresponding heating zone of the ceramic cooker is still hot. Never touch the ceramic cooker surface to avoid burn.



If the supply is damaged, it must be replaced by the manufacture ,its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Please shut off the power before cleaning of the appliance.
2. Clean the appliance until it cools down completely.
3. To remove dirt, please select illustrious detergent.
4. After removing dirt, please use neat wet cloth to clean the unit.
5. Do not clean by water directly, water gets inside may cause malfunction.
6. Keep the crystal glass plate and pan clean before cook, otherwise dirt after charring is very difficult to clean and the plate may get discoloration.
7. You may clean air vent / air entry's dirty by vacuum cleaner to suck up. If there is dirt with oil, add a little illustrious detergent with tooth-brush to clean.
8. Don't use caustic impregnates to clean. It may damage the cooker by chemical reaction. Do not use scrubbing brush or polishing powder to clean the induction cooker .

TROUBLE SHOOTING

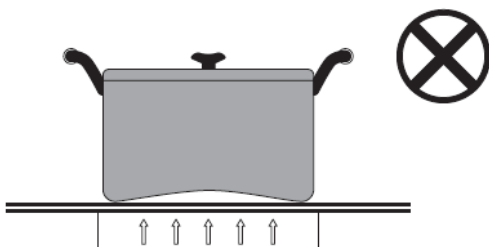
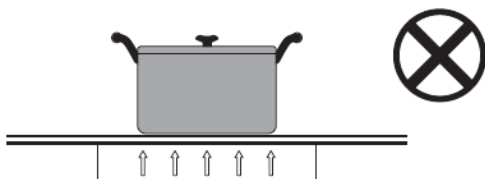
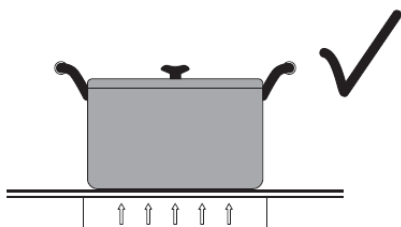
Symptoms	possible cause	Solutions
No work and no display	-Not connect power or no electricity	Ensure the fuse box and power switch work are connected.
The display work normally but no work	-The problem of circuit.	Contact to after-sales service department
Open one burner, the display shows "E0" with buzzing	-The pot not suitable for induction cooking.	Change other suitable pot.
The induction cooker have taste in the first time use.	-It is a new appliances.	Four pots are full of water on the four burners, cooking it for half an hour.

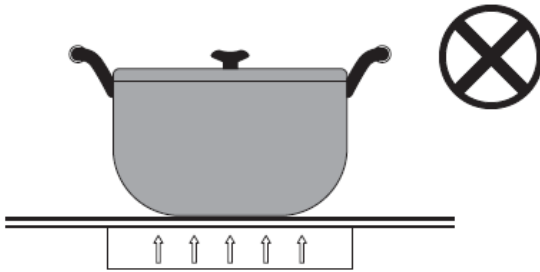
Attention

The pots and pans that can be used on this hob must be made of ferromagnetic material. They can be made of enameled steel, cast iron or special pans of stainless steel for induction. The diameter of the pan should be at least 11 cm.

To make sure a pan is suitable, try using a magnet to see if it sticks to the bottom of the pan. Never use normal thin steel nor anything containing even just an amount of glass, terracotta, copper or aluminium.

The pots and pans must be placed precisely in the middle of the cooking area.





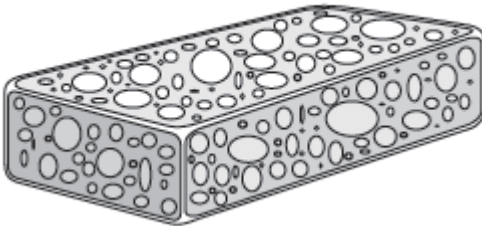
Important

Periodically check that dust does not deposit under the fan or in the discharge openings, this could obstruct ventilation for cooling the electronic system, reducing the efficiency of your hob. The hob could be damaged if hard and sharp edged objects fall on it, it is recommended that such objects be kept away from the hob where they cannot fall on it. Do not put hot pans on the control area or on the edge of the hob, do not use pans with a raised design or pattern on the base, they could scratch the hob.

Cleaning techniques

Attention: when chemical products heat up they can corrode and damage the glass, moreover the fumes can be dangerous for your health. Clean the surface when it is completely cold except for the following: dried sugar, syrupy sugar, tomato sauce, milk, these must be removed immediately with the scraper.

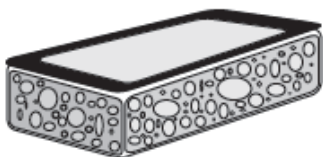
Cleaning after each use: Dry any splashes with a damp sponge or paper towel, rinse and dry. If any stains remain, use some vinegar, rinse and dry.



Cleaning with cream detergents for glass hobs: Apply a small amount of cream detergent for hobs, when dry, shine the surface with a soft cloth or paper.



Do not use these products: Abrasive powders or detergents, spray products for ovens, whitening products, sponges with abrasive surfaces, steel wool balls or synthetic ones. These products could seriously damage your hob.



Other possible problems and causes

Problem	Possible causes	What to do
The appliance does not work the control lights are all off.	The appliance is not powered, the plant is defective.	Check that the appliance is connected, that there is electricity and that the current limiter or differential has not intervened.
The appliance turns off during use and an intermittent acoustic signal is emitted.	The control may be dirty or utensils may be on it.	Press any key to stop the acoustic signal, clean the control area or remove any utensils and continue cooking.
During cooking the hob makes a noise.	The technology of induction heating is based on the capacity of certain materials to vibrate when subject to high frequency waves. In some conditions these vibrations can produce noise.	This is normal.
The control lights continue to flash when the hob is in use.	The pan that is being used is not suitable for induction.	Verify that the pan is made of suitable material by using a magnet.
The fan continues to work even after the appliance has been turned off.	The electronics of the appliance have a high temperature and must cool down.	This is normal. Once the appliance has cooled down the fan will automatically turn off.

TECHNICAL DATA

Information for domestic hobs.

Table-Information for domestic electric hobs			
	Symbol	Value	Unit
Model identification	-	STI2B/2	-
Type of hob	-	Electric hob	-
Number of cooking zones and/or areas	-	2	-
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	-	induction hob	-
For circular cooking zones or area:diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	∅	front zone:14,0; Rear zone:18,0;	cm
For non-circular cooking zones or areas:lenth and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area,rounded to the nearest 5mm	L W	N/A	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	E Electric cooking	Front zone:204,6	Wh/kg
		Rear zone:187,5	
Energy consumption for the hob calculated per kg	E Electric hob	196,0	Wh/kg
Standby/off power	Ps/Po	0,236	W

The measurement and calculation method of the above table was done in accordance with commission regulation(EU) No 66/2014.

The following shows how to reduce total environmental impact (e.g. energy use) of the cooking process.

- (1).Use suitable size of pan for cooking.
- (2).Cover the pan with lid if possible during cooking.

- (3).Choose pan which has better retaining heat capacity.
- (4).If possible, defrost frozen food in a way which does not need any power consumption.
- (5).It takes less time to cook food which has large surface area to volume ratio.

Information for dismantling

Do not dismantle the appliance in a way which is not shown in the user manual. The appliance could not be dismantled by user. At the end of life, the appliance should not be disposed of with household waste. Check with you Local Authority or retainer for recycling advice,

Environmental note



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE).By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health ,which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

BUT INTERNATIONAL
1, avenue Spinoza, 77184 EMERAINVILLE, FRANCE