

INSTRUCTION FOR USE
MANUALE D'ISTRUZIONE
NOTICE D'UTILISATION
INSTRUCCIONES DE USO

STIB64BKE
STIB84BKE

SCHOCK

Dear customer,

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

SAFETY	3
PRECAUTIONS BEFORE USING	3
USING THE APPLIANCE.....	3
PRECAUTIONS NOT TO DAMAGE THE APPLIANCE	4
PRECAUTIONS IN CASE OF APPLIANCE FAILURE	5
OTHER PRECAUTIONS.....	5
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	6
TECHNICAL CHARACTERISTICS	6
CONTROL PANEL	7
LOW TEMPERATURES COOKING	7
USE OF THE APPLIANCE	8
DISPLAY	8
VENTILATION.....	8
STARTING-UP AND APPLIANCE MANAGEMENT	8
BEFORE THE FIRST USE	8
INDUCTION PRINCIPLE	8
SENSITIVE TOUCH	8
POWER SELECTION ZONE “SLIDER” AND TIMER SETTING ZONE	9
STARTING-UP.....	9
PAN DETECTION	9
RESIDUAL HEAT INDICATION.....	9
BOOSTER FUNCTION	10
TIMER	10
AUTOMATIC COOKING	11
STOP&Go FUNCTION.....	11
RECALL FUNCTION	11
« KEEP WARM » FUNCTION	12
BRIDGE FUNCTION.....	12
CONTROL PANEL LOCKING.....	12
POWER MANAGEMENT	13
POWER LIMITATION CONFIGURATION.....	13
COOKING ADVICES	14
PAN QUALITY	14
PAN DIMENSION	14
EXAMPLES OF COOKING POWER SETTING	15
MAINTENANCE AND CLEANING	15
WHAT TO DO IN CASE OF A PROBLEM	15
ENVIRONMENT PRESERVATION	16
INSTALLATION INSTRUCTIONS	17
ELECTRICAL CONNECTION	18

SAFETY

Precautions before using

- Unpack all the materials.
- The installation and connecting of the appliance have to be done by approved specialists. The manufacturer cannot 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 cannot 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 cannot be used above a dishwasher or a tumble-dryer: steam may damage the electronic appliances.
- The appliance is not intended to be operated by means of external timer or separate remote control system.

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 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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).
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- 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 off 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 precautions

- Make sure that the cookware is always centred on the cooking zone. The bottom of the pot should cover as much as possible of the cooking zone.
- For the users of cardiac pacemakers, the magnetic field may influence the operation. We recommend getting information from the retailer or the doctor.
- Do not place aluminium or synthetic material containers on the hob: they could melt on residual hot cooking zones.
- **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.



**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

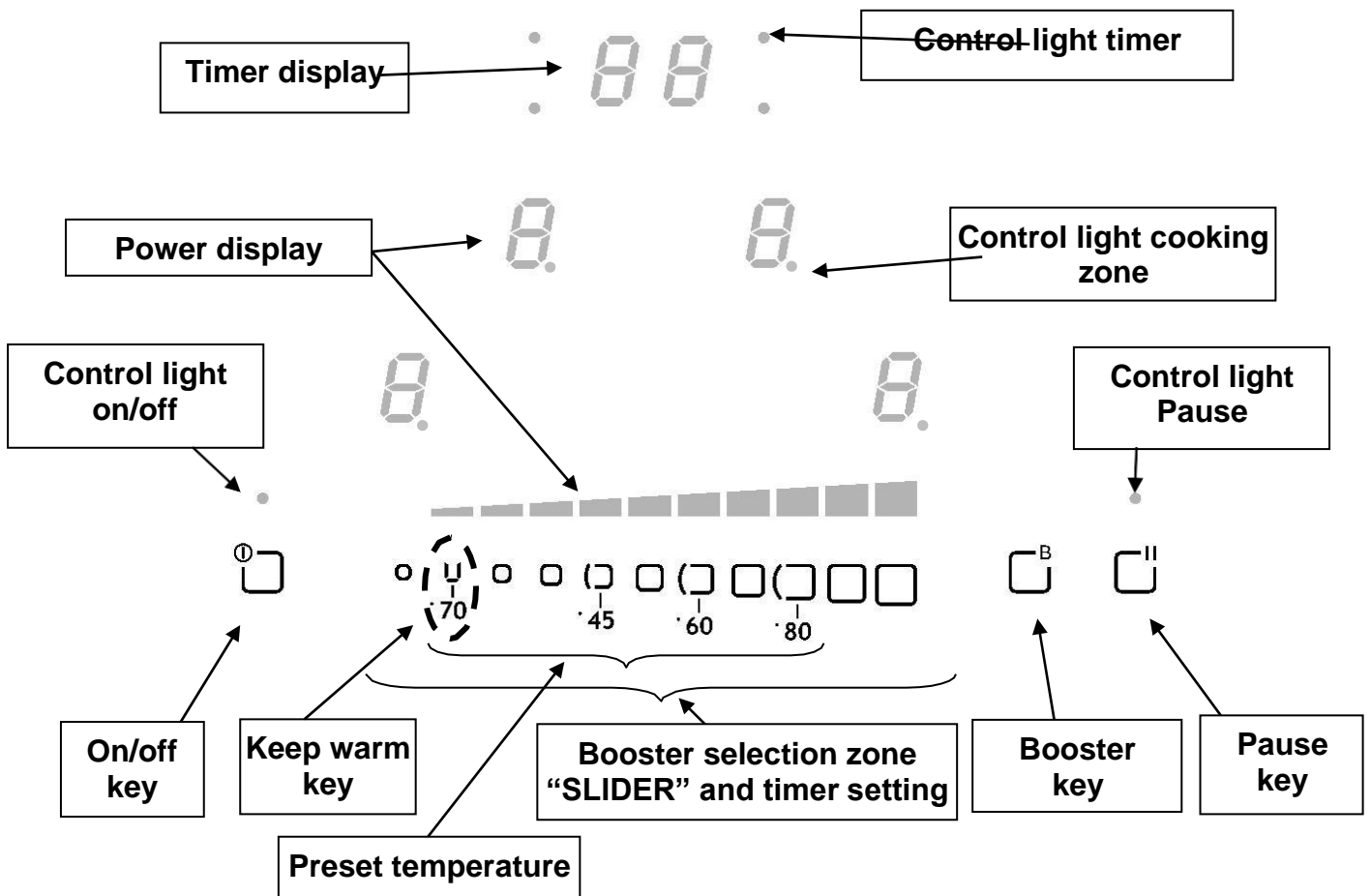
Technical characteristics

Type	STIB64BKE STIB84BKE
Total power	7400 W
Energy consumption for the hob EC _{hob} **	165.6 Wh/kg
Front left Heating zone	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2100 W
Standardised cookware category**	A
Energy consumption EC _{cw} **	191.8 Wh/kg
Rear left Heating zone	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2100 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Rear right Heating zone	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2100 W
Standardised cookware category**	B
Energy consumption EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Front right Heating zone	Ø 175 mm
Minimum detection	Ø 90 mm
Nominal power*	1400 W
Booster power*	2100 W
Standardised cookware category**	C
Energy consumption EC _{cw} **	145 Wh/kg

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

** calculated according to the method of measuring performance (EN 60350-2).

Control panel



Low temperatures cooking

MORE FLAVOUR IN YOUR DISHES

A perfect trio for my kitchen: simplicity, time saving and unaltered flavors.

- Cooking is simple: all you have to do is put the product you want to cook in a vacuum bag.
- Simply fill one of your Risoli Easy series pots with water and dip the bag.
- The Schöck induction cooktop has four temperatures that you can use depending on the type of cooking you prefer.
- Finally, let the product cook for the time indicated for your recipe.

In result, you will get softer and tastier foods, which will retain their nutritional properties more.

USE OF THE APPLIANCE

Display

<u>Display</u>	<u>Designation</u>	<u>Description</u>
0	Zero	The heating zone is activated.
1...9	Booster level	Selection of the cooking level.
<u>U</u>	No pan detection	No pan or inadequate pan.
A	Heat accelerator	Automatic cooking.
E	Error message	Electronic failure.
H	Residual heat	The heating zone is hot.
P	Booster	The Booster is activated.
L	Locking	Control panel locking.
U	Keep warm	Maintain automatically at 70°C.
II	Stop&Go	The hob is in pause.
□	Bridge	2 cooking zones are combined.

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].

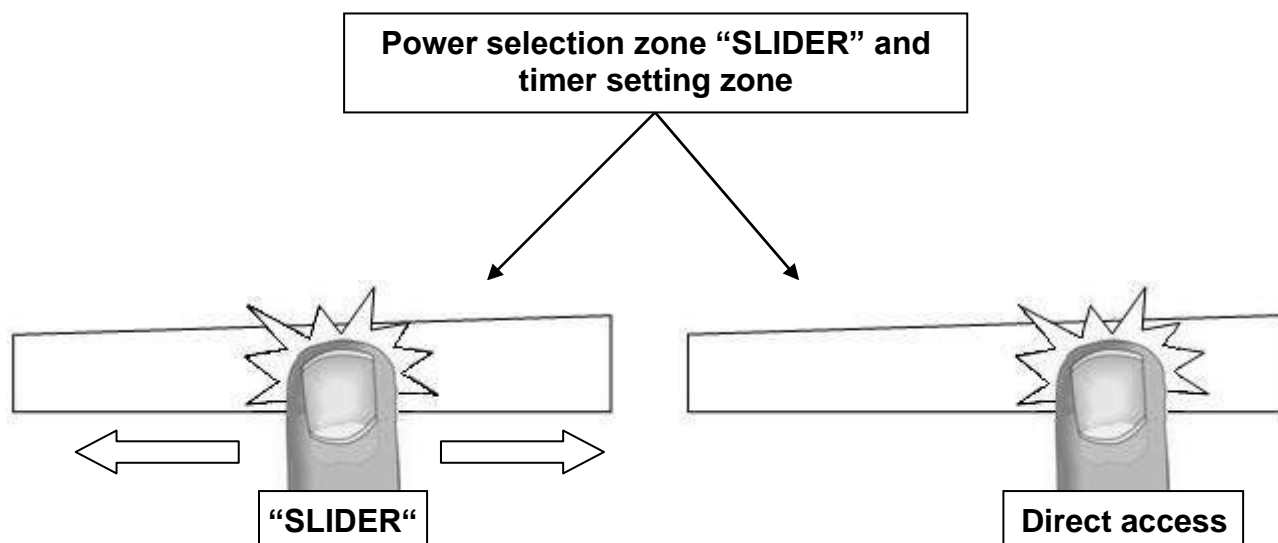
Sensitive touch

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.



Power selection zone “SLIDER” and timer setting zone

To select the power with the slider, slide your finger on the “SLIDER” zone. You can already have a direct access if you put your finger directly on the chosen level.



Starting-up

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
To start	Press key []	4 x [0] are blinking
To stop	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 display [0] selected	[0] and control light on
To set (adjust the power)	Slide on the “SLIDER” to the right or to the left	[0] to [9]
To stop	Slide to [0] on “SLIDER” or press on [0]	[0] or [H] [0] or [H]

If no action is made within 20 seconds, 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 set 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 work during 5 minutes with an ultra high power. Booster is foreseen for example to heat up rapidly big quantities of water, like nuddles

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

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press key [0] from the zone	[0] and control light on
Start up the Booster	Press key [B]	[P]
Stop the Booster	Slide on the "SLIDER"	[9] to [0]

Power management:

The cooking hob is equipped with a maximum of power. When the Booster function is activated, and in order to not exceed the maximum power, the electronic system orders to reduce automatically the Booster level of another heating zone. The display is blinking on [9] during a few seconds and then shows the maximum of Power allowed :

<u>Heating zone selected</u> [P] is displayed	<u>The other heating zone:</u> (example: power level 9) [9] goes to [6] or [8] depending the type of zone
--	--

Timer

The timer is able to be used simultaneous with all 4 heating zones and this with different time settings (from 0 to 99 minutes) for each heating zone.

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

Example for 16 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] and control light on
Select the power level	Slide on the "SLIDER" to [7]	[7]
Select « Timer »	Press display [CL]	[00]
Set the units	Slide on the "SLIDER" to [6]	[0 fixed] [6 blinking]
Valid the units	Press display [06]	[0 blinking] [6 fixed]
Set the tens	Slide on the "SLIDER" to [1]	[1 blinking] [6 fixed]
Valid the tens	Press display [16]	[16]

The time is confirmed and the cooking starts.

- **To stop the cooking time:**

Example for 13 minutes at power 7 :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [7] selected	[7] and control light on
Select « Timer »	Press key [13]	[13]
Deactivate the units	Slide on the "SLIDER" to [0]	[1 fixed] [0 blinking]
Valid the units	Press display [10]	[1 blinking] [0 fixed]
Deactivate the tens	Slide on the "SLIDER" to [0]	[0 blinking] [0 fixed]
Valid the tens	Press display [00]	[00]


- **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 the key [00].

- **Egg timer function :**

Example for 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press display []	zone control lights are on
Select« Timer »	Press display [CL]	[00]
Set the units	Slide on the “SLIDER“ to [9]	[0 fixed] [9 blinking]
Valid the units	Press display [09]	[0 blinking] [9 fixed]
Set the tens	Slide on the “SLIDER“ to [2]	[2 blinking] [9 fixed]
Valid the tens	Press display [29]	[29]

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 the display [00]. The hob switches off.

Automatic cooking

All the cooking zones are equipped with an automatic “go and stop” cooking device. The cooking zone starts at full power during a certain time, then reduces automatically its power on the pre-selected level.

- **Start-up :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] and control light on
Power level selection (for example « 7 »)	Slide on the “SLIDER“ to [7] and stay on it during 3s	[7] is blinking with [A]

- **Switching off the automatic cooking :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press [7] from the zone	[7] blinking with [A]
Power level selection	Slide on the “SLIDER“	[0] to [9]


Stop&Go function

This function brakes all the hob’s cooking activity temporarily and allows restarting with the same settings.

- **Startup/stop the pause function :**


<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Engage pause	Press [II]	[II] on display
Stop the pause	Press [II] Then press any other key	[II] key light blinking Previous setting on display

Recall Function

After switching off the hob [], it is possible to recall the last settings.

- Cooking stages of all cooking zones (Booster)
- Minutes and seconds of programmed cooking zone-related timers
- Keep warm function

The recall procedure is following:

- Press the key []
- Press [II]

The previous settings are again active.

« Keep warm » Function

This function allows to reach and maintain automatically a temperature of 70°C.
This will avoid liquids overflowing and fast burning at the bottom of the pan.

- **To engage, to start the function « Keep warm » :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Zone selection	Press display [0] selected	[0] to [9] or [H]
70°C to engage	Press on key [U]	[U]
To stop	Slide on the "SLIDER"	[0] to [9] or [H]




This function can be started independently on all the heating zones.

When the pan leaves the cooking zone the "Keep warm" function remains active during approximately 10 minutes.


The maximum duration of keeping warm is 2 hours.

Bridge Function


This function allows to use the 2 cooking zones at the left at same time with the same features as a single cooking zone. Booster function isn't allowed.

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Activate the hob	Press key []	[0] or [H]
Activate the bridge	Press on the 2 left cooking zones	[0] appears on the front zone [] and on the rear zone.
Increase bridge	Slide on the "SLIDER " [1 to 9] or []	[1 to 9] or [U]
Stop the bridge	Press on the 2 left cooking zones	[0] or [H] on the 2 zones

Control panel locking

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

- **Lock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key []	[0] or [H]
Locking the hob	Press simultaneously [B] and [0] from the front right zone display and repress on display [0]	[L]

Once the hob locked, an internal 10 seconds countdown starts. During this countdown, you can unlock the hob. Once past this time, the release becomes impossible, you must shut down and re-ignite the hob.

- **Unlock :**

<u>Action</u>	<u>Control panel</u>	<u>Display</u>
Start	Press on key []	[L]

In the 10 seconds after start :

Unlock the hob	Press simultaneously [B] and [0] from the front right zone display and repress on display [B]	[0] or [H]
----------------	---	----------------

Power management

The hob is equipped with a power limitation.

If the selected heating levels for both zones exceed the maximum available amount of power, the power management function is automatically reducing the power from one of these zones. The display of this zone is first blinking; the level is then automatically reduced to the highest suitable position.

This limitation is set at 7400W by the factory but it is possible to change it to 1400 W, 2100 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 5100 W, 5800W, 6700 W or 7400 W.

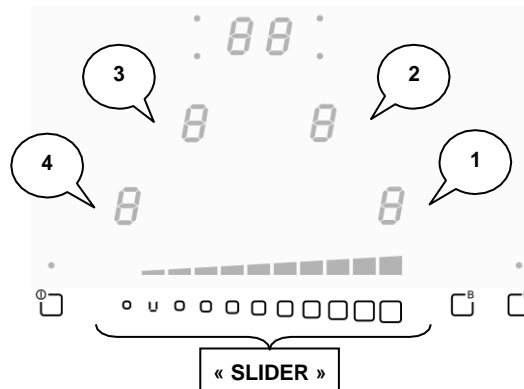
Power limitation configuration

Before beginning the procedure:

- Make sure there is no more pot on the hob.
- Disconnect the appliance from the grid by removing the fuse or turning the circuit breaker off.
- Reconnect the table to the grid.
- Start the procedure within 2 minutes after reconnecting the hob to the grid.
- Make sure all cooking zones are off.

Procedure:

To set the power limitation, you must:



- Press and keep the finger on key [B].
- Then, press on each display in the order « 1-2-3-4 » until you hear a “Beep”.
- “C” blinking alternately with “0” (called “C/0”) appears on the display (3).
- The configuration code appears in display (4).
- Press on display (3) and choose by using the slider “C/1”.
- Then press on display (4) and select the power limitation wanted by sliding on the slider:
 - 0 correspond to 7400 W
 - 1 correspond to 6700 W
 - 2 correspond to 5800 W
 - 3 correspond to 5100 W
 - 4 correspond to 4600 W
 - 5 correspond to 3700 W
 - 6 correspond to 3000 W
 - 7 correspond to 2800 W
 - 8 correspond to 2100 W
 - 9 correspond to 1400 W
- Then, press and keep the finger on key [Ⓢ] until all the displays segments disappear.
- The hob is now ready to be used.

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 :

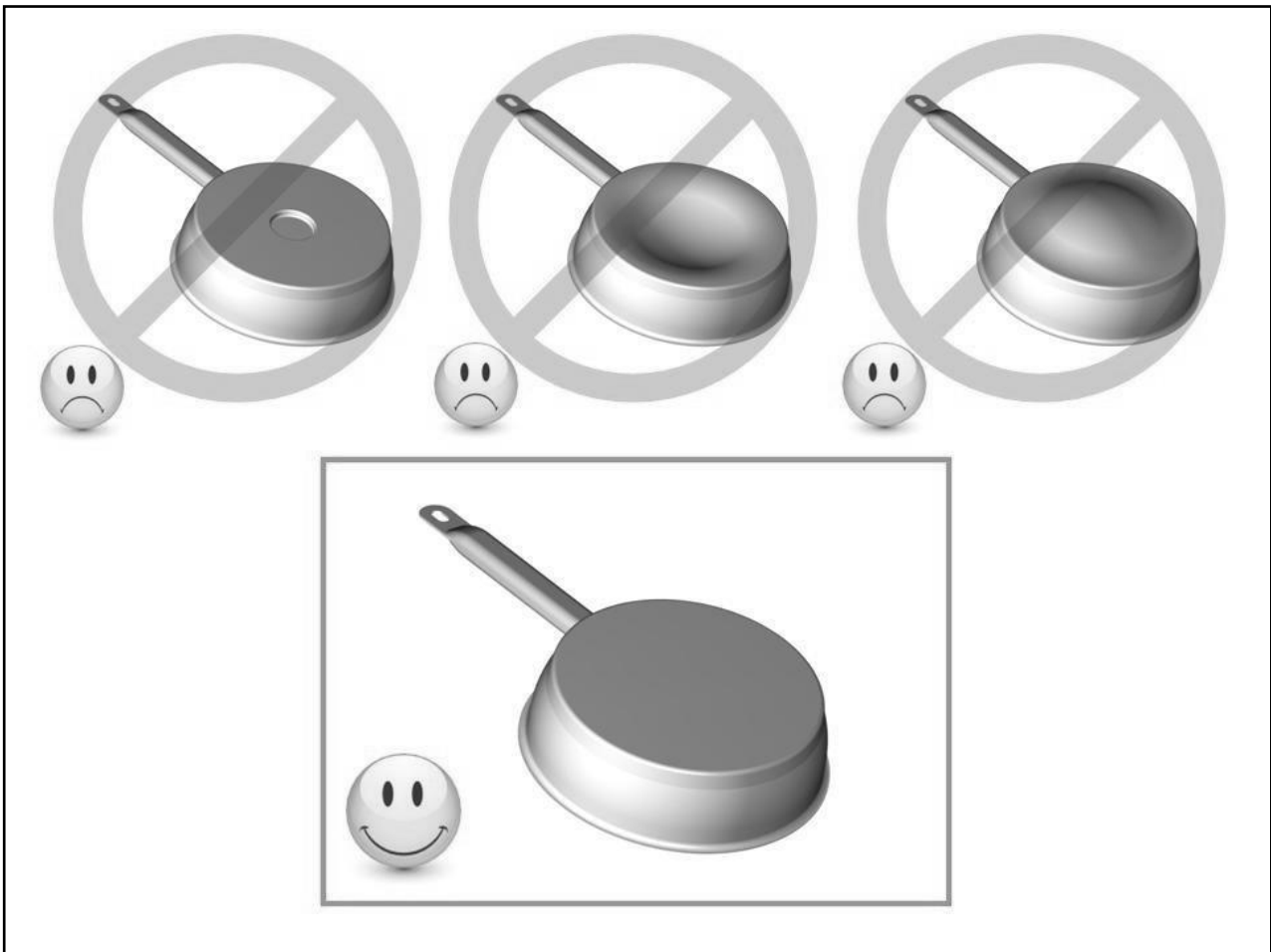
- Put a little water in a pan placed on an induction heating zone set at level [9].This water must heat in a few seconds.
- A magnet sticks on the bottom of the pan.

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-cleaner or pressure washer.
- 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

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 of 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 [E] :

- The electronic system is defective.
- Disconnect and replug the hob.

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 Booster 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 automatic cooking system doesn't start-up :

- The cooking zone is still hot [H].
- The highest Booster level is set [9].

The control panel displays [L] :

- Refer to the chapter control panel locking page.

The control panel displays [U] :

- Refer to the chapter "Keep warm".

The control panel displays [II]:

- Refer to the chapter "Stop&Go".

The control panel displays [□]:

- Refer to the chapter "Bridge"

The control panel displays [] or [Er03]:

- An object or liquid covers the control keys. The symbol disappear as soon as the key is released or cleaned.

The control panel displays [E2]:

- The hob is overheated, let it cool and then turn it on again.

The control panel displays [E8]:

- The air inlet of the ventilator is obstructed, release it.

The control panel displays [Er47]:

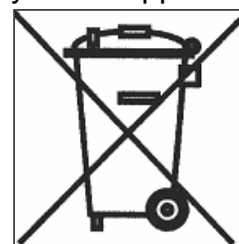
- The hob is not connected to the network. Check the connection and reconnect the hob.

If one of the symbols above persists, call the After Sale Service.

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.

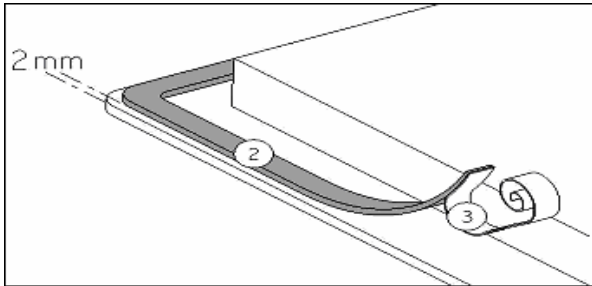


INSTALLATION INSTRUCTIONS

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:**

Type	Glass size (mm)	Cut size			
		Width	Depth	Radius	
STIB64BKE	580 x 510	560	480	8	Standard
		586	516		Flush mounting
STIB84BKE	780 x 510	750	480	8	Standard
		786	516		Flush mounting

- **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.
- Ensure a space of 20 mm below the housing to ensure a good circulation of the cooling air of the electronics.
- 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.
- **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.

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.

The connection box is located underneath at the back of the hob casing. To open the cover use a medium screwdriver. Place it in the slits and open the cover.

Mains	Connection	Cable diameter	Cable	Protection calibre
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV – F H 05 RR - F	16 A *

* calculated with the simultaneous factor following the standard EN 60 335-2-6

Connection of the hob

Setting up the configurations:

For the various kinds of connection, use the brass bridges which are in the box next the terminal

Monophase 230V~1P+N

Put a bridge between terminals L1 and L2.

Put a bridge between terminals N1 and N2.

Attach the earth to the terminal “earth”.

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2.

Attach the Phase L to one of the terminals L1 or L2.

Biphase 400V~2P+N

Put a bridge between terminals N1 and N2.

Attach the earth to the terminal “earth”,

Attach the neutral N to one of the terminals N1 or N2,

Attach the Phase L1 to the terminal L1

Attach the Phase L2 to the terminal L2.

Careful ! Be sure to engage the wires and tighten the screws securely.

4 weeks after installation, be sure to tighten again the screws in the terminal block.

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.

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

SICUREZZA	20
PRECAUZIONI PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	20
UTILIZZO DELL'APPARECCHIO	21
PER EVITARE DI DANNEGGIARE L'APPARECCHIO	22
PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	23
ALTRE PRECAUZIONI	23
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO.....	24
DATI TECNICI.....	24
PANNELLO DI CONTROLLO	25
COTTURA A BASSE TEMPERATURE	25
USO DELL'APPARECCHIO	26
DISPLAY	26
VENTILAZIONE	26
PRIMA ACCENSIONE E UTILIZZO DELL'APPARECCHIO.....	26
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	26
PRINCIPIO DELL'INDUZIONE	26
COMANDI TOUCH CON SENSIBILITA' DEL TOCCO	27
ZONA "SLIDER" DI SELEZIONE POTENZA E REGOLAZIONE TIMER	27
PER INIZIARE	27
RILEVAMENTO DELLA PENTOLA	28
INDICATORE DI CALORE RESIDUO	28
FUNZIONE BOOSTER	28
TIMER	29
COTTURA AUTOMATICA.....	30
FUNZIONE PAUSA	30
FUNZIONE RICHIAMO.....	30
FUNZIONE « MANTENIMENTO CALORE ».....	31
FUNZIONE BRDGE	31
BLOCCO DEL PANNELLO DI CONTROLLO.....	31
POWER MANAGEMENT	32
CONFIGURAZIONE DI LIMITAZIONE DELLA POTENZA	32
QUALITÀ DELLE PENTOLE	33
DIMENSIONI DELLE PENTOLE	33
ESEMPI DI REGOLAZIONE DELLA POTENZA	34
MANUTENZIONE E PULIZIA	34
COSA FARE IN CASO DI PROBLEMI.....	34
PROTEZIONE DELL'AMBIENTE.....	35
ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE.....	36
CONNESSIONE ELETTRICA	37

Precauzioni prima del primo utilizzo

- Disimballare tutti i prodotti.
- 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 collegato a terra e alla rete elettrica attenendosi alle norme in vigore.
- Non usare nessuna prolunga elettrica per collegare il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non può essere utilizzato sopra una lavastoviglie o una asciugatrice: il vapore potrebbe danneggiare le componenti elettroniche dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non va utilizzato con un timer esterno o con un telecomando separato.

Utilizzo dell'apparecchio

- Spegnere le zone di cottura dopo l'uso.
- Tenere sotto controllo le cotture con 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 disc, calcolatrici) non devono essere posti vicino all'apparecchio quando questo è in uso.
- 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 può essere usato da bambini con una età minima di otto anni e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o le cui esperienze e conoscenze sono inadatte, unicamente se sotto sorveglianza e dietro formazione sull'uso dell'apparecchio, in condizioni di sicurezza e dopo essere state informate sui rischi in cui potrebbero incorrere.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non possono essere affidate a bambini senza la sorveglianza di un adulto.
- Gli oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sull'apparecchio perché potrebbero diventare incandescenti.

Per evitare di danneggiare l'apparecchio

- Pentole con fondo graffiato o danneggiato (non di ghisa smaltata) possono danneggiare il vetro ceramico.
- La 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 produttore.
- 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.
- **AVVERTENZE:** prestare attenzione alla cottura con olio e grasso perché potrebbe risultare molto pericolosa.
- **ATTENZIONE:** il processo di cottura deve essere costantemente monitorato.
- **Pericolo di incendio!** Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- 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.
- Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.



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 O DANNI CORRELATI.



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

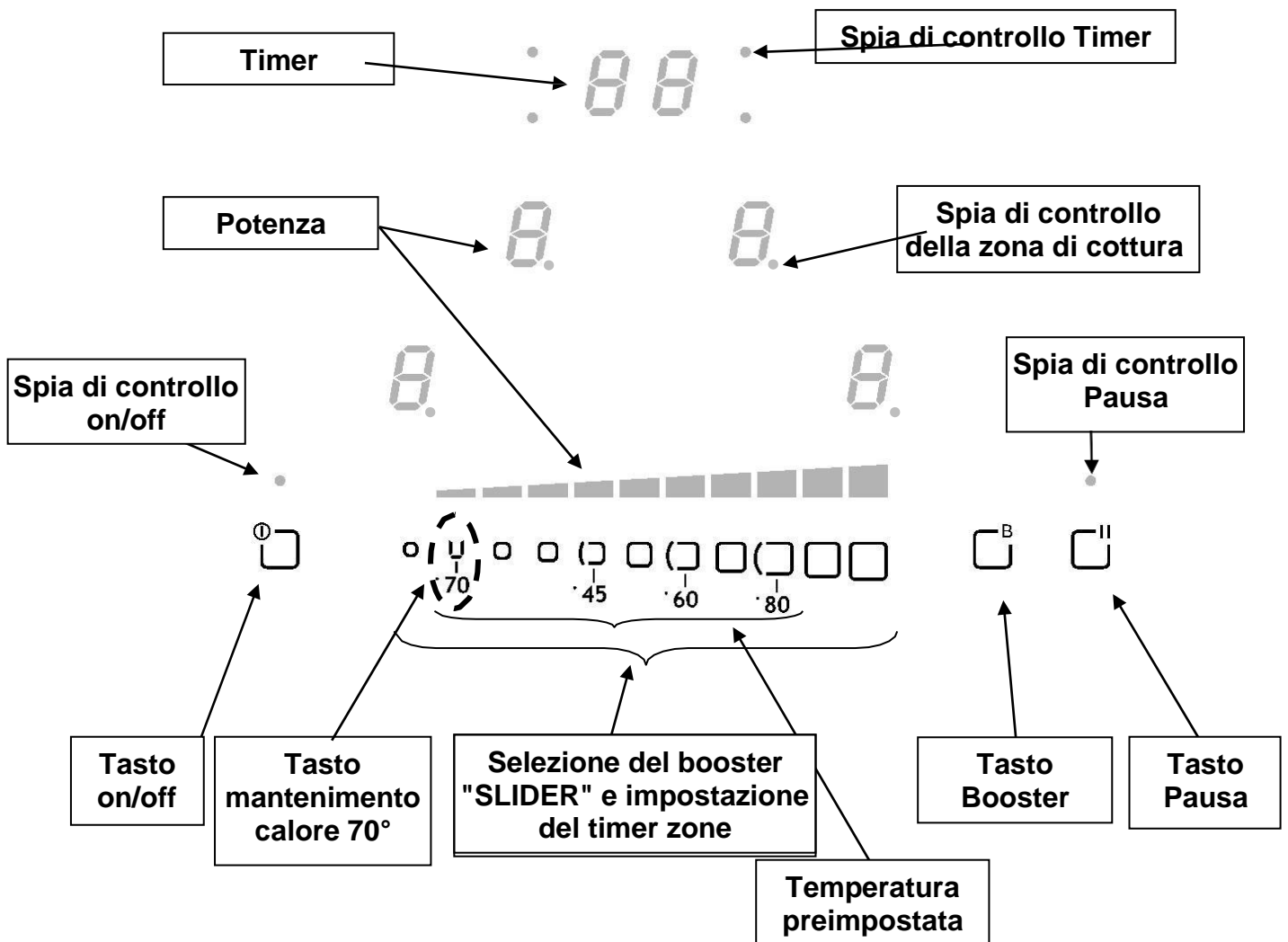
Dati tecnici

Typo	STIB64BKE STIB84BKE
Potenza totale	7400 W
Consumo di energia del piano cottura EChob**	165.6 Wh/kg
Posizione anteriore sinistra	Ø 175 mm
Rilevamento minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster*	2100 W
Categoria standard di pentola **	A
Consumo di energia ECcw**	191.8 Wh/kg
Posizione posteriore sinistra	Ø 175 mm
Rilevamento minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster*	2100 W
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	162.7 Wh/kg
Posizione posteriore destra	Ø 175 mm
Rilevamento minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster*	2100 W
Categoria standard di pentola **	B
Consumo di energia ECcw**	162.7 Wh/kg
Posizione anteriore destra	Ø 175 mm
Rilevamento minimo	Ø 90 mm
Potenza nominale *	1400 W
Potenza booster*	2100 W
Categoria standard di pentola **	C
Consumo di energia ECcw**	145 Wh/kg

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

** metodo di misura delle prestazioni secondo la norma (EN60350-2)

Pannello di controllo



Cottura A Basse Temperature

PIÙ SAPORE NEI TUOI PIATTI

Un tris perfetto per la mia cucina: semplicità, guadagno di tempo e sapori inalterati.

- Cucinare è semplice: non devi far altro che riporre in un sacchetto sottovuoto il prodotto che desideri cucinare
- È sufficiente riempire d'acqua una delle nostre pentole Risoli serie Easy e successivamente immergere il sacchetto.
- Il piano ad induzione Schöck prevede quattro temperature che potrai utilizzare a seconda del tipo di cottura preferita.
- Infine, lascia cuocere il prodotto per il tempo indicato per la tua ricetta

Risultato?

Otterrai cibi più teneri e saporiti, che conserveranno maggiormente le loro proprietà nutrizionali

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>U</u>	Sensore pentola	Pentola assente o non adatta
A	Acceleratore riscaldamento	Cottura automatica.
E	Messaggio di errore	Difetto elettronico
H	Calore residuo	La piastra è calda
P	Attivazione booster	Booster attivato
L	Blocco	Blocco del pannello di controllo
U	Mantenimento calore	Mantiene automaticamente a 70°C.
II	Pausa	L'apparecchio è in pausa.
□	Bridge	2 piastre induzione sono utilizzate in modalità combinata.

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].

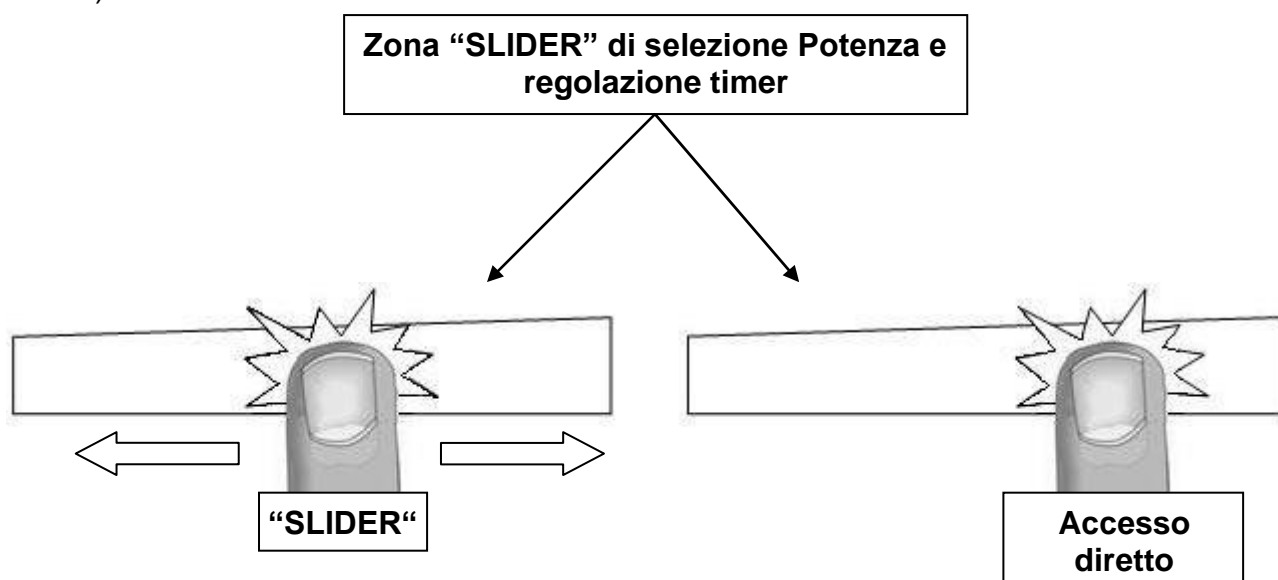
Comandi touch con sensibilità del tocco

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.

Zona "SLIDER" di selezione Potenza e regolazione timer.

Per selezionare la Potenza con lo slider, far scorrere il dito sullo slider stesso. Si può anche scegliere direttamente la potenza appoggiando il dito nel punto che si desidera (senza farlo scorrere).





Per iniziare

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

Azione

Per accendere
Per arrestare

Pannello di controllo

Premere []
Premere []

Display

[0] lampeggiano
niente o [H]

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

Azione

Selezione piastra
Per regolare
(regolare la potenza)
Per arrestare

Pannello di controllo

Premere il display [0] selezionato
Scorrere sullo "SLIDER"
a sinistra o a destra
Scorrere fino a [0] sullo "SLIDER"
O premere su [0]

Display

[0] e spia accesa
da [0] a [9]
[0] o [H]
[0] o [H]

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

Rilevamento 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 cinque minuti ad una potenza molto elevata. Il Booster serve ad esempio per riscaldare rapidamente grandi quantità d'acqua.

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

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere [0] della zona scelta	[0] e spia accesa
Attivare il booster	Premere il tasto [B]	[P]
Arrestare il booster	Scorrere sullo "SLIDER"	da [P] a [0]

- **Gestione della potenza:**

L'apparecchio ha un sistema di limitazione della potenza massima. Quando la funzione Booster è attiva, al fine di non eccedere in potenza, il sistema elettronico riduce automaticamente la potenza di una delle altre piastre. Il display lampeggia su [9] per qualche secondo e poi indica la Potenza massima consentita:

<u>Piastra selezionata</u>	<u>L'altra piastra:</u> (esempio: livello potenza 9)
Compare il simbolo [P]	[9] diventa [6] o [8] a seconda del tipo di piastra coinvolta

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 :**

Esempio: per 16 minuti a Potenza 7 :

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere [0] per la piastra selezionata	[0] e spia accesa
Selezionare il livello di potenza	Scorrere sullo "SLIDER" a [7]	[7]
Selezionare « Timer »	Premere display [CL]	[00]
Impostare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" a [6]	[0 fisso] [6 lampeggia]
Convalidare le unità	Premere il display [06]	[0 lampeggia] [6 fisso]
Impostare le decine	Scorrere sullo "SLIDER" a [1]	[1 lampeggia] [6 fisso]
Convalidare le decine	Premere il display [16]	[16]

Il tempo è confermato e la cottura ha inizio.

- **Per arrestare il tempo di cottura**

Esempio: per 13 minuti a Potenza 7 :

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere il display [7] selezionato	[7] e spia accesa
Selezionare « Timer »	Premere [13]	[13]
Disattivare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[1 fisso] [0 lampeggia]
Convalidare le unità	Premere display [10]	[1 lampeggia] [0 fisso]
Disattivare le decine	Scorrere sullo "SLIDER" a [0]	[0 lampeggia] [0 fisso]
Convalidare le decine	Premere display [00]	[00]

- **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 il tasto [00].

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

Esempio: per 29 minute :

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	Premere display []	spie piastra accese
Selezionare « Timer »	Premere il display [CL]	[00]
Impostare le unità	Scorrere sullo "SLIDER" fino a [9]	[0 fisso] [9 lampeggia]
Convalidare le unità	Premere display [09]	[0 lampeggia] [9 fisso]
Impostare le decine	Scorrere sullo slider "SLIDER" a [2]	[2 lampeggia] 9 fisso]
Convalidare le decine	Premere il display [29]	[29]

Dopo qualche secondo la spia smette di lampeggiare.

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

Cottura automatica

Tutte le piastre sono equipaggiate con una funzione automatica “stop and go” (partenza-arresto). La piastra si accende a piena Potenza per un dato tempo, poi riduce automaticamente la Potenza a un livello prestabilito.

- **Avvio:**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere il display [0] selezionato	[0] e spia accesa
Selezione livello potenza (per esempio « 7 »)	Scorrere sullo “SLIDER” a [7] e soggiorno 3s	[7] lampeggia con [A]

- **Spegnere la cottura automatica :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione piastra	Premere [7] della piastra	[7] lampeggia con [A]
Selezione livello Potenza	Scorrere sullo “SLIDER”	da [0] a [9]

Funzione Pausa

Questa funzione arresta tutte le attività di cottura e permette di ri-attivarle in un secondo momento con le stesse regolazioni.

- **Attivare / Disattivare la funzione pausa:**


<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attiva la pausa	Stampa [II]	[II] in mostra
Ferma la pausa	Stampa [II] Poi premere qualsiasi altro tasto	[II] luce dei tasti lampeggiante Impostazione precedente sul display

Funzione Richiamo

Dopo aver spento l'apparecchio [], è possibile richiamare le ultime impostazioni.

- Regolazioni di cottura di tutte le piastre (Potenza)
- Minuti e secondi dei timer delle piastre
- Funzione riscaldamento

La procedura di Richiamo è la seguente:

- Premere il tasto []
- Toccare simultaneamente le due piastre posteriori per meno di 6 secondi

La regolazione precedente viene attivata.

Funzione «Mantenimento calore»

Questa funzione permette di raggiungere e mantenere automaticamente la temperatura di 70°C. Questo impedirà il debordamento di liquidi o di bruciare alimenti nelle pentole.

- **Per attivare la funzione «Mantenimento calore» :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Selezione zona	Premere il display [0] selezionato	da [0] a [9] o [H]
Per attivare 70°C	Premere il tasto [U]	[U]
Per arrestare	Scorrere sullo "SLIDER"	da [0] a [9]



Questa funzione può essere attivata indipendentemente su tutte le piastre.

Quando la pentola viene tolta dalla piastra, la funzione di Mantenimento calore resta attiva per circa 10 minuti.


La durata massima della funzione di mantenimento calore è di due ore.

Funzione ponte


Questa funzione consente l'utilizzo delle due piastre di sinistra contemporaneamente con le stesse funzionalità di una singola piastra. La funzione booster non è consentita.

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Attivare l'apparecchio	Premere display []	[0] o [H]
Attivazione del ponte	Toccare il tasto delle due piastre di sinistra	[0] sulla piastra anteriore [] sulla piastra posteriore
Aumentare la Potenza del ponte	Scorrere sullo "SLIDER" [da 1 a 9] oppure toccare il tasto [U]	[1 a 9] oppure [U]
Disattivare il ponte	Toccare il tasto delle due piastre di sinistra [0] oppure [H] sulle due zone	

Blocco del Pannello di Controllo

Per evitare di modificare l'impostazione delle zone di cottura, in particolare durante la pulizia, il pannello di controllo può essere bloccato (ad eccezione del tasto On/Off []).

- **Bloccare :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Iniziare	Premere il tasto []	[0] or [H]
Bloccaggio del piano cottura	Premere contemporaneamente [B] e [0] dal display della zona anteriore Destra e pressione sul display [0] [L]	

Una volta che il piano cottura è bloccato, inizia un conto alla rovescia di 10 secondi. Durante questo conto alla rovescia, è possibile sbloccare il piano cottura. Una volta superato questo tempo, il rilascio diventa impossibile, è necessario spegnere e riaccendere il piano cottura.

- **Sbloccare :**

<u>Azione</u>	<u>Pannello di controllo</u>	<u>Display</u>
Iniziare	Premere il tasto []	[L]

Nei 10 secondi dopo l'avvio :

Sbloccare del piano cottura	Premere contemporaneamente [B] e [0] dal display della zona anteriore Destra e pressione sul display [0]	[0] or [H]
-----------------------------	---	----------------

Power management

Il piano cottura è dotato di una limitazione di potenza.

Se i livelli di riscaldamento selezionati per entrambe le zone superano la quantità massima di potenza disponibile, la funzione di gestione della potenza riduce automaticamente la potenza di una di queste zone. Il display di questa zona lampeggia per primo; il livello viene poi automaticamente ridotto nella posizione più alta possibile.

Questa limitazione è impostata in fabbrica a 7400W, ma è possibile modificarla a 1400 W, 2100 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 5100 W, 5800W, 6700 W o 7400 W.

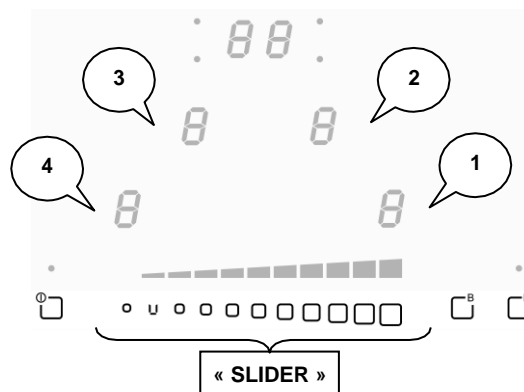
Configurazione di limitazione della potenza

Prima di iniziare la procedura:

- Assicurarsi che non ci sia più pentola sul piano cottura.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o spegnendo l'interruttore automatico.
- Ricollegare la tabella alla rete.
- Avviare la procedura entro 2 minuti dopo aver ricollegato il piano cottura alla rete.
- Assicurarsi che tutte le zone di cottura siano spente.

Procedura:

Per impostare la limitazione di potenza, è necessario:



- Premere e tenere premuto il tasto [B].
- Quindi, premere su ogni display nell'ordine " 1-2-3-4 " finché non si sente un "Beep".
- Sul display appare "C" che lampeggia alternativamente con "0" (chiamato "C/0") (3).
- Sul display (4) appare il codice di configurazione.
- Premere sul display (3) e scegliere con il cursore "C/1".
- Premere quindi sul display (4) e selezionare la limitazione di potenza desiderata facendo scorrere il cursore:
 - 0 corrisponde to 7400 W
 - 1 corrisponde to 6700 W
 - 2 corrisponde to 5800 W
 - 3 corrisponde to 5100 W
 - 4 corrisponde to 4600 W
 - 5 corrisponde to 3700 W
 - 6 corrisponde to 3000 W
 - 7 corrisponde to 2800 W
 - 8 corrisponde to 2100 W
 - 9 corrisponde to 1400 W

Quindi, premere e tenere premuto il tasto [①] fino a quando tutti i segmenti del display no, scompaiono.

Il piano cottura è ora pronto per essere utilizzato.

SUGGERIMENTI DI COTTURA

Qualità delle pentole

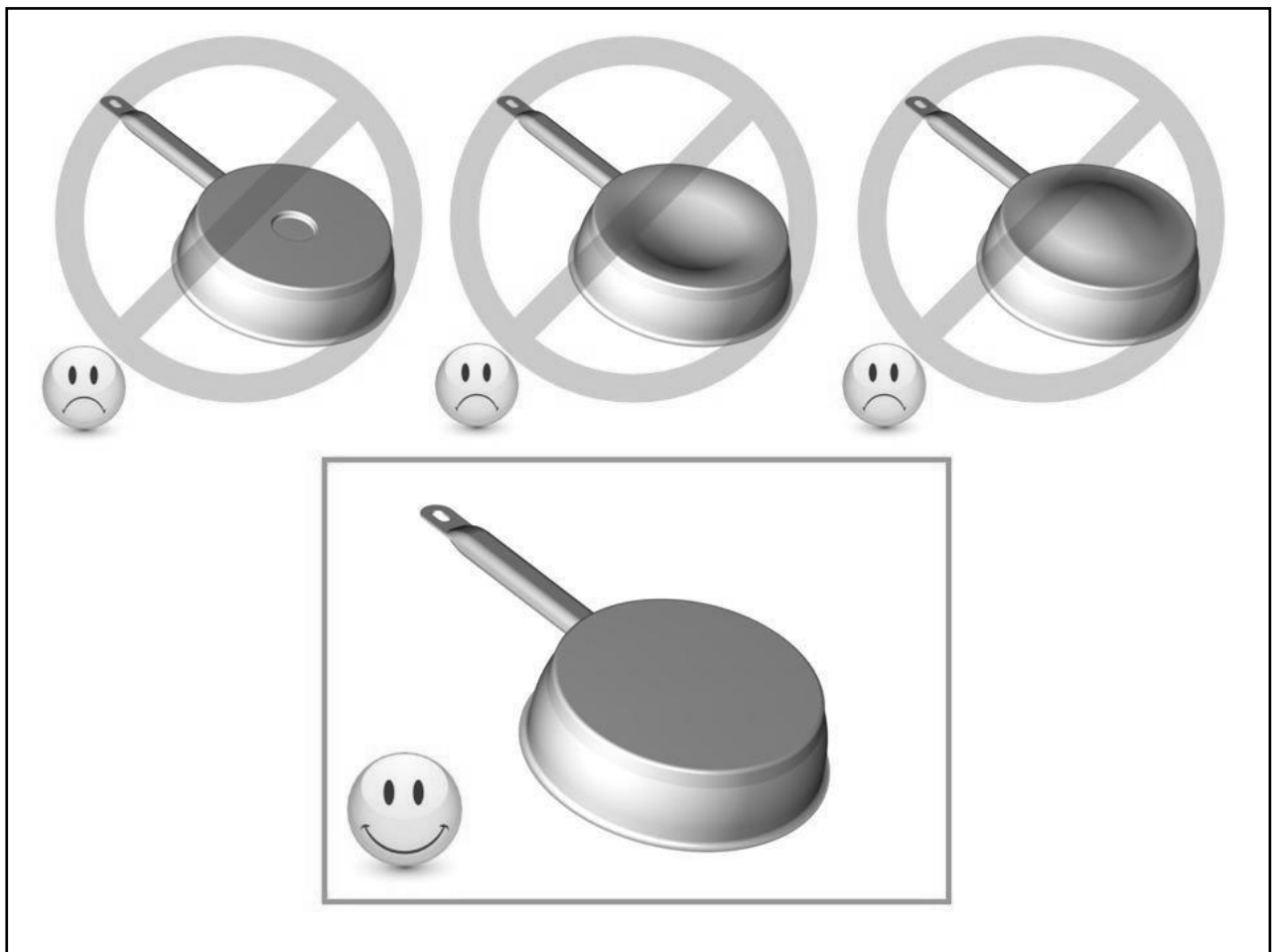
Materiali adatti : acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio inox ferromagnetico, alluminio con fondo ferromagnetico.

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, arrostito Far bollire l'acqua	Bistecche, 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

Il piano di cottura o la zona di cottura non si avvia:

- Il piano di cottura è collegato male alla rete elettrica.
- Il fusibile di protezione è tagliato.
- La funzione di ricerca è attivata.
- I tasti sensibili sono coperti di grasso o acqua.
- Un oggetto viene messo su un tasto

Il pannello di controllo visualizza [U]:

- Non c'è una padella sulla zona di cottura.
- La pentola non è compatibile con l'induzione.
- Il diametro del fondo della pentola è troppo piccolo

Il pannello di controllo visualizza [E]:

- Il sistema elettronico è difettoso.
- Scollegare e ricollegare il piano di cottura

Una o tutte le zone di cottura sono bloccate:

- Il sistema di sicurezza ha funzionato.
- Si è dimenticato di interrompere la zona di cottura per un lungo periodo di tempo.
- Uno o più tasti sensibili sono coperti.
- La pentola è vuota e il suo fondo si è surriscaldato.
- Il piano di cottura ha anche una riduzione automatica del livello Booster e la rottura del surriscaldamento automatico

Ventilazione continua dopo il taglio del piano cottura :

- Questo non è un guasto, il ventilatore continua a proteggere il dispositivo elettronico.
- Il raffreddamento del ventilatore si arresta automaticamente.

Il sistema di cottura automatico non si avvia:

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- Il livello Booster più alto è impostato [9].

Il pannello di controllo visualizza [L]:

- Fare riferimento alla pagina di blocco del pannello di controllo del capitolo.

Il pannello di controllo visualizza [U]:

- Vedere il capitolo "Mantenimento calore".

Il pannello di controllo visualizza [II]:

- Vedere il capitolo "Stop&Go".

Il pannello di controllo visualizza [□]:

- Vedere il capitolo "Bridge"

Il pannello di controllo visualizza [F] o [Er03]:

- Un oggetto o un liquido copre i tasti di comando. Il simbolo scompare non appena il tasto viene rilasciato o pulito.

Il pannello di controllo visualizza [E2]:

- Il piano cottura è surriscaldato, lasciarlo raffreddare e poi riaccenderlo.

Il pannello di controllo visualizza [E8]:

- L'ingresso dell'aria del ventilatore è ostruito, liberarlo.

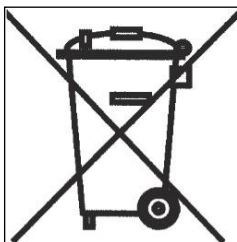
Il pannello di controllo visualizza [Er47]:

- Il piano cottura non è collegato alla rete. Controllare il collegamento e ricollegare il piano di cottura.

Se uno dei simboli qui sopra persiste, chiamare il Servizio Post Vendita.

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.

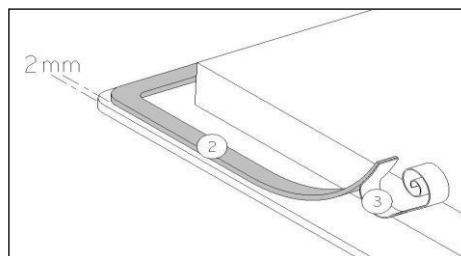
L'installatore è tenuto a rispettare la legislazione locale e le normative in vigore nel Paese in cui viene installato l'apparecchio.

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 inferiore esterno del vetro, dopo aver rimosso la protezione della stessa (3).



Montaggio - installazione:

- **Le dimensioni tagliate sono:**

Type	Dimensione del vetro (mm)	Dimensione del taglio			
		Larghezza	Profondità	Raggio	
STIB64BKE	580 x 510	560	480		Standard
		586	516	8	Montaggio a filo con la superficie
STIB84BKE	780 x 510	750	480		Standard
		786	516	8	Montaggio a filo con la superficie

- 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.
- **ATTENZIONE:** Usare solo griglie di protezione che vengono proposte o consigliate dal produttore del piano di cottura. L'uso di griglie di protezione non appropriate possono causare incidenti.

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 capacitori.
- 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.

La morsettiera si trova sul lato posteriore del fondo dell'apparecchio (cassetta). Per aprire il coperchio utilizzare un cacciavite medio. Posizionarlo nelle fessure e aprire il coperchio.

Rete	Connessione	Diametro cavo	Cavo	Fusibile di protezione
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* Calcolato con il fattore di simultaneità secondo la norma EN 60 335-2-6

Connessione del piano cottura

Approntamento della configurazione:

Per i vari tipi di connessione, utilizzare i ponticelli di ottone forniti nella scatola a fianco della morsettiera.

Monofase 230V~ 1P+N

Inserire il primo ponticello tra i terminali L1 e L2, e il secondo ponticello tra il N1 e il N2.

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale N1 o N2, la fase L a uno dei terminali L1 o L2.

Bifase 400V~ 2P+N

Inserire un ponticello tra i terminali N1 e N2.

Collegare la terra al terminale "terra", il neutro N al terminale N1 o N2, la fase L1 al terminale L1 e la fase L2 al terminale L2.

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

4 settimane dopo l'installazione, assicurarsi di serrare le viti nella morsettiera.

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.

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

SECURITE	39
PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON	39
UTILISATION DE L'APPAREIL	40
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL.....	41
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL.....	42
AUTRES PROTECTIONS.....	42
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	43
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	43
BANDEAU DE COMMANDE	44
LA CUISSON A BASSE TEMPERATURE	44
UTILISATION DE L'APPAREIL	45
AFFICHAGE.....	45
VENTILATION.....	45
MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL.....	45
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	45
PRINCIPE DE L'INDUCTION	45
TOUCHES SENSITIVES	46
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE	46
DETECTION DE RECIPIENT.....	47
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE	47
FONCTION BOOSTER	47
FONCTION MINUTERIE	48
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON.....	49
FONCTION STOP&GO.....	49
FONCTION RAPPEL.....	49
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD »	50
FONCTION BRIDGE	50
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE.....	51
MANAGEMENT DE LA PUISSANCE.....	52
CONFIGURATION DE LA LIMITE DE PUISSANCE	52
CONSEILS DE CUISSON	53
QUALITE DES CASSEROLES.....	53
DIMENSION DES CASSEROLES.....	53
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON.....	54
ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	54
QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME	54
PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	55
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	56
CONNEXION ELECTRIQUE	57

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.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.

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 peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont les expériences et les connaissances sont inadaptées, uniquement si elles sont surveillées, formées à l'utilisation de l'appareil en conditions de sécurité et informées des risques susceptibles de se présenter.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance d'adultes.

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).
- **AVERTISSEMENT:** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
- **ATTENTION:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson doit être surveillé sans interruption.
- **MISE EN GARDE:** Risque d'incendie : ne pas entreposer d'objets sur la surface de cuisson.
- 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.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.



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 DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL

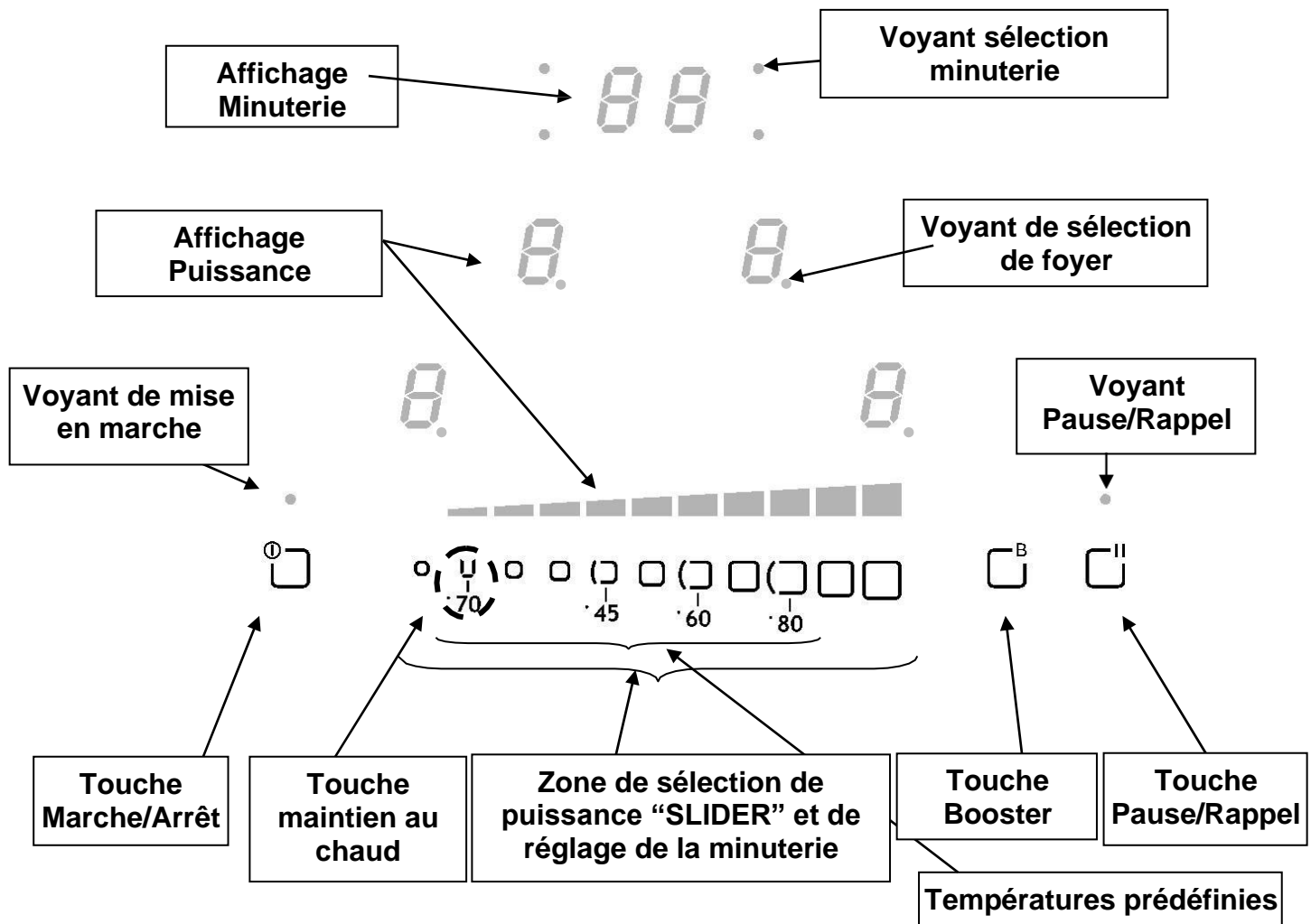
Caractéristiques techniques

Type	STIB64BKE STIB84BKE
Puissance Totale	7400 W
Consommation d'énergie de la table de cuisson EC _{hob} **	165.6 Wh/kg
Foyer avant gauche	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	A
Consommation d'énergie EC _{cw} **	191.8 Wh/kg
Foyer arrière gauche	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Foyer arrière droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	B
Consommation d'énergie EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Foyer avant droit	Ø 175 mm
Détection minimum	Ø 90 mm
Puissance nominale*	1400 W
Puissance du booster*	2100 W
Catégorie de la casserole standard**	C
Consommation d'énergie EC _{cw} **	145 Wh/kg

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

** calculé selon la méthode de mesure de l'aptitude à la fonction (EN 60350-2).

Bandeau de commande



La cuisson à basse température

PLUS DE SAVEUR DANS VOS PLATS

Un trio parfait pour ma cuisine : simplicité, gain de temps et saveurs inaltérées

- La cuisson est simple : il suffit de placer le produit à cuire dans un sac sous vide.
- Il suffit de remplir d'eau l'une de nos casseroles de la série Risolie Easy, puis de tremper le sac sous vide.
- La table de cuisson à induction Schock dispose de quatre températures que vous utilisez selon le type de cuisson que vous préférez.
- Enfin, laissez cuire le produit pendant le temps indiqué pour votre recette.

Vous obtiendrez des aliments plus doux et plus savoureux, qui conserveront davantage leurs propriétés nutritionnelles.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

<u>Affichage</u>	<u>Désignation</u>	<u>Description</u>
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1...9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
<u>U</u>	Non détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La fonction Booster est activé.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien Chaud	La cuisson est maintenue à 70°C.
V	Stop&Go	La table est en pause.
□	Bridge	2 zones de cuisson sont combinées.

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.

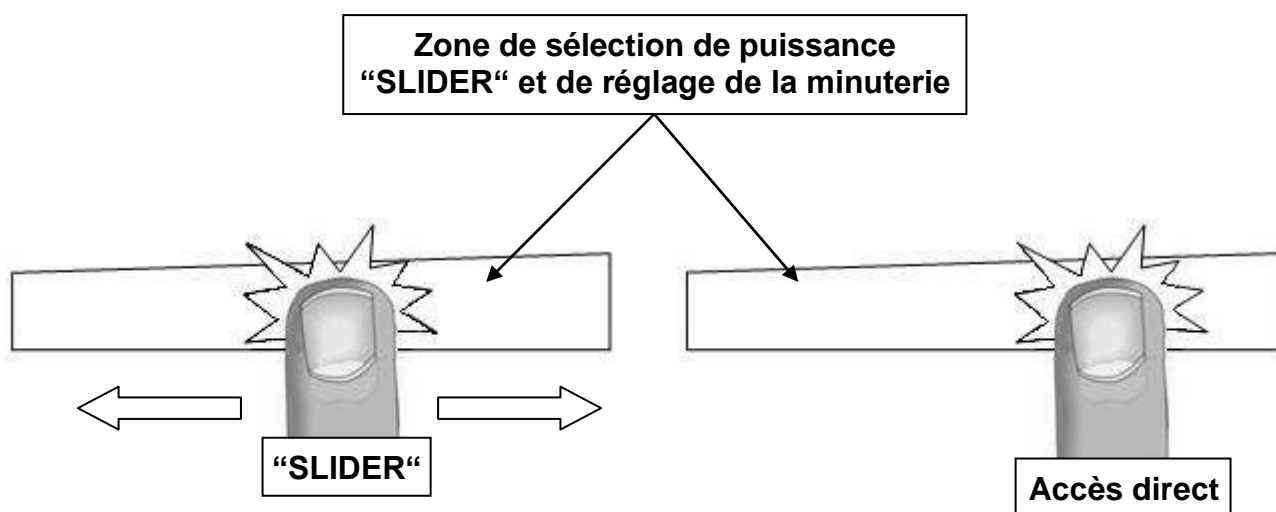
Touches sensibles

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.

Zone de sélection de puissance "SLIDER" et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

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

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Enclencher	Appuyer sur [0]	[0] clignotent
Arrêter	Appuyer sur [0]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler (Ajuster la puissance)	Glisser sur le "SLIDER" vers la droite ou la gauche	[0] à [9]
Arrêter	Glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER" ou appuyer sur [0]	[0] ou [H] [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 ces fonctions sont activées, les 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 le Booster:**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher Booster	Appuyer sur [B]	[P]
Stopper Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.

Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

<u>Zone de cuisson sélectionnée</u> [P] est affiché	<u>Autre zone de cuisson</u> (exemple : puissance niveau 9) [9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer
--	--

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux 4 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 :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [6]	[0 fixe] [6 clignotant]
Valider les unités	Appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	Appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	Appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [0]	[00 clignotant] [0 fixe]
Valider les dizaines	Appuyer sur [00]	[00]


- **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 la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la table de cuisson	Appuyer sur []	voyants de zone allumés
Sélectionner « Minuterie »	Appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	Appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	Appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

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 la touche [00].

La table s'éteint.

Programmation d'automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d'un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone
Activer l'automatisme (par exemple « 7 »)	Glisser sur le "SLIDER" jusqu'à [7] et restez appuyé pendant 3s	[7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l'automatisme :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	Glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]


Fonction Stop&Go

Cette fonction permet d'interrompre temporairement la cuisson et de la réactiver avec les mêmes réglages.

- **Enclencher, désactiver la fonction :**


<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Activer la fonction pause	Appuyer sur [II]	[II] sur les afficheurs
Désactiver la fonction pause	Appuyer sur [II] Puis appuyer sur un autre bouton	[II] voyant clignotant Configuration précédente affichée

Fonction rappel

Après avoir éteint la table [], il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :

- Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
- Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
- Fonction "cuisson automatique".
- Fonction "maintien chaud".

La procédure de rappel est la suivante :

- Appuyer sur la touche [].
- Appuyer sur [II]

Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.

Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	Appuyer sur [U] pour 70°C	[U]
Arrêter le maintien au chaud	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]



Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.

Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.


La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Fonction Bridge


Cette fonction permet de combiner les 2 zones de gauche avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mis en route	Appuyer sur []	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs
Activer le bridge	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[0] sur la zone avant et [] sur la zone arrière.
Augmenter le bridge	Glisser sur le "SLIDER " [1 à 9] ou []	[1 à 9] ou [U]
Arrêter le bridge	Appuyer sur les 2 zones de gauche	[0] ou [H] sur les 2 zones

Verrouillage du bandeau de commande


Pour éviter de modifier le réglage des zones de cuisson, en particulier lors du nettoyage, le panneau de commande peut être verrouillé (à l'exception de la touche Marche/Arrêt []).

- **Verrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur []	[0] ou [H] sur les afficheurs
Verrouiller la table	appuyer simultanément sur [B] et [0] de la zone avant droite ré appuyer sur [0]	pas de changement [L] sur les afficheurs

Une fois la plaque de cuisson verrouillée, un compte à rebours interne de 10 secondes commence. Pendant ce compte à rebours, vous pouvez déverrouiller la plaque de cuisson. Une fois ce délai passé, le déverrouillage devient impossible, vous devez éteindre et rallumer la plaque de cuisson avant d'effectuer le processus de déverrouillage

- **Déverrouillage :**

<u>Action</u>	<u>Bandeau de commande</u>	<u>Afficheur</u>
Mise en route	appuyer sur []	[L] sur les afficheurs

Dans les 5 secondes après la mise en route :

Déverrouiller la table	appuyer ensemble sur [B] et [L] de la zone avant droite appuyer sur [B]	[0] sur les afficheurs les afficheurs sont éteints
------------------------	--	---

Management de la puissance

La plaque de cuisson est équipée d'une limitation de puissance.

Si les niveaux de chauffage sélectionnés pour les deux zones dépassent la puissance maximale disponible, la fonction de gestion de la puissance réduit automatiquement la puissance de l'une de ces zones. L'affichage de cette zone clignote d'abord ; le niveau est ensuite automatiquement réduit à la position la plus élevée appropriée.

Cette limitation est fixée à 7400 W par l'usine mais il est possible de la modifier pour 1400 W, 2100 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 5100 W, 5800 W, 6700 W ou 7400 W.

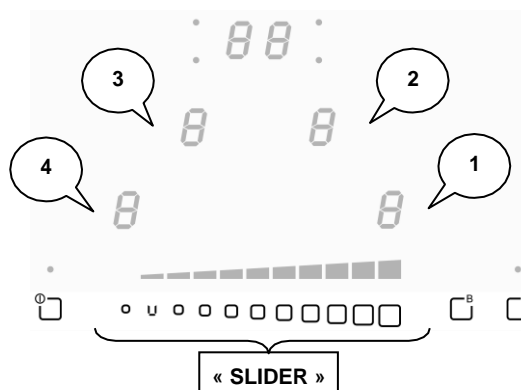
Configuration de la limite de puissance


Avant de commencer la procédure :

- Veillez à ce qu'il n'y ait pas de casserole sur la plaque de cuisson
- Débranchez l'appareil du réseau en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Reconnecter la table au réseau
- Démarrer la procédure dans les 2 minutes qui suivent la reconnexion de la plaque de cuisson au réseau
- Assurez-vous que toutes les zones de cuisson sont éteintes.

Procédure:

Pour fixer une limitation de puissance, vous devez :



- Appuyez et gardez le doigt sur la touche [B].
- Ensuite, appuyez sur chaque afficheur dans l'ordre " 1-2-3-4 " jusqu'à ce que vous entendiez un " Bip ".
- Un "C" clignotant en alternance avec un "0" (appelé "C/0") apparaît à l'écran (3).
- Le code de configuration apparaît à l'écran (4).
- Appuyez sur l'écran (3) et choisissez en utilisant le curseur "C/1".
- Appuyez ensuite sur l'écran (4) et sélectionnez la limitation de puissance souhaitée en glissant sur le curseur :
 - 0 correspond à 7400 W
 - 1 correspond à 6700 W
 - 2 correspond à 5800 W
 - 3 correspond à 5100 W
 - 4 correspond à 4600 W
 - 5 correspond à 3700 W
 - 6 correspond à 3000 W
 - 7 correspond à 2800 W
 - 8 correspond à 2100 W
 - 9 correspond à 1400 W
- Ensuite, appuyez et maintenez le doigt sur la touche [] jusqu'à ce que tous les segments d'affichage disparaissent.
- La plaque de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

CONSEILS DE CUISSON

Qualité des casseroles

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

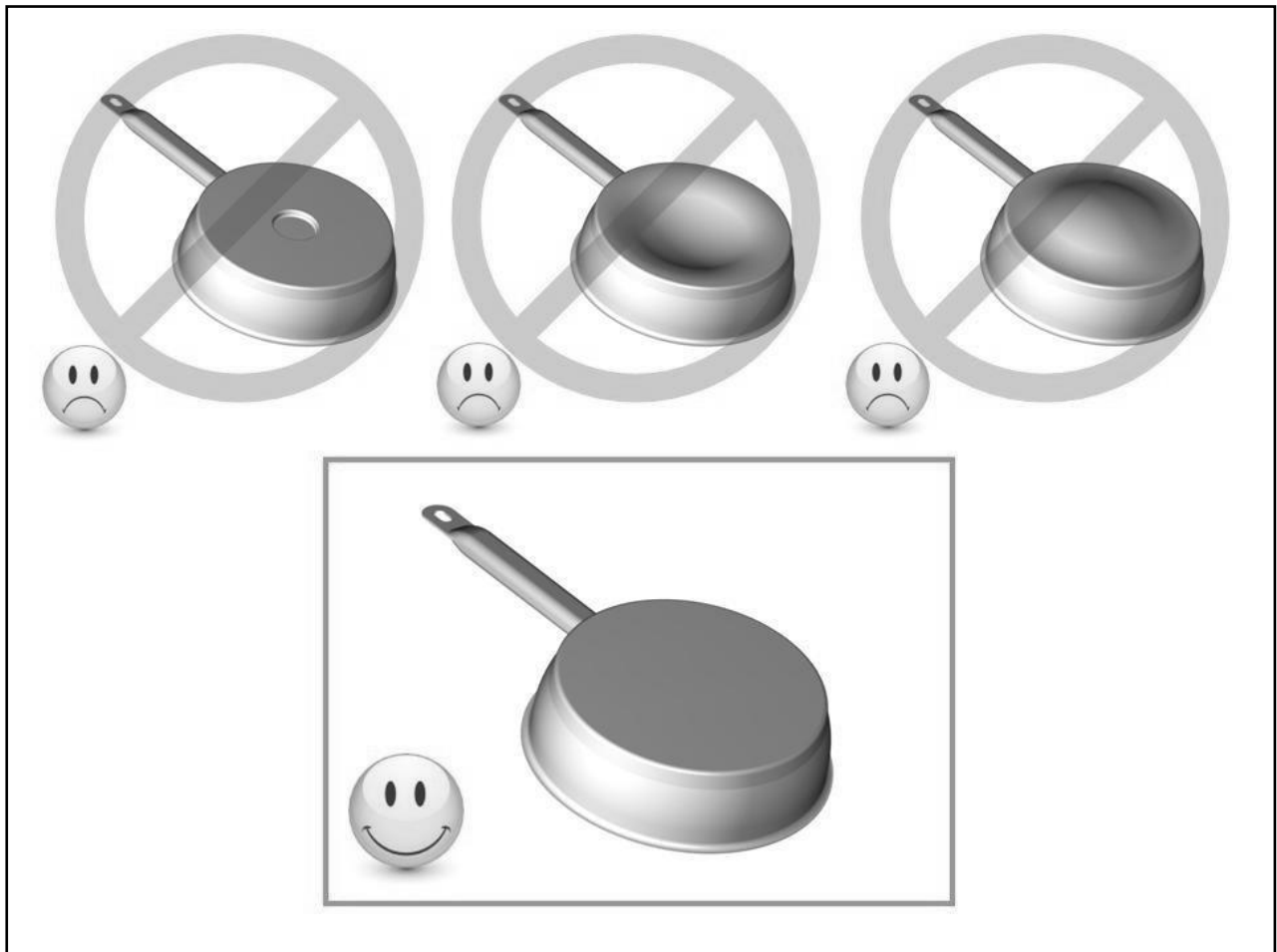
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

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

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:

- Le système électronique est défectueux.
- Débranchez et rebranchez l'appareil.
- Appelez le Service Après-ventes.

L'une des zones ou l'ensemble du plan de cuisson s'éteint

- 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 lorsqu'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.

La commande de cuisson automatique ne s'enclenche pas:

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

La commande affiche [L]:

- Se référer au chapitre verrouillage du bandeau de commande.

Le symbole [U] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Maintien chaud".

Le symbole [II] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Pause".

Le symbole [□] s'affiche:

- Se référer au chapitre "Bridge".

Le symbole [F] ou [Er03] s'affiche :

- Un objet ou un liquide recouvre les touches de la commande. Le symbole disparaît une fois les touches libérées ou nettoyées.

Le symbole [E2] s'affiche :

- La table est en surchauffe, laissez-la refroidir puis rallumez-la.

Le symbole [E8] s'affiche :

- L'entrée d'air du ventilateur est obstruée, libérez-la.

Le symbole [Er47] s'affiche :

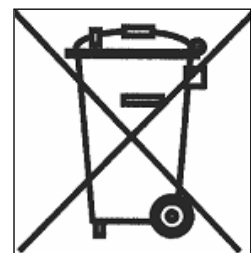
- La table est mal connectée au réseau. Vérifiez le branchement et rebranchez la table.

Si un des symboles ci-dessus persiste, appelez le SAV.

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

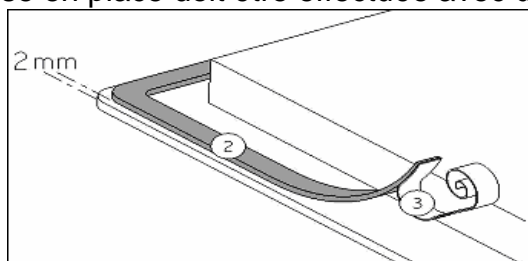
Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.

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 :

Type	Dimension verre (mm)	Dimension de la découpe			
		Largeur	Profondeur	Rayon	
STIB64BKE	580 x 510	560	480	8	Standard
		586	516		Découpe "à fleur"
STIB84BKE	780 x 510	750	480	8	Standard
		786	516		Découpe "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 un espace de 20 mm en dessous du caisson 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.
- **MISE EN GARDE:** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.

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 déconnection 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.

Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
230V~ 50/60Hz	1 Phase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculé avec le coefficient de simultanéité suivant standard EN 60 335-2-6

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N), veuillez utiliser les pontets en laiton situés dans le boîtier de connexion

Monophasé 230V~1P+N :

Mettre un pontet entre les plots L1 et L2, puis un pontet entre N1 et N2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L sur un des plots L1 ou L2.

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre N1 et N2.

Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.

Visser le neutre N au plot N1 ou N2.

Visser la phase L1 sur le plot L1 et la phase L2 sur le plot L2.

Attention ! Veuillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

4 semaines après l'installation, veuillez à bien resserrer les vis dans le bornier de branchement.

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.

RESUMEN

SEGURIDAD	59
PRECAUCIONES ANTES DE UTILIZARLA PARA COCINAR	59
UTILIZACIÓN DEL APARATO.....	60
PRECAUCIONES PARA NO DETERIORAR EL APARATO	61
PRECAUCIONES EN CASO DE FALLO DEL APARATO	62
OTRAS PRECAUCIONES.....	62
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	63
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	63
ZONA DE MANDOS.....	64
LA COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	64
UTILIZACIÓN DEL APARATO	65
TECLAS TÁCTILES	65
INDICACIONES	65
VENTILACIÓN	65
PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO.....	65
ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN	65
PRINCIPIO DE LA INDUCCIÓN	65
ZONA DE SELECCIÓN DE POTENCIA “SLIDER” Y AJUSTE DE MINUTERO.....	66
PUESTA EN MARCHA.....	66
INDICADOR DE CALOR RESIDUAL.....	67
FUNCIÓN BOOSTER.....	67
FUNCIÓN TEMPORIZADOR.....	68
PROGRAMACIÓN DE LA COCCIÓN AUTOMÁTICA.....	69
FUNCIÓN PAUSA.....	69
MEMORIZACIÓN DE FUNCIONES.....	69
FUNCIÓN “MANTENER CALIENTE”	70
FUNCIÓN BRIDGE.....	70
BLOQUEO DE LA ZONA DE MANDOS.....	70
GESTIÓN DE LA POTENCIA.....	71
CONFIGURACIÓN DEL LÍMITE DE POTENCIA	71
CONSEJOS DE COCCIÓN	72
CALIDAD DE LAS CACEROLAS.....	72
DIMENSIÓN DE LAS CACEROLAS.....	72
EJEMPLOS DE AJUSTE DE LAS POTENCIAS DE COCCIÓN	73
CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA	73
QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA.....	74
PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	75
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.....	76
CONEXIÓN ELÉCTRICA	77

SEGURIDAD

Precauciones antes de utilizarla para cocinar

- Retire todos los elementos del embalaje.
- La instalación y el conexionado eléctrico del aparato deben encargarse a un especialista autorizado. El fabricante no será responsable de los daños resultantes de un error de empotramiento o de conexionado.
- El aparato sólo debe utilizarse si está montado e instalado en un mueble y una superficie de trabajo homologados y adaptados.
- Su utilización va únicamente destinada a los usos domésticos habituales (preparación de alimentos), con exclusión de cualquier otra utilización doméstica, comercial o industrial.
- Retire todas las etiquetas y autoadhesivos del cristal vitrocerámico.
- No transforme ni modifique el aparato.
- La placa de cocción no debe servir como soporte ni como superficie de trabajo.
- La seguridad sólo está asegurada si el aparato está conectado a una toma de tierra de protección conforme a los reglamentos vigentes.
- No utilice alargadoras para la conexión a la red eléctrica.
- El aparato no debe utilizarse encima de un lavavajillas o de una secadora de ropa: los vapores de agua desprendidos podrían deteriorar la electrónica.
- Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Utilización del aparato

- Apague siempre los fogones después de utilizarlos.
- Vigile constantemente los guisos que utilizan grasas y aceites, ya que son susceptibles de inflamarse rápidamente.
- Tenga cuidado del riesgo de quemaduras durante y después de la utilización del aparato.
- Los niños no deben manipular el aparato.
- Asegúrese de que ningún cable eléctrico, fijo o móvil, del aparato toca el cristal o el recipiente caliente.
- Los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, disquetes informáticos, calculadoras) no deben estar cerca del aparato en funcionamiento.
- No coloque ningún objeto metálico, excepto los recipientes a calentar. En caso de conexión accidental o de calor residual, este objeto, según el material, tiene el riesgo de fundirse o de empezar a arder.
- No cubra nunca el aparato con un trapo o con una hoja de protección. Podría calentarse mucho y encenderse.
- Este aparato electrodoméstico puede ser usado por niños a partir de 8 años e igualmente por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan falta de experiencia y conocimiento del producto si se les ha dado la supervisión instrucción adecuada para el uso del mismo de un modo seguro y entienden de igual manera los peligros que puedan implicar.
- Los niños no deben usar éste electrodoméstico para jugar.
- **La limpieza o el uso de éste aparato no debe realizarse por niños sin supervisión.**

Precauciones para no deteriorar el aparato

- Las cacerolas con base sin pulir (fundición no esmaltada,...) o estropeadas pueden dañar la vitrocerámica.
- La presencia de arena u otros materiales abrasivos puede dañar la vitrocerámica.
- Evite dejar caer objetos, aunque sean pequeños, sobre la vitrocerámica.
- No dé golpes a los bordes del cristal con las cacerolas.
- Asegúrese de que la ventilación del aparato se haga según las instrucciones del fabricante.
- No coloque ni deje cacerolas vacías sobre la placa de cocción.
- Evite que azúcar, materiales sintéticos o papel de aluminio toquen las zonas calientes. Estas sustancias pueden, al enfriarse, provocar roturas u otras modificaciones en la superficie vitrocerámica: desconecte al aparato y retírelas inmediatamente de la zona de cocción cuando aún está caliente (atención: peligro de quemaduras).
- **ADVERTENCIA** : Grasas y aceites sobre la placa se pueden incendiar. Es importante tener mucho cuidado cuando se utilicen grasas o aceites para cocinar/freír, y controlar el proceso de cocción en todo momento.
- **CUIDADO**: El proceso de cocción tiene que ser supervisado en todo momento. Una cocción breve necesita ser verificada con continuidad.
- **ADVERTENCIA**: peligro de incendio: no colocar ni guardar objetos sobre la placa de cocción.
- No almacenar objetos sobre la placa de cocción.
- No coloque nunca recipientes calientes sobre la zona de los mandos.
- Si hay un cajón situado bajo el aparato empotrado, asegúrese que hay distancia suficiente (2 cm) entre el contenido de este cajón y la parte inferior del aparato con el fin de asegurar una buena ventilación.
- No deposite objetos inflamables (por ejemplo sprays) en el cajón situado bajo la placa de cocción. Las eventuales bandejas para cubiertos deben ser de material resistente al calor.

Precauciones en caso de fallo del aparato

- Si se constata una avería, es necesario desconectar el aparato y desenchufar la línea de alimentación eléctrica.
- En caso de desconchados o fisuras en la vitrocerámica es imperativo desconectar el aparato de la red eléctrica y avisar al servicio posventa.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por personal especializado. En ningún caso abra el aparato usted mismo.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apagar el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Otras precauciones

- Asegúrese siempre de que el recipiente de cocción esté centrado en la zona de cocción. El fondo de la cacerola debe cubrir, tanto como sea posible, la zona de cocción.
- Para usuarios que lleven un marcapasos, el campo magnético puede influir en su funcionamiento. Le recomendamos se asesore con el proveedor o el médico.
- No utilice recipientes de material sintético o de aluminio: podrían fundirse sobre los fogones aún calientes.
- El deshecho de este aparato requiere un procedimiento especial. Consulte con su administración local sobre las posibilidades de reciclaje.
- No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.



**EL USO DE OLLAS INADECUADAS O DE UN CRISTAL
ADAPTADOR PARA INDUCCIÓN ORIGINA LA
CONCLUSIÓN PREMATURA DE LA GARANTÍA.
EL FABRICANTE NO ASUME NINGUNA
RESPONSABILIDAD POR DAÑOS QUE PUEDAN
PRODUCIRSE EN LA PLACA DE COCINA O EN SU
ENTORNO.**



DESCRIPCIÓN DEL APARATO

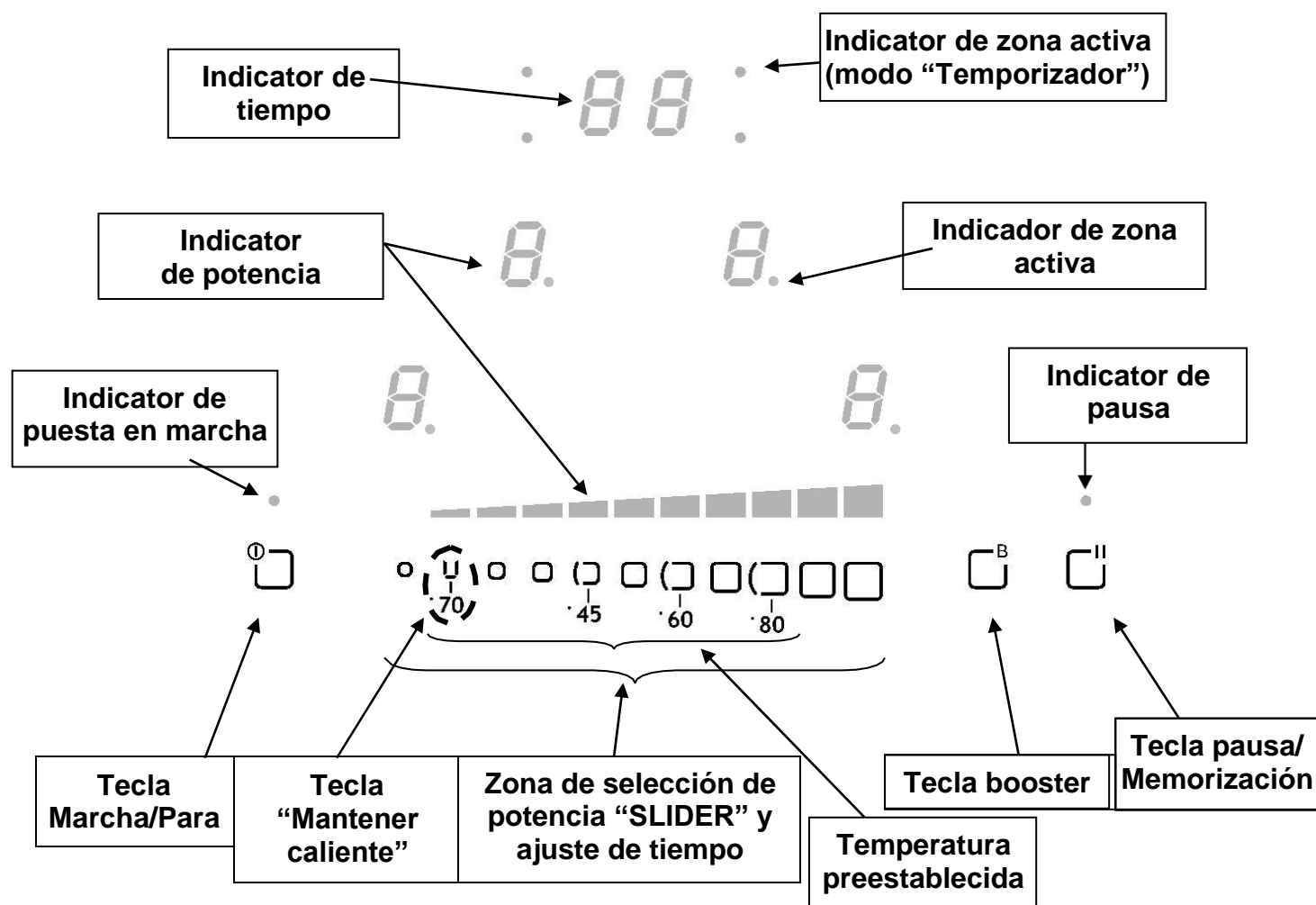
Características técnicas

Modelo	STIB64BKE STIB84BKE
Potencia total	7400 W
Consumo energético para placas EC _{hob} **	165.6 Wh/kg
Frente Izquierdo	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1400 W
Potencia booster *	2100 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	A
Consumo energético EC _{cw} **	191.8 Wh/kg
Trasero Izquierdo	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1400 W
Potencia booster *	2100 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B
Consumo energético EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Trasero Derecha	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1400 W
Potencia booster *	2100 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	B
Consumo energético EC _{cw} **	162.7 Wh/kg
Frente Derecha	Ø 175 mm
Diámetro mínimo	Ø 90 mm
Potencia nominal *	1400 W
Potencia booster *	2100 W
Categoría estandarizada de utensilios de cocina	C
Consumo energético EC _{cw} **	145 Wh/kg

* la potencia puede variar en función de las dimensiones y de los materiales de las cacerolas.

** calculado según método de medida (EN 60350-2)

Zona de mandos



La cocción a baja temperatura

MÁS SABOR EN SUS PLATOS

Un trio perfecto para mi cocina: simplicidad, ahorro de tiempo y sabores inalterados.

- Cocinar es simple: todo lo que tienes que hacer es colocar el producto que quieres cocinar en una bolsa de vacío
- Simplemente llene una de nuestras ollas de la serie Risoli Easy con agua y luego sumerja la bolsa.
- La placa de inducción Schock tiene cuatro temperaturas que puede utilizar según el tipo de cocción que prefiera.
- Finalmente, deja que el producto se cocine durante el tiempo indicado para su receta.

¿Resultado?

Obtendrás alimentos más suaves y sabrosos, que mantendrán sus propiedades nutricionales más.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Teclas táctiles

Su aparato está provisto de teclas táctiles que permiten controlar las distintas funciones. Un pequeño roce con la tecla activa su funcionamiento. Esta activación queda confirmada por un piloto, un indicador y/o por una señal sonora.

No toque una tecla más de una vez.

Indicaciones

<u>Indicación</u>	<u>Designación</u>	<u>Función</u>
0	Cero	Zona de cocción activada
1...9	Nivel de potencia	Elección nivel de cocción
U	Detección de cacerola	Falta recipiente o es inadecuado
A	Acelerador de calor	Cocción automática
E	Mensaje de error	Fallo electrónico
H	Calor residual	La zona de cocción aún caliente
P	Booster	Activada la potencia power
L	Bloqueo	Los botones están bloqueados
II	Pausa	La pausa está activada
U	Mantener caliente	La placa mantiene el recipiente a temperatura constante de 70°C
□	Bridge	2 zonas de cocción se combinan

Ventilación

El ventilador de enfriamiento tiene un funcionamiento totalmente automático. Se pone en marcha a velocidad baja a partir del momento en que el calor desprendido por el sistema electrónico sobrepasa un cierto umbral. La ventilación activa su velocidad más alta cuando la placa de cocción se usa de forma intensiva. El ventilador reduce su velocidad y se para automáticamente cuando el circuito electrónico está suficientemente frío.

PUESTA EN MARCHA Y USO DEL APARATO

Antes de la primera utilización

Limpie el aparato con un trapo húmedo y séquelo. No utilice detergente ya que podría provocar una coloración azulada en las superficies vitrificadas.

Principio de la inducción

Debajo de cada placa de cocción hay una bobina de inducción. Cuando ésta está conectada, produce un campo electromagnético variable el cual produce a su vez corrientes inducidas en el fondo ferromagnético del recipiente. De ello resulta un calentamiento del recipiente colocado sobre la zona de calentamiento.

Como es lógico, el recipiente debe ser adecuado:

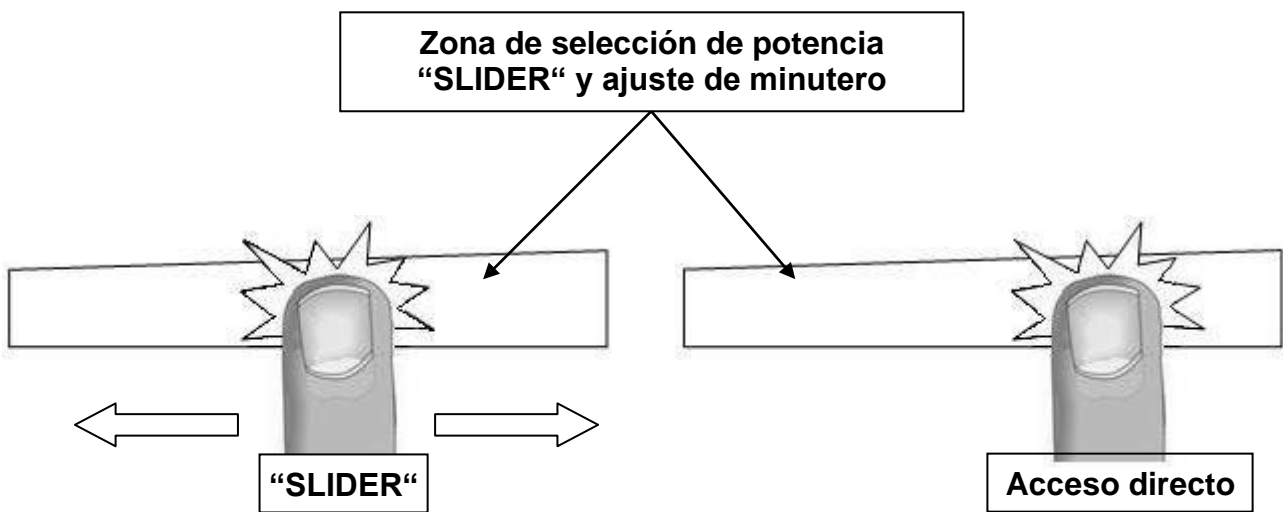
- Se recomiendan todos los recipientes metálicos ferro-magnéticos (a verificar eventualmente con un pequeño imán) tales como: cazuelas de fundición, sartenes de hierro negro, cacerolas metálicas esmaltadas, en acero inoxidable con base ferro-magnética...
- Quedan excluidos los recipientes de cobre, inoxidable, aluminio, cristal, madera, cerámica, gres, barro cocido, inoxidable no ferro-magnético...

La zona de cocción por inducción tiene automáticamente en cuenta el tamaño del recipiente utilizado. Con un diámetro demasiado pequeño, el recipiente no funciona. Este diámetro varía en función del diámetro de la zona de cocción.

Cuando el recipiente no es adecuado para la placa de cocción, queda encendido el símbolo (U).

Zona de selección de potencia “SLIDER” y ajuste de minuterero

Para la selección de potencia con el slider deslizar el dedo sobre la zona “SLIDER”. Se beneficia de un acceso directo apoyando el dedo directamente en el nivel deseado.



Puesta en marcha

- **Conectar / Apagar la placa de cocción:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar	Pulsar [0]	[0] parpadear
Apagar	Pulsar [0]	ninguno o [H]

- **Conectar / Apagar una zona de calentamiento:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Ajuste la potencia	Deslizar en “SLIDER” hacia la derecha o la izquierda	[0] hasta [9]
Apagar	Deslizar hasta [0] en “SLIDER” o pulsar [0]	[0] o [H] [0] o [H]

Si no se realiza ningún ajuste en el plazo de 20 segundos, el sistema vuelve a la posición de espera.

DetECCIÓN DEL RECIPIENTE

La detección del recipiente asegura una seguridad perfecta. La inducción no funciona:

- Cuando no hay recipiente sobre la zona de cocción o cuando este recipiente no es adecuado para la inducción. En este caso es imposible aumentar la potencia y aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca una cacerola en la zona de cocción.
- Si en el curso de la cocción se retira el recipiente de la zona de cocción, el funcionamiento se interrumpe. Aparece el símbolo [U] en el indicador. La [U] desaparece cuando se coloca de nuevo el recipiente en la zona de cocción. La cocción se reemprende en el nivel de potencia seleccionado anteriormente.

Después la utilización de la placa, es necesario apagar la zona de cocción. No dejan activa la detección de la cacerola.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Después de apagar las zonas de cocción o de apagar por completo la placa, las zonas de cocción están aún calientes lo que se indica con el símbolo [H]

El símbolo [H] se apaga cuando las zonas de cocción se pueden tocar sin peligro.

Mientras los testigos de calor residual estén encendidos, no toque las zonas de cocción ni ponga encima ningún objeto sensible al calor **¡Peligro de quemadura y de incendio!**

Función Booster

Todas las zonas están provistas de una función booster esto es, de una amplificación de potencia. La función booster se visualiza con [P].

Si están conectadas, dichas zonas de cocción trabajan durante 5 minutos. Esa alta potencia está concebida p. ej. para que pueda calentar rápidamente grandes cantidades de agua, como para cocer agua de fideos.

- **Conectar / Apagar la función booster:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Conectar el booster	pulsar [B]	[P]
Apagar el booster	deslizar en "SLIDER"	[9] hasta [0]

Gestión de la potencia máxima:

El conjunto de la placa de cocción está dotado de una potencia máxima. Cuando está activada la función booster, y para no sobrepasar esta potencia máxima, el mando electrónico reduce automáticamente el nivel de cocción de otra zona de calentamiento.

Durante algunos segundos, el indicador de esta zona de cocción parpadea [9] y después queda en el nivel de cocción más alto posible:

<u>Zona de cocción seleccionada</u> [P] está indicado	<u>Otra zona de cocción</u> (por ej.: cocción de nivel 9) [9] pasa a [6] u [8] según el tipo de placa
--	---

Función Temporizador

El temporizador puede asignarse simultáneamente a varias placas de cocción y con ajustes diferentes de tiempo en minutos (de 0 a 99 minutos) para cada una de las placas.

- **Ajuste o modificación de la duración de la cocción:**

Ejemplo para 16 minutos hasta potencia 7 :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Seleccionar la potencia	Deslizar en "SLIDER" hasta [7]	[7]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	Deslizar en "SLIDER" hasta [6]	[0 fijo] [6 parpadear]
Validar de unidad	Pulsar [06]	[0 parpadear] [6 fijo]
Ajuste de decena	Deslizar en "SLIDER" hasta [1]	[1 parpadear] [6 fijo]
Validar de decena	Pulsar [16]	[16]

La duración queda seleccionada y se inicia la cuenta atrás.

- **Detener la función temporizador de cocción:**

Ejemplo para 13 minutos hasta potencia 7 :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [7] de la zona	[7] y piloto de zona encendido
Seleccionar "temporizador"	Pulsar [13]	[13]
Desactivar de unidad	Deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[1 fijo] [0 parpadear]
Validar de unidad	Pulsar [10]	[1 parpadear] [0 fijo]
Desactivar de decena	Deslizar en "SLIDER" hasta [0]	[00 parpadear] [0 fijo]
Validar de decena	Pulsar [00]	[00]


- **Paro automático al final de la cocción:**

Cuando ha transcurrido el tiempo de cocción seleccionado, el temporizador lo indica centelleando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

- **Temporizador utilizado sin cocción:**

Ejemplo para 29 minutos :

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activar la placa de cocción	Pulsar []	[0]
Seleccionar "Temporizador"	Pulsar [CL]	[00]
Ajuste de unidad	Deslizar en "SLIDER" hasta [9]	[0 fijo] [9 parpadear]
Validar de unidad	Pulsar [09]	[0 parpadear] [9 fijo]
Ajuste de decena	Deslizar en "SLIDER" hasta [2]	[2 parpadear] [9 fijo]
Validar de decena	Pulsar [29]	[29]

El piloto de control parpadea y pasados algunos segundos se apaga.

Cuando ha transcurrido el tiempo seleccionado, el temporizador lo indica parpadeando [00] y produciendo una señal sonora.

Para parar el sonido y el parpadea, basta pulsar la tecla [00].

Programación de la cocción automática

Todas las zonas de cocción están equipadas con un dispositivo de cocción automática. La zona de cocción se pone en marcha a máxima potencia durante un cierto tiempo y después reduce automáticamente su potencia hasta el nivel preseleccionado.

- **Puesta en marcha de la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [0] de la zona	[0] y piloto de zona encendido
Seleccionar nivel (por ejemplo "7")	deslizar en "SLIDER" hasta [7] y se quedan 3s	[7] parpadear con [A]

- **Parada de la cocción automática:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	pulsar [7] de la zona	[7] parpadear con [A]
Seleccionar nivel	deslizar en "SLIDER"	[0] ... [9]

Función pausa

Esta función define todas las zonas de cocción activadas y permite reiniciarlas con la misma configuración.

- **Conectar / apagar a función pausa:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Activa la pausa	Presiona [II]	[II]
Detén la pausa	Presiona [II] Entonces presione cualquier otra tecla	[II] luz clave parpadeante Ajuste anterior en la pantalla

Memorización de funciones

Después de apagar la placa (☐⁰), es posible recordar los últimos ajustes.

- Cocinar en todas las zonas de cocción (Potencia).
- Minutos y segundos de cocción programados en el minuterio.
- Función de cocción automática.
- Función « Mantener caliente ».

El procedimiento para recuperar la configuración precedente es el siguiente:

- Pulse la tecla [☐⁰].
- Pulse la tecla [II]

La configuración precedente queda activada.

Función “Mantener caliente”

Esta función permite alcanzar y mantener automáticamente una temperatura de 70°C. Con ello se evitarán los derrames de líquidos sobre la placa y que se peguen en la parte inferior del recipiente.

- **Iniciar / Detener la función Conservador de calor**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Seleccionar la zona	Pulsar [0] de la zona	[0] ... [9] o [H]
Activar “Mantener caliente”	Pulsar la telca [U] para 70°C	[U]
Detener “Mantener caliente”	deslizar en “SLIDER”	[0] ... [9] o [H]




Esta función puede ser usada independientemente en todas las zonas de cocción.

Cuando el recipiente se quita de la zona de cocción el conservador de calor permanece activo durante 10 minutos.


El tiempo máximo de duración es de 2 horas.

Función Bridge


Esta función permite un puentado de las zonas de izquierda con las mismas funcionalidades que una zona de cocción. No se permite la función booster.

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Conectar la cubeta de cocción	Presionar []	[0] o [H]
Conectar Bridge	Presione las 2 áreas izquierda	[0] en la zona frente y [] en la zona trasero
Aumentar potencia	Deslizarse por la “Slider”	[1] a [9] o [U]
Desconectar Bridge	[1 ... 9] o [] presione las 2 áreas izquierda	[0] o [H]

Bloqueo de la zona de mandos


Para evitar que se modifique una selección de la placa de cocción, particularmente cuando se limpia el cristal, la zona de mandos se puede bloquear (con la excepción de la tecla marcha/paro []).

- **Bloqueo:**

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Puesta en marcha	Pulsar []	[0] o [H]
Bloquear la placa	Presione [B] y tecla de selección de la zona delantera derecha al mismo tiempo	Sin cambio
	Pulsar de nuevo tecla de selección de la zona delantera derecha	[L]

Una vez que la placa de cocción se bloquea, comienza una cuenta atrás interna de 10 segundos. Durante esta cuenta atrás, puedes desbloquear la placa de cocción. Una vez transcurrido este tiempo, el desbloqueo se hace imposible, hay que apagar y volver a encender la placa de cocción antes de realizar el proceso de desbloqueo.

Desbloqueo:

<u>Acción</u>	<u>Zona de mandos</u>	<u>Indicador</u>
Puesta en marcha	Pulsar []	[L]
En los 10 segundos		
Desbloquear la placa	Presione [B] y tecla de selección de la zona delantera derecha al mismo tiempo	[L]
	Pulsar de nuevo [B]	ninguno

Gestión de la potencia

La placa está equipada con una limitación de potencia.

Si los niveles de calentamiento seleccionados para ambas zonas superan la potencia máxima disponible, la función de gestión de la potencia reduce automáticamente la potencia de una de las zonas. La pantalla de esta zona parpadea primero; el nivel se reduce automáticamente a la posición más alta apropiada.

Esta limitación está fijada de fábrica en 7400 W, pero puede cambiarse a 1400 W, 2100 W, 2800 W, 3000 W, 3700 W, 4600 W, 5100 W, 5800 W, 6700 W o 7400 W.

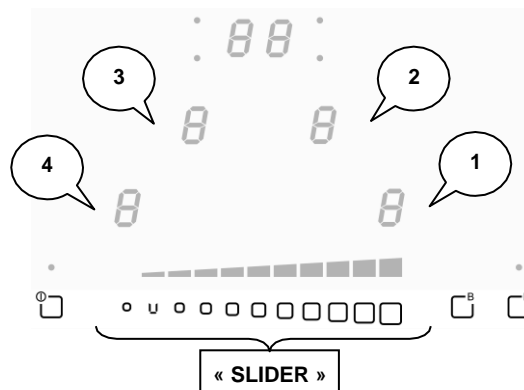
Configuración del límite de potencia


Antes de empezar el procedimiento:

- Asegúrate de que no haya ninguna sartén en la placa de cocción.
- Desconecte la unidad de la red eléctrica quitando el fusible o desconectando el interruptor.
- Vuelva a conectar la mesa a la red eléctrica
- Comienza el procedimiento a los 2 minutos de reconectar la placa térmica a la fuente de alimentación.
- Asegúrate de que todas las zonas de cocción estén apagadas.

Procedimiento:

Para establecer un límite de poder, debes hacerlo:



- Mantenga pulsada la tecla [B].
- Luego presiona cada pantalla en el orden "1-2-3-4" hasta que escuches un "bip".
- En la pantalla aparece una "C" parpadeante alternando con un "0" (llamado "C/0") (3).
- El indicador de configuración aparece en la pantalla (4).
- Pulse la pantalla (3) y utilice el cursor "C/1" para seleccionar.
- A continuación, pulse la pantalla (4) y seleccione la limitación de potencia deseada deslizando el control deslizante:
 - 0 corresponde a 7400 W
 - 1 corresponde a 6700 W
 - 2 corresponde a 5800 W
 - 3 corresponde a 5100 W
 - 4 corresponde a 4600 W
 - 5 corresponde a 3700 W
 - 6 corresponde a 3000 W
 - 7 corresponde a 2800 W
 - 8 corresponde a 2100 W
 - 9 corresponde a 1400 W
- A continuación, mantenga pulsada la tecla [] hasta que todos los segmentos de la pantalla desaparezcan.
- La bandeja de hornear ya está lista para su uso.

CONSEJOS DE COCCIÓN

Calidad de las cacerolas

Materiales adecuados: acero, acero esmaltado, fundición, inoxidable con fondo ferro-magnético, aluminio con fondo ferro-magnético

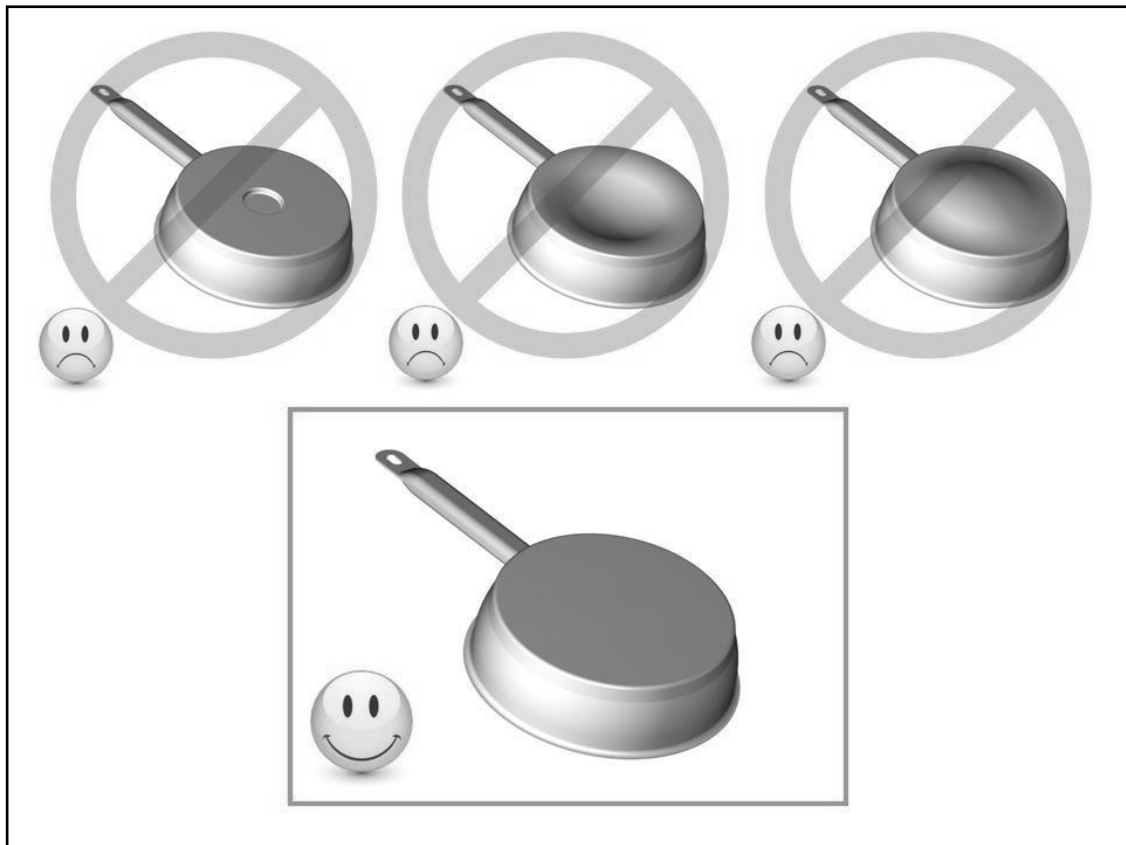
Materiales no adecuados: aluminio e inoxidable con fondo no ferro-magnético, cobre, latón, vidrio, cerámica, porcelana

Los fabricantes especifican si sus productos son compatibles con la inducción.

Para verificar si las cacerolas son compatibles:

- Ponga un poco de agua en una cacerola colocada sobre una zona de cocción por inducción regulada a nivel [9]. Este agua debe calentarse en algunos segundos.
- Ponga un imán sobre el fondo externo de la cacerola; debe quedarse pegado.

Algunas cacerolas pueden hacer ruido al colocarlas sobre una zona de cocción por inducción. Estos ruidos no representan en ningún caso un defecto en el aparato ni tienen influencia en su funcionamiento.



Dimensión de las cacerolas

Las zonas de cocción se adaptan automáticamente a la dimensión del fondo de la cacerola, hasta un cierto límite. Por ello, el fondo de esta cacerola debe tener un diámetro mínimo en función del diámetro de la zona de cocción correspondiente.

Para obtener el máximo rendimiento de la placa de cocción, coloque la cacerola bien centrada en la zona de cocción.

Ejemplos de ajuste de las potencias de cocción

(los siguientes valores son indicativos)

1 a 2	Hacer fundir Recalentar	Salsas, mantequilla, chocolate, gelatina Platos precocinados
2 a 3	Inflar Descongelar	Arroz, puddings y platos cocinados Legumbres, pescados, productos congelados
3 a 4	Vapor	Legumbres, pescados, carne
4 a 5	Agua	Patatas hervidas, sopas, pastas Legumbres frescas
6 a 7	Cocer a fuego suave	Carnes, hígado, huevos, salchichas Goulasch, filetes rellenos, callos
7 a 8	Cocer, Freír	Patatas, buñuelos, tortas
9	Freír, llevar a ebullición	Filetes, tortillas, agua
P	Freír, Llevar a ebullición	Llevar a ebullición cantidades importantes de agua

CONSERVACIÓN Y LIMPIEZA

Es necesario apagar completamente el aparato para limpiarlo.

Deje enfriar el aparato, ya que hay riesgo de quemaduras.

- Limpie los restos de cocción con agua a la que haya añadido un producto lavavajillas o un producto comercial aconsejado para vitrocerámica.
- No utilice productos de limpieza abrasivos que podrían dañar el aparato.
- Seque el aparato con un trapo limpio.
- Retire inmediatamente el azúcar o materiales que contengan azúcar.
- No utilice en ningún caso aparatos "a vapor" o "a presión".
- No utilice objetos que comporten riesgo de rayar la vitrocerámica (como estropajos abrasivos o puntas de cuchillo...).

QUÉ HACER EN CASO DE PROBLEMA

La placa de cocción o las zonas de cocción no se encienden:

- La placa está mal conectada a la red eléctrica
- El fusible de protección ha saltado
- Verifique que no esté activado el bloqueo
- Las teclas táctiles están cubiertas de agua o de grasa
- Hay un objeto encima de las teclas táctiles

El símbolo [U] se enciende:

- No hay cacerola en la zona de cocción
- El recipiente utilizado no es compatible con la inducción
- El diámetro del fondo de la cacerola es demasiado pequeño respecto a la zona de cocción

El símbolo [E] se enciende:

- Hay un fallo en el sistema electrónico
- Desconecte y vuelva a conectar el aparato

El panel de control indica [L]:

- Referirse al capítulo de bloqueo del panel de control.

Una de las zonas o el conjunto de la placa de cocción se desconecta:

- Ha saltado la desconexión de seguridad
- Ésta se acciona en caso que haya olvidado de apagar una de las zonas de calentamiento
- Se conecta igualmente cuando una o varias teclas táctiles están tapadas
- Una de las cacerolas está vacía y su fondo se ha sobrecalentado
- La placa dispone igualmente de un dispositivo de reducción automática del nivel de potencia y de corte automático en caso de sobrecalentamiento

La ventilación continúa funcionando después de parar la placa:

- Esto no es un fallo, el ventilador continúa protegiendo la electrónica del aparato
- La ventilación se parará automáticamente

El mando de cocción automática no se conecta:

- La zona de cocción está aún caliente [H]
- Está conectado el nivel máximo de cocción [9]
- El nivel de cocción se ha conectado con la tecla [-]

El panel de control indica [U]:

- Referirse al capítulo “Mantener caliente”

El panel de control indica [II]:

- Referirse al capítulo “Pausa”

El panel de control indica [□]:

- Referirse al capítulo “Bridge”

El símbolo [] o [Er03] aparece en la pantalla:

- • Un objeto o líquido cubre las teclas de control. El símbolo desaparece cuando la llave de libertad o limpiar

El símbolo [E2] aparece en la pantalla:

- La placa se ha sobrecalentado, deje que se enfríe y vuelva a ponerla en marcha.

El símbolo [E8] aparece en la pantalla:

- Entrada de aire al ventilador obstruida, Libérela.

El símbolo [Er47] aparece en la pantalla:

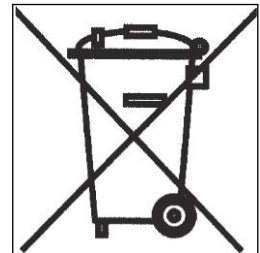
- El aparato está mal conectado a la red. Compruebe la conexión y vuelva a poner en marcha la placa.

Si uno de los símbolos anteriores persiste, llame al servicio técnico.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

- Los materiales de embalaje son ecológicos y reciclables
- Los aparatos electrónicos están formados por materiales reciclables y a veces de materiales nocivos para el medio ambiente, pero necesarios para el buen funcionamiento y la seguridad del aparato

- No tirar nunca su aparato con los residuos domésticos
- Llame al servicio de retirada de electrodomésticos o déjelo en los lugares de depósito establecidos por su municipio y adaptados al reciclaje de los aparatos electrodomésticos



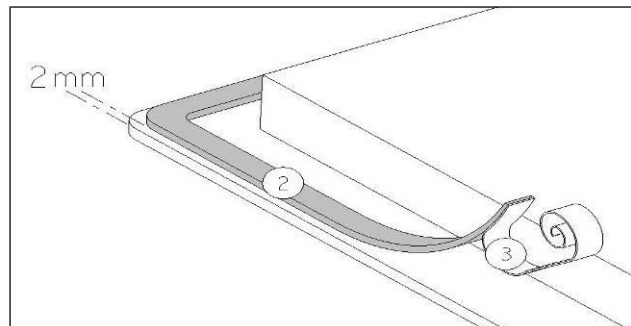
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

El montaje es competencia exclusiva de especialistas.

El usuario está obligado a respetar la legislación y las normas en vigor en su país de residencia.

Colocación de la junta de estanqueidad

La junta adhesiva suministrada con el aparato permite evitar cualquier filtración en el mueble. Su colocación debe efectuarse con gran cuidado según el croquis adjunto.



Pegar la junta (2) sobre el reborde de la placa, a 2 mm del borde exterior, después de haber quitado la lámina de protección (3).

Encaje:

- La abertura en la superficie de trabajo será, según el modelo, de:

Tipo	Dimensión del vidrio (mm)	El tamaño del recorte			
		Ancho	Profundidad	Rayon	
STIB64BKE	580 x 510	560	480		Estándar
		586	516	8	Montagem embutida
STIB84BKE	780 x 510	750	480		Estándar
		786	516	8	Montagem embutida

- **La distancia entre la placa de cocción y la pared debe ser de 50 mm. como mínimo.**
- La placa de cocción es un aparato perteneciente a la clase de protección "Y". Cuando se empotre, en la parte posterior y en uno de los lados puede haber una pared o un armario alto. **Pero en el otro lado no debe haber ningún mueble ni aparato que sea más alto que la superficie de cocción**
- Las placas y revestimientos de las superficies de trabajo deben ser de materiales resistentes al calor (100°C)
- Las juntas de los bordes de la pared deben ser termo-resistentes
- Los materiales de las superficies de trabajo pueden hincharse en contacto con la humedad. Para los cantos del corte, aplique un barniz o una cola especial.
- No instale la placa encima de un horno sin ventilación ni de un lavavajillas
- Asegure **un espacio de 20 mm** entre el fondo de la caja del aparato y la pared para asegurar una buena circulación de aire para la refrigeración de la electrónica
- Si hay un cajón debajo de la superficie de cocción, evite guardar en él objetos inflamables (por ejemplo: sprays) y objetos que no resistan el calor
- La distancia de seguridad entre la placa de cocción y la campana de aspiración situada encima debe respetar las indicaciones del fabricante de la campana. En caso de falta de instrucciones, respete una distancia mínima de 760 mm.
- El cable de conexión no debe estar sometido, después de la colocación, a ninguna tensión mecánica, como la causada por un cajón
- **ADVERTENCIA:** Use sólo protectores de las placas fabricados por el fabricante del electrodoméstico de cocción o en su defecto los que el mismo indique en su manual de uso y que sean compatibles con los protectores incorporados en el aparato electrodoméstico. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La instalación de este aparato y su conexión a la red eléctrica sólo deben confiarse a un electricista que esté al día de las prescripciones reglamentarias.
- La protección contra las piezas bajo tensión eléctrica debe asegurarse después del montaje.
- Los datos necesarios para la conexión se encuentran en la placa de características y en la placa de conexión situadas debajo del aparato.
- Este aparato debe poderse aislar del sector por medio de un dispositivo de seccionamiento omnipolar. Cuando esté abierto (desconectado) debe asegurarse una separación de 3 mm.
- El circuito eléctrico debe estar separado de la red por dispositivos adecuados, por ejemplo disyuntores, fusibles, interruptores diferenciales y contactores.
- Si el aparato no está provisto de una ficha accesible, otros medios de desconexión deben incorporarse a la instalación fija según las reglamentaciones de la instalación.
- El cable de alimentación debe colocarse de manera que no toca las partes calientes de la placa de conexión.

Atención!

Este aparato está diseñado sólo para una alimentación de 230 V~ 50/60 Hz

Conecte siempre la toma de tierra de protección.

Siga el esquema de conexión.

La caja de conexión se encuentra debajo de la placa de conexión. Para abrir la tapa, utilice un destornillador medio. Colóquelo en las 2 ranuras situadas en la parte anterior de las 2 flechas.

Red	Conexión	Diámetro del cable	Cable	Calibre de protección
230V~ 50/60Hz	1 Fase + N	3 x 2,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	25 A *
400V~ 50/60Hz	2 Fases + N	4 x 1,5 mm ²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

* calculado con el coeficiente de simultaneidad según la norma EN 60 335-2-6

Conexión de la encimera:

Para adaptarse a la red eléctrica (230 V~ 1 P+N o 400 V~ 2 P+N), utilice los puentes de latón situados en la caja de conexión.

Monofásico 230 V~ 1 P+N:

Poner un puente entre los bornes L1 y L2, y un puente entre los bornes N1 y N2

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne N1 o N2

Atornillar la fase L en uno de los bornes 1 ó 2.

Bifásico 400 V~ 2 P+N:

Poner un puente entre los bornes N1 y N2

Atornillar el cable verde/amarillo en el borne previsto para la toma de tierra.

Atornillar el neutro N en el borne N1 o N2.

Atornillar la fase L1 en el borne L1 y la fase L2 en el borne L2.

Atención! Introduzca bien los cables y apriete bien los tornillos.

4 semanas después de la instalación, asegúrese de apretar los tornillos en el bloque de terminales.

No somos responsables de ningún incidente debido a una conexión incorrecta o que pudiere ocurrir a causa del uso de un aparato no conectado a tierra o equipado con una tierra defectuosa.

